



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional

Termo de Referência - SEDES/SEADS/SUBSAN/CSAN/DIRET

1. DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições do tipo Café da Manhã, Almoço, e Jantar, pelo regime de execução indireta, pelo valor unitário, sem dedicação exclusiva de mão de obra, para atender às necessidades e às ações desta Secretaria de Desenvolvimento Social – SEDES, voltadas à POPULAÇÃO DE RUA do Distrito Federal, para atender às pessoas em VULNERABILIDADE SOCIAL E INSEGURANÇA ALIMENTAR, visando o desenvolvimento de atividades, programas e atendimentos socioassistenciais, decorrentes do ESTADO DE CALAMIDADE PÚBLICA e EMERGÊNCIA ocasionado pela pandemia do COVID19, perfazendo um total de **R\$ R\$ 1.480.000,00 (hum milhão quatrocentos e oitenta mil reais)**.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A contratação, decorrente do presente termo, estará fundamentada na Lei nº 13.979/2020 dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da pandemia do COVID-19. Considere-se, ainda, que o presente processo foi autuado de acordo com Nota Jurídica (41034073) elaborada pela Assessoria Jurídico-Legislativa desta SEDES, bem como observado o disposto no Parecer nº 002/2020 (41034212) elaborado pela Douta Procuradoria do Distrito Federal e, ainda, observada a Lei nº 8.666/93 e os ditames constitucionais.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação dos serviços acima elencados atenderá as necessidades da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal, em vários pontos do Distrito Federal com concentração de população de rua e pessoas em vulnerabilidade social e insegurança alimentar visando a execução da política de assistência social no Distrito Federal, até que perdue a situação de emergência e calamidade, garantindo, assim, proteção social e garantia dos direitos socioassistenciais no Distrito Federal. Este público se compõe de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade ou famílias e indivíduos em situação de risco pessoal e social, por ocorrência de violação de direitos, ambos em sua maioria com insuficiência ou ausência de renda, tendo como uma das consequências o comprometimento da segurança alimentar e nutricional dessas famílias e indivíduos, situação esta agravada pela pandemia do Coronavírus - COVID-19 no DF. Portanto, a **ocorrência da situação de emergência** se caracteriza visto que neste grave momento, em especial, é dever do Estado proteger as pessoas que vivem em situação de rua e em vulnerabilidade social e insegurança alimentar, garantindo o direito humano à alimentação e a Política de Assistência Social que deve prover mínimos sociais, com a finalidade de garantir o atendimento às necessidades básicas – art. 1º da LOA.

3.2. O Governo do Distrito Federal tem tomado medidas enérgicas e decisivas como forma de proteger a população do COVID-19, diante da **necessidade de pronto atendimento da situação de emergência**. Para tanto, montou dois espaços de acampamentos provisórios no DF com a finalidade de acolhimento das pessoas em situação de rua. A medida é para protegê-los e evitar a contaminação e proliferação do novo coronavírus (COVID-19) e garantir a alimentação saudável. O fornecimento das refeições (café da manhã, almoço e jantar) se dará em nos pontos do Distrito Federal, especificados neste Termo de Referência, totalizando 216.000 (duzentos e dezesseis mil) refeições, considerando o quantitativo de 72.000 (setenta e duas mil) refeições de cada tipo.

3.3. Dessa forma, com a **existência de risco à segurança das pessoas**, a SEDES objetiva com a presente contratação, oferecer a esse público a possibilidade de cumprir o devido isolamento, mas sempre com a dignidade e o respeito à vida humana, visto que as pessoas em situação de rua encontram-se mais vulneráveis e em situação de risco pessoal, cuja situação foi agravada pela pandemia do COVID-19 no Distrito Federal.

3.4. A **contratação se limitará a parcela necessária ao atendimento da situação de emergência** pelo prazo de até 180 dias ou até que cesse a situação de emergência e calamidade no DF decorrente da pandemia do COVID-19.

3.5. Diante do exposto, podemos justificar a presente contratação emergencial, com fundamento na Lei nº 13.979/2020, art. 4º B, a fim de garantir a prestação do serviço de caráter continuado, imprescindível e essencial para prover alimentação adequada à população em situação de rua, população de baixa renda e em situação de vulnerabilidade social, e ainda para a continuidade da Política de Segurança Alimentar e Nutricional preconizada na Lei 4.601 de 14 de julho de 2011, que instituiu o Plano pela Superação da Extrema Pobreza no Distrito Federal, denominado “DF Sem Miséria”.

3.6. O objetivo das ações implementadas pela SEDES neste momento de pandemia decorrente do COVID-19, é garantir à população em situação de rua, de baixa renda e em situação de vulnerabilidade social o acesso à alimentação adequada e saudável, sendo uma medida eficaz para atender a demanda da política de segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal na atual situação de calamidade pública e emergência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DOS QUANTITATIVOS

4.1. Do **CARDÁPIO (Café da Manhã)**: o cardápio diário da refeição tipo Café da Manhã deverá ser constituído **obrigatoriamente** de:

4.1.1. 50g de pães, ou 100g de biscoitos variados, inclusive integral, ou 90g de bolo ou 120g de tortas, inclusive integrais, não podendo ter repetições em 2 (dois) dias consecutivos;

4.1.2. 10g de manteiga com ou sem sal, conforme prescrição médica ou de nutricionista;

4.1.3. 40g de recheio: queijo mozarela ou branco e carne bovina ou de frango, no mínimo 3 (três) na semana;

4.1.4. 250ml de leite integral ou semidesnatado mais 50ml de café em infusão (tipo pingado);

4.1.5. As frutas deverão ser de acordo com a safra, e ter porcionamento mínimo per capita de 120g de peso líquido com casca, e de 100g sem casca;

4.1.6. As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal;

4.2. Do **CARDÁPIO (Almoço e Jantar)**: o cardápio diário das refeições tipo Almoço e Jantar deverão ser constituídos obrigatoriamente de:

4.2.1. Arroz – arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, com até 5% de grãos quebrados, produzido diariamente, podendo, no máximo duas vezes por semana, apresentar-se composto com outros ingredientes que acompanhe o prato principal. O porcionamento mínimo de arroz preparado deverá ser de 200g per capita;

4.2.2. Feijão – feijão novo, tipo 1, diariamente, podendo ainda ser composto (tutu ou feijão tropeiro), no máximo duas vezes por semana. O porcionamento mínimo de feijão preparado deverá ser de 100g per capita;

4.2.3. Guarnição – Guarnições variadas contendo: folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, farofas ou massas. O porcionamento mínimo deverá ser de 100g per capita (preparação pronta);

4.2.4. Saladas – Sempre dois tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas), crus ou cozidos servidos refrigerados. Preferencialmente, os itens da salada não deverão ser repetidos de um dia para o outro, nem deverão constar de outras preparações do cardápio anterior ou do próprio dia. O porcionamento mínimo deverá ser de 100g per capita;

4.2.5. Prato proteico – carne bovina, suína, aves ou vísceras preparados segundo as diversas variações das cozinhas nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo, deverá ser de no mínimo de 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso (independe do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, não levando em consideração o caldo ou molho da preparação;

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

Bovina
Acém – preparação cozidas, picadas ou moídas;
Patinho - preparação cozidas, picadas ou moídas;
Coxão Mole – Preparações cozidas e picadas
Fraldinha – Preparações cozidas e assadas
Costela – Preparações cozidas
Cupim – Preparações assadas;
Frangos:
Coxas e sobrecoxas – preparações assadas ou cozidas;
File de Sassami – Preparações cozidas ou iscas para grelhar;
Peito sem Osso – Preparações cozidas ou iscas para grelhar;
Suínas
Paleta – preparações ou picadas ou em cubos;
Coxão mole - preparações ou picadas ou em cubos;
Vísceras:
Fígado – Preparações grelhadas (bifes e iscas);
Bucho – Preparações cozidas

4.2.5.2. Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo de serviço de inspeção federal – SIF, e serem adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelos órgãos competentes.

4.2.6. Sobremesa: unidade de tamanho médio com porcionamento mínimo de 120g com casca e 100g sem casca de frutas da época ((5x na semana, por refeição) ou doce tipo: gelatina, flan, pudim, manjar, arroz doce ou doce caseiro - 50g (2x na semana por refeição));

4.2.7. Suco de polpa ou da fruta in natura, em 200ml;

4.2.8. Azeite de oliva em sachê de 5g não sendo permitido o uso de óleo composto.

4.3. A CONTRATANTE realizará, a seu critério análises laboratoriais (físico-químicos, microbiológicas) por meio de amostras coletadas na unidade, por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes, ou acionando órgão de controle sanitário, quando entender necessário.

4.4. 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, assim como pelo transporte inadequado e fora das exigências sanitárias vigentes.

4.5. A inexistência de citações de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, objeto deste termo, 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.

4.6. 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.

4.7. Os **quantitativos** estão discriminados na tabela abaixo.

4.8. O item 1 é exclusivo para Microempresa - EPP (Empresa de Pequeno Porte): de acordo com o item 23.1

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL (180 dias)
1 (COTA RESERVADA)	Café da Manhã	400	12.000	72.000
2	Almoço	400	12.000	72.000
3	Jantar	400	12.000	72.000

5. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. As datas de entrega serão informadas pela SEDES com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, considerado prazo hábil a ser cumprido em decorrência da emergência proporcionada pela calamidade pública.

5.2. A distribuição das refeições nos locais determinados deverá ocorrer nos horários discriminados nas planilhas a seguir, podendo ser alterado a critério da SEDES:

5.2.1. CAFÉ DA MANHÃ:

CAFÉ DA MANHÃ - 7h - segunda a domingo				
LOCAL	ENDEREÇO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE (180 DIAS)
Autódromo de Brasília	SRPN Trecho 01	200	6.000	36.000

Estádio Abadião	ST N - QNN 14 - Ceilândia	200	6.000	36.000
		400	12.000	72.000

5.2.2. **ALMOÇO e JANTAR:**

ALMOÇO (11h) segunda a domingo				
LOCAL	ENDEREÇO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE (180 DIAS)
Autódromo de Brasília	SRPN Trecho 01	200	6.000	36.000
Estádio Abadião	ST N - QNN 14 - Ceilândia	200	6.000	36.000
		400	12.000	72.000
JANTAR (17h) segunda a domingo				
LOCAL	ENDEREÇO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE (180 DIAS)
Autódromo de Brasília	SRPN Trecho 01	200	6.000	36.000
Estádio Abadião	ST N - QNN 14 - Ceilândia	200	6.000	36.000
		400	12.000	72.000

5.3.

TOTAL GERAL	1200	36.000	216.000
--------------------	-------------	---------------	----------------

5.4. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela aquisição, confecção, transporte e distribuição dos quantitativos diários de refeições aos locais especificados pela SEDES.

5.4.1. Os veículos deverão possuir certificado de transporte de gêneros alimentícios concedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o código sanitário vigente, expedido nos últimos 3 (três) meses.

5.4.2. O transporte e a manipulação das refeições deverão seguir critérios rígidos de segurança e higiene, conforme normas e recomendações do conselho regional de nutricionistas – CRN e agência de vigilância sanitária – ANVISA.

5.4.3. O fornecimento das refeições deverá estar acondicionada em caixas próprias de material isotérmico para o armazenamento e manutenção da temperatura dos alimentos

5.5. As empresas participantes deverão propor preço unitário das refeições, as quais serão custeadas pelo governo do Distrito Federal, conforme quantitativos expostos no anexo VI.

5.6. De acordo com a Lei nº 8.666/93, a prestação de serviço somente poderá ser licitada quando existir orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários conforme o artigo 7º, § 2º, II. De acordo com o artigo 40, § 2º, II da mesma lei, o orçamento deve ser estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários, conforme modelo constante no Anexo II.

5.7. Os quantitativos das refeições são estimados de acordo com estatísticas podendo sofrer variação e apresentar quantitativos flutuantes, sendo que o pagamento terá por base a quantidade efetiva e comprovadamente distribuída.

5.8. Os locais de entrega das refeições estão descritos no item 5 , todavia poderão sofrer alterações dentro da área de atuação da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, cabendo à Contratada, após a devida comunicação por parte da Contratante, efetivar a entrega das refeições sem custos adicionais.

6. **DOS MATERIAIS PERTINENTES À EXECUÇÃO DO OBJETO**

6.1. A Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades adequadas e suficientes para a execução do objeto, promovendo a substituição quando necessário, além de:

6.1.1. Recipientes térmicos individuais, específicos para alimentação, que permita a conservação da temperatura ideal dos alimentos, não sendo permitidas as que possam favorecer sua contaminação; talheres plásticos resistentes devidamente embalados; guardanapos de papel de boa absorção (24 x 24 cm) colocados nos invólucros plásticos dos talheres e copos biodegradáveis

7. **DA DESCRIÇÃO DAS TAREFAS BÁSICAS**

7.1. A execução do objeto do contrato compreende as seguintes tarefas básicas:

7.1.1. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessária para completa execução contratual;

7.1.2. Fornecer todo material descartável necessário à execução do serviço;

7.1.3. Transportar as refeições até os locais estabelecidos em veículo adequado, em embalagem e acondicionamento corretos, conforme exigências da Vigilância Sanitária, verificando rigorosamente os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência;

7.1.4. Elaborar as fichas técnicas de preparação de todas as refeições servidas nas Unidades e apresentá-las para a SEDES/Executor Técnico quando necessário.

7.1.5. As preparações devem ser elaboradas conforme o detalhamento das fichas técnicas apresentadas.

7.2. Registrar o pessoal necessário à execução dos serviços, cabendo à empresa todos os encargos de natureza trabalhista e previdenciária, ressaltando-se que estes empregados, não possuem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social. Respeitar as normas de segurança, higiene e saúde do funcionário, fornecendo os meios apropriados e necessários à perfeita execução dos serviços.

7.3. Responsabilizar-se pela aquisição, confecção, transporte e distribuição dos quantitativos diários de refeições às Unidades da SEDES, de acordo com o item 5, deste Termo.

7.4. Os veículos deverão possuir Certificado de Vistoria de transporte de gêneros concedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Código Sanitário Vigente, expedidos nos últimos 03 (três) meses.

7.4.1. O transporte e a manipulação das refeições deverão seguir critérios rígidos de segurança e higiene conforme normas e recomendações do Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e Agência de Vigilância Sanitária - ANVISA.

7.4.2. O fornecimento das refeições deverá estar acondicionada em caixas próprias, de material isotérmico para o armazenamento e manutenção da temperatura dos alimentos.

7.5. Utilizar no cardápio diário preparações saudáveis, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar acrescidos às preparações, redução de frituras, redução de embutidos e carnes processadas, oferta rotineira de frutas, legumes e verduras in natura (não processadas industrialmente) nas refeições.

7.6. As refeições deverão ser preparadas respeitando-se as técnicas básicas de preparo de alimentos apropriadas para cada gênero alimentício.

8. DO RECEBIMENTO E INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. A execução dos serviços deverá ocorrer em até 03 (três) dias úteis após a assinatura do Contrato;

8.1.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes deste Termo e da proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo executor do Contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

8.2. Será recebido o serviço:

8.2.1. Definitivamente, pelo responsável por seu acompanhamento ou por servidor e/ou comissão designada pela autoridade competente, mediante Relatório de Acompanhamento e Controle de Prestação de Contas, assinado pelas partes no ato da entrega das refeições ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei nº 8.666/93;

8.2.2. Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a Nota Fiscal para efeito de pagamento;

8.2.3. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético- profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato;

8.3. Se a Contratada deixar de executar o serviço dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela CONTRATANTE, sujeitar-se-á às penalidades impostas neste termo.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. As empresas interessadas DEVERÃO:

9.1.1. Comprovar aptidão para o desempenho de atividade pertinente, por meio da apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa proponente realizado ou estar realizando, de forma satisfatória, serviço(s) pertinente(s) e compatível(eis) em características, quantidades e prazos com objeto deste Termo.

9.1.2. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a interessada fornece ou já forneceu pelo menos **30% (trinta por cento)** do quantitativo estimado neste termo

9.1.2.1. O Atestado ou Certidão deverá explicitar de forma clara e objetiva a prestação de serviço, admitindo-se o somatório dos atestados de capacidade técnica para comprovação da qualificação técnica estabelecida neste Termo, respeitando a concomitância de período.

9.2. Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN, em plena validade.

9.2.1. Apresentar declaração de disponibilidade, na data da contratação, de profissional Nutricionista, de nível superior, registrado do Conselho Regional de Nutrição (CRN).

9.2.1.1. A disponibilidade poderá ser comprovada por meio de contrato de trabalho, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), Contrato de Prestação de Serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum ou Estatuto ou Contrato Social registrado na Junta Comercial, caso profissional seja sócio ou proprietário da empresa licitante.

9.2.2. Declarar que apresentará, quando da assinatura do contrato, no prazo de 3 (três) dias úteis, atualizado e personalizado, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação, da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste termo (conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993 e da Portaria nº 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente) e Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; item “a” da Decisão TCDF nº 6277/2013 e legislação superveniente.

9.2.3. Declarar que apresentará, quando da assinatura do contrato, Laudo de Inspeção ou documentação similar atualizada, referente às condições sanitárias vigentes, bem como comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste termo, (conforme inciso IV do art. 30 da lei 8.666/1993; Portaria n. 1.428/MS de 1993 e Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; item “a” da Decisão TCDF nº 6277/2013 e legislação superveniente). Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências.

9.3. Declarar que apresentará Certificado de Vistoria do veículo emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária, quando da assinatura do contrato.

9.4. Apresentar licença sanitária de funcionamento em plena validade, de acordo com a legislação vigente.

9.5. A licitante detentora da menor proposta classificada, deverá comprovar no prazo de 48 h, que possui cozinha industrial licenciada própria ou disponível (DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA) e de acordo com as normas expedidas pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

9.5.1. A Contratante formará Comissão especificamente designada para realizar a vistoria técnica na cozinha industrial indicada, comissão esta composta por 3 (três) representantes da Contratante.

9.5.2. Durante a vistoria, será permitida a presença de 1 (um) representante de cada empresa participante do certame.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

10.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da CONTRATANTE, devidamente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/93 e dos Decretos nos. 32.598, de 15 de dezembro de 2010 e 32.753, de 04 de fevereiro de 2011.

10.2. O Executor Técnico deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

10.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo.

10.4. A execução do objeto deste termo deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017, quando for o caso.

10.5. O Executor Técnico, ao verificar durante a execução contratual a necessidade de redimensionamento da produtividade inicialmente pactuada, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços, se for o caso, deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA, que contenha a relação detalhada de todos os materiais, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: qualidade e forma de uso.

10.7. O Executor Técnico deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.9. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

10.9.1. Procedimentos e determinações previstos na RDC nº 216/2004;

10.9.2. Procedimentos e determinações previstos na Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 04 de 15/12/2014;

10.9.3. Demais legislações correlatas e suas alterações.

10.10. Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços definidos neste Termo e seus anexos, à CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre os serviços, por intermédio de Executor Técnico designado, sem que, de qualquer forma, a CONTRATADA restrinja a plenitude dessa responsabilidade, podendo, mediante comunicação prévia, respeitada a ampla defesa:

I - Sustar a execução de qualquer trabalho que esteja sendo realizado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se torne necessária;

II - Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da Contratada que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços;

III - Determinar a reexecução dos serviços realizados com falha, erro ou negligência, lavrando termo de ocorrência do evento;

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

11. DO ACORDO DO NÍVEL DE SERVIÇO

11.1. 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.

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

11.1.2. 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.

11.1.3. As irregularidades, de acordo com o grau de severidade, são apresentadas no quadro abaixo:

Grau	Cláusula infringida ou irregularidade constatada	
Em consonância aos Pareceres 236/2012 e 590/2012 da Procuradoria Administrativa da Procuradoria-Geral do Distrito Federal – PROCAD/PGDF		
Grau 1 (Leve)	Deixar de cumprir o cardápio apresentado para a Contratante.	Por Ocorrência
	Deixar de cumprir o horário de entrega das refeições nos locais determinados.	Por Ocorrência
	Deixar de cumprir com a boa apresentação da alimentação. (agradável à vista, que atraiam a atenção e estimulem o apetite)	Por Ocorrência
Grau 2 (moderado)	Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações ou deixar de conservá-las adequadamente.	Por ocorrência
	Deixar de cumprir com a qualidade dos alimentos descritos nas especificações do cardápio/detalhamento complementar.	Por ocorrência
Grau 3 (grave)	Não manter responsável técnico (nutricionista) e quadro técnico desse profissional compatível ao número de refeições, segundo a Resolução n.º 380/2005 do CFN e/ou legislação superveniente.	Por ocorrência
	Não seguir a gramatura e características das preparações e líquidos definidos no presente Termo de Referência, conforme os itens do cardápio.	Por ocorrência
	Deixar de realizar o transporte de gêneros alimentícios em veículos transportadores que estejam em boas condições de uso, limpeza e higiene, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas, refrigerados, proporcionando a temperatura adequada para o transporte, conforme exigências da Vigilância Sanitária e em caixas térmicas inadequadas.	Por ocorrência
Grau 4 (gravíssima)	Deixar de refazer ou de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo.	Por ocorrência
	Cobrar preços superiores aos fixados neste Termo de Referência.	Por ocorrência
	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ou, ainda, como ingrediente para outra preparação.	Por ocorrência
	Servir alimento contaminado, ou que, por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da Vigilância Sanitária, bem como produzir as refeições nos equipamentos públicos do DF (Restaurantes Comunitários).	Por ocorrência

12. DO PAGAMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

13. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

13.1. O custo total estimado para a presente contratação é de **R\$ 1.480.000,00 (um milhão quatrocentos e oitenta mil reais)**.

13.2. 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, conforme demonstrativo de custos estimados:

13.3. O item 1 é **EXCLUSIVO para Microempresa e EPP: de acordo com o item 23.1**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL (180 DIAS)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1 (COTA RESERVADA)	CAFÉ DA MANHÃ	400	12.000	72.000	R\$ 4,42	R\$ 318.240,00
2	ALMOÇO	400	12.000	72.000	R\$ 8,34	R\$ 600.480,00
3	JANTAR	400	12.000	72.000	R\$ 7,80	R\$ 561.600,00
VALOR TOTAL / GLOBAL/ESTIMADO						R\$ 1.480.000,00

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. A despesa para fazer face à contratação pretendida por intermédio do presente termo, correrá por conta da dotação orçamentária nº _____.

15. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

15.1. O critério de julgamento será pelo **Menor Preço Global**, em atenção ao art. 45, 1. da lei 8.666/1993.

15.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado, em consonância com o disposto no art. 48. II, §§ 1º e 2º da Lei 8.666/1993.

15.3. À contratação que se pretende não se aplica a adjudicação por item, por existir o entendimento de que haveria perda de economia de escala, caso fosse feita a adjudicação por item.

15.4. A adjudicação por preço global não só atrairá mais licitantes, como também possibilitará redução do preço de escala, já que uma única empresa fornecendo todas as refeições reduzira consideravelmente o valor unitário e, por conseguinte, o valor total será mais vantajoso.

15.5. Também sob a perspectiva técnica, impende lançar luzes sobre a centralização da responsabilidade em uma única empresa contratada, por ser o mais adequado não apenas em vista do acompanhamento de problemas e soluções, mas, sobretudo, em termos de facilitar a verificação das suas causas e atribuição de responsabilidade, de modo a aumentar o controle sobre a execução do objeto.

15.6. Por fim, cumpre salientar que se entende não haver dano aos princípios constitucionais que norteiam o procedimento, como também às demais legislações aplicáveis.

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

16.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo dos serviços, conforme exigências contidas neste Termo.

16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.3.1. Constatando-se, a situação de irregularidade da CONTRATADA, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

16.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

16.4.1. o prazo de validade;

16.4.2. a data da emissão;

16.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

16.4.4. o período de prestação dos serviços;

16.4.5. o valor a pagar; e

16.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

16.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

16.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

16.6.1. não produziu os resultados acordados;

16.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

16.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

16.9. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a CONTRATANTE deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

16.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

16.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

16.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

16.12.2. Além do disposto no subitem acima, poderá a autoridade competente, na forma do art. 4º-F da Lei nº 13.979/20, dispensar a apresentação de documentação de regularidade fiscal ou trabalhista (salvo a comprobatória de regularidade com a Seguridade Social), de forma excepcional e justificada, no caso de haver restrição de fornecedores ou prestadores de serviços

16.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = \frac{TX}{100}$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso

16.14. Os valores contratados decorrentes do presente termo são fixos e irredutíveis.

17. DA GARANTIA

17.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 2% (dois por cento) do valor total do contrato.

17.2. No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

17.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

17.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666 de 1993.

17.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

17.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

17.4.2. prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

17.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à contratada; e

17.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

17.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

17.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica no BRB – Banco de Brasília, com correção monetária.

17.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

17.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

17.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

17.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.

- 17.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 17.12. Será considerada extinta a garantia:
- 17.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 17.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 17.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 17.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

18. DO CONSÓRCIO E DA SUBCONTRATAÇÃO

- 18.1. Não será permitida a participação de consórcios, uma vez que o objeto deste Termo é amplamente comercializado por diversas empresas do mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. Em conformidade com o estabelecido nos incisos I e II do art. 87 da Lei 8.666/93, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, dentro do prazo previsto na lei, aplicar as sanções administrativas de advertência e/ou multa, observadas as disposições do Decreto Distrital n° 26.851, de 30 de maio de 2006 e suas alterações.
- 19.2. As sanções de advertência e multa poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia da Contratada, no respectivo processo, no prazo de 05 (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 observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, consoante o disposto no art. 4º, inciso V, § 5º e no art. 2º, parágrafo único do Decreto Distrital n° 26.851, de 30 de maio de 2006.

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

- 19.4. A multa compensatória aplicada será correspondente ao grau de severidade (leve, moderada, grave e gravíssima) cujos percentuais serão estabelecidos sobre o valor do Contrato/Nota de Empenho conforme Tabela descrita no item 16.4. As sanções serão agravadas quando se tratar de recorrência sobre a mesma irregularidade ou infração, já devidamente penalizada, situação em que será aplicado o grau subsequente de penalidade.

- 19.5. As penalidades previstas não impedem outras sanções advindas de lei aplicável aos Contratos Administrativos.

20. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

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

21. DA HABILITAÇÃO

- 21.1. A documentação de habilitação deverá ser encaminhada para o e-mail dispensadelicitacao@sedes.df.gov.br, até às 17h do dia 09/07/2020 (quinta-feira), impreterivelmente.
- 21.2. Para habilitarem-se na presente licitação as empresas deverão estar devidamente CADASTRADAS e habilitadas PARCIALMENTE no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou mediante a apresentação da documentação relacionada neste Termo de Referência, quando for o caso.

22. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

22.1. Comprovação da Habilitação Jurídica:

- 22.1.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- 22.1.2. constitutivo, estatuto ou contrato social em devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 22.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; (Certidão de funcionamento da firma expedida pela Junta Comercial constando o nome dos diretores de conformidade com o contrato social ou a última alteração contratual);
- 22.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 22.1.5. Comprovando que a empresa possui em seu objetivo social, objeto compatível com o objeto da licitação;
- 22.1.6. Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- 22.1.7. 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;
- 22.1.8. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

22.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- 22.2.1. Registro no Cadastro Nacional de pessoa Jurídica – CNPJ;
- 22.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual, Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível como objeto contratual;
- 22.2.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante;
- 22.2.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal por meio de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias e à Dívida Ativa da união, expedida pelo Ministério da fazenda/Secretaria de Receita Federal do Brasil (Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751/2014);
- 22.2.5. Para as empresas com sede e/ou domicílio fora do Distrito Federal, certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Governo do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida através do site www.fazenda.df.gov.br (inteligência do art. 173, da LODF);
- 22.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao;

22.3. Qualificação Técnica

- 22.3.1. Para comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando ter a licitante fornecido produto compatível com o objeto desta contratação.

22.3.2. E demais exigências contidas no Item 9 deste Termo.

22.3.3. Certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;

22.3.4. A fase de Habilitação será concluída, após emissão de laudo por equipe técnica, certificando que a pretensa contratada atende aos requisitos de habilitação constante do item 9 deste termo;

22.3.5. Para a licitante subsequente, estar presente na visita técnica, será necessário a realização de solicitação para o e-mail: ulic@sedes.df.gov.br, após a fase de recebimento de proposta, sendo permitido, um participante por empresa.

22.4. Qualificação Econômico-Financeira.

22.4.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores.

22.4.2. As empresas que não conseguirem emitir a certidão citada no subitem acima devido à suspensão do atendimento presencial, poderá apresentar a referida certidão eletronicamente pelo sítio do respectivo órgão.

22.4.3. 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 autenticado pela Junta Comercial;

a) as empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente

b) 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:

ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

LG = -----

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

ATIVO CIRCULANTE

LC = -----

PASSIVO CIRCULANTE

ATIVO TOTAL

PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

c) as licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total esmado para a contratação

22.5. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

22.5.1. A licitante habilitada parcialmente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ficará isenta de apresentar os documentos relacionados referentes à habilitação jurídica, (item 22.1), regularidade fiscal e trabalhista (Item 22.2 com exceção do Item 22.2.5), e qualificação econômico-financeira (Item 22.4 no que se refere à alínea “b” somente se possuir índices de LG e LC superior a um).

22.5.2. A licitante que apresentar resultado menor do que 1 (um), em qualquer dos índices de LG, LC e SG, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o item cotado.

22.5.3. A comprovação de habilitação no SICAF dar-se-á mediante a verificação da validade dos documentos necessários, através de consulta on line ao sistema, opção “situação do fornecedor”, e mediante consulta ao:

22.5.4. cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mando pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico ;

22.5.5. cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico.

22.5.6. cadastro de empresa punidas no Portal da Transparência do Distrito Federal no endereço eletrônico

22.5.7. Os documentos exigidos para a habilitação que não estiverem contemplados no SICAF ou das licitantes que não optarem pelo cadastramento do SICAF ou com cadastro desatualizado, poderão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços e demais documentos de habilitação.

22.5.8. 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 sessão pública deste Pregão, exceto os documentos que se destinam a comprovação da qualificação econômico-financeira e qualificação técnica.

22.5.9. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, que apresentar a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista com alguma restrição, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação.

22.5.10. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste termo, e facultará ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

22.5.12. Para os efeitos desta contratação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa.

22.5.13. No caso de impossibilidade de emissão de certidões negativas serão aceitas Certidões Positivas com efeitos de Negativas.

22.6. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

22.6.1. Declaração de que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (conforme inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666/93, modelo anexo a este Termo);

22.6.2. Declaração, sob as penas da lei, da superveniência de fato impeditivo para sua habilitação, modelo anexo a este Termo;

22.6.3. Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme disposições contidas na Instrução Normativa nº 2, de 16.9.09, SLTI/MP;

22.6.4. No caso de microempresa ou Empresa de pequeno porte apresentar declaração de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, modelo anexo a este Termo

22.6.5. Declaração de sustentabilidade ambiental que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal, em conformidade com o Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta, o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, bem como o Decreto Distrital nº 39.103/2018, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no âmbito do Distrito Federal, modelo anexo a este Termo;

22.6.6. No caso de participação de Cooperativas estas deverão ser constituídas conforme Lei nº 5.764/71 e suas alterações, desde que comprovem todos os requisitos de HABILITAÇÃO descritos neste de Referência, salvo aqueles que a própria lei os dispensar. Estando dispensadas de apresentação da documentação, devem declarar e comprovar que se encontram dispensadas, na forma da Lei, devendo mencionar o respectivo número da referida lei e, se assim não o fizerem serão julgadas inabilitadas.

22.6.7. As Cooperativas deverão apresentar também os seguintes documentos como requisitos de habilitação:

I - Ata de fundação, inscrição do ato constitutivo da entidade em conformidade com o artigo 15 da Lei 5.764/71;

II - Autorização para funcionamento por órgão executivo federal de controle do Distrito Federal, do Estado ou Território ou no órgão local credenciado para este fim, em conformidade com as determinações previstas nos artigos 17 e 18 da Lei 5.764/71;

III - Estatuto social da sociedade, previsto no artigo 21 da Lei 5.764/71 e o registro na organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, conforme artigo 107 da lei do Cooperativismo.

IV - Regimento dos fundos (com ata de aprovação);

V - Ata de sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, se vencedora;

VI - No Estatuto Social deverá ser previsto que a Assembleia Geral é órgão máximo da sociedade e deve deter poderes de revisão sobre os atos da Diretoria.

23. DA COTA RESERVADA

23.1. A previsão de cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento), visando a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, em cumprimento ao estabelecido na Lei Distrital 4.611/2011, regulamentada pelo Decreto Distrital nº 35.592/2014 foi aplicada no **ITEM I**, conforme quantidades apresentadas no subitem 4.7;

23.2. Na hipótese de não haver vencedor dentre as empresas beneficiárias do tratamento diferenciado para a cota reservada, esta poderá ser aceita ao vencedor da cota principal respeitada a ordem de classificação.

23.3. Caso o licitante vencedor da RESERVADA seja o mesmo da cota principal do mesmo objeto (cota de ampla participação), a aquisição deverá ocorrer pelo menor preço, a ser compatibilizado pela pregoeira.

24. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

24.1. Os licitantes deverão apresentar proposta de preços, em língua portuguesa, em moeda nacional do Brasil para cada Item cotado, **conforme modelo de proposta constante do Anexos I** deste de Referência.

24.2. Para efeito de conferência e padronização de procedimentos, deverão ser considerados nos cálculos dos itens que compõem o preço, os seguintes critérios de arredondamento:

24.3. Os percentuais utilizados deverão considerar apenas as primeiras 2 (duas) casas decimais;

24.4. Os valores monetários relativos aos centavos deverão considerar apenas as primeiras 4 (quatro) casas decimais.

24.5. As propostas deverão ser encaminhadas para o e-mail dispensadelicitacao@sedes.df.gov.br, **até às 17h do dia 09/07/2020 (quinta-feira), impreterivelmente**;

24.6. O Termo de Referência contendo as exigências necessárias para a participação na contratação estará disponível na página oficial da internet <http://www.sedes.df.gov.br/editais-de-chamamento-publico-2/>, site oficial da SEDES/DF

24.7. propostas anexadas ao e-mail sem os documentos de HABILITAÇÃO relacionados neste termo serão desclassificadas.

24.8. As propostas deverão ser impressas, sem emendas, rasuras, entrelinhas, acréscimos ou aditivos, EM FORMULÁRIO PRÓPRIO, pelo proponente ou representante legal;

24.9. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado.

24.10. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta.

24.11. As propostas deverão conter os preços unitários e total, nestes computados todos os custos inerentes à prestação dos serviços além do ISS e demais tributos, taxas e encargos sociais;

24.12. A proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços orçados pela Administração, acrescidos dos respectivos encargos será rejeitada, exceto quando se referirem a materiais ou instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou totalidade da remuneração;

24.13. Conter declaração de que a empresa atenderá os serviços conforme previsto no Termo de Referência e seus Anexos, bem como disponibilizará profissionais devidamente habilitados.

25. DA SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTO

25.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a esta contratação deverão ser enviados a pregoeira, até um dia útil anteriores à data estabelecida para abertura dos e-mails, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço ulic@sedes.df.gov.br.

25.2. O pedido de esclarecimentos e ou impugnação **não possui efeito suspensivo, conforme previsto na Lei 13.979/2020**;

25.3. a concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser movida pela pregoeira, nos autos do processo de licitação;

25.4. Caberá a pregoeira, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência, decidir sobre a impugnação e/ou do pedido de esclarecimento no prazo de um dia útil, contado do data de recebimento da impugnação e/ou do pedido.

25.5. As decisões sobre as impugnações, bem como os esclarecimentos, estarão disponíveis no sistema SEIG GDF, para consulta de todos, bastando para isso, solicitação por escrito.

25.6. Os pedidos de esclarecimentos e ou impugnações enviados para o e-mail destinado ao recebimento das propostas **não serão respondidos**.

26. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

26.1. Executar os serviços conforme disposto no presente Termo de Referência, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades adequadas e suficientes para a execução dos serviços contratados;

- 26.2. Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários respeitados os horários, sem interrupções ou atrasos, na quantidade estabelecida por contrato, sob risco de penalidade de grau gravíssimo;
- 26.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, após a solicitação da Administração que será feita em até 01 (uma) hora do recebimento pelo servidor responsável da Unidade, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;
- 26.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso prevista neste projeto ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 26.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 26.6. Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, inclusive aos sábados e domingos, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.
- 26.7. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 26.8. Apresentar à Contratante, quando necessário, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 26.9. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 26.10. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;
- 26.11. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;
- 26.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;
- 26.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 26.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 26.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização de trabalho de menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 26.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa de licitação;
- 26.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 26.18. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas neste Termo de Referência;
- 26.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
- 26.20. A Contratada deverá:
- 26.20.1. Responsabilizar-se-á pelo bom estado e qualidade dos alimentos e refeições respondendo perante a Contratante e outros órgãos do poder público, por qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos no presente contrato;
- 26.20.2. Possuir veículo adequado para transporte de alimentos e na quantidade adequada com o objeto contratado.
- 26.20.2.1. A qualquer momento a Contratante poderá solicitar a comprovação, devendo ser feita por meio da apresentação Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo dos veículos próprios ou locados devidamente registrados em cartório público.
- 26.20.2.2. O veículo deverá possuir Certificado de Vistoria de Veículos de Transporte de Gêneros, ATUALIZADO, sempre concedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Código Sanitário vigente;
- 26.20.2.3. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado, 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;
- 26.20.2.4. as marmitas deverão ser transportadas e entregues em caixa isotérmica de polietileno, poliuretano ou material plástico liso, adequado ao transporte de refeições.
- 26.20.3. Transportar as refeições em recipientes térmicos individuais e descartáveis e copos biodegradáveis, com talheres plásticos resistentes devidamente embalados; Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos pré-preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, esses devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga;
- 26.20.4. Disponibilizar veículos adequados e com o Certificado de Vistoria para a realização das entregas em todo o DF, levando em consideração, ainda, as más condições climáticas e de vias de acesso;
- 26.20.5. Em caso de falta de veículo ou motorista para realizar as entregas, a empresa deverá disponibilizar para a entrega do dia um veículo ou motorista para substituição imediata.
- 26.21. Comunicar previamente quaisquer atrasos ou irregularidades, por escrito, à Contratada, para conhecimento e adoção de medidas pertinentes.
- 26.22. Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) no prazo de até 3 (três) meses após a assinatura do Contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. Atualizar esses instrumentos sempre que houver necessidade, adequando à Unidade e anexá-los ao manual vigente;
- 26.23. No mínimo, devem existir POP para:
- 26.23.1. Higiene e saúde dos funcionários;

- 26.23.2. Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 12, da IN/DIVISA/SVS nº04 de 15/12/2014.
- 26.23.3. Controle de qualidade na recepção de mercadorias;
- 26.23.4. Transporte de alimentos;
- 26.23.5. Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;
- 26.23.6. Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- 26.23.7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- 26.23.8. Higienização de vegetais.
- 26.24. 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;
- 26.25. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, 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;
- 26.26. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação;
- 26.27. Não terceirizar os serviços de preparação/fabricação das refeições.
- 26.28. 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;
- 26.29. Para implementação da cláusula 22.28, poderá ser efetivado, no mínimo 2 (duas) vezes por semestre, cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes orgânicos produzidos por produtores do DF ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.
- 26.30. Fornecer todo material descartável (e no caso dos copos, biodegradáveis) necessário à execução do serviço.
- 26.31. A contratada deverá observar rigorosamente os prazos de cocção contidos na RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 da ANVISA, Publicada no DOU nº 168, de 2 de setembro de 2015, e a entrega das refeições deverá ser feita no máximo após 6 horas após a cocção e a temperatura deverá estar acima de 70º celsius no momento da entrega. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.
- 26.32. Produzir as refeições de acordo com o item 4 deste Termo de Referência, obedecido o cardápio do dia e as demais recomendações, sendo expressamente PROIBIDA a produção das refeições nos equipamentos públicos do DF (Restaurantes Comunitários), sob pena de incorrer nas infrações previstas no item 11 - Grau 4, e demais penalidades previstas em lei.

27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 27.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 27.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 27.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, respeitando a ampla defesa e fixando prazo para a sua correção, glossar o valor do dano nos casos omissos ou de reincidência, de acordo com o entendimento do executor técnico;
- 27.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
- 27.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada.

28. DA FORMALIZAÇÃO E DO CONTRATO

- 28.1. Para a prestação dos serviços será formalizado Contrato Administrativo, no qual serão estabelecidas cláusulas com as condições, garantias, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este termo de referência e a proposta de preços da Licitante vencedora.

29. DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

- 29.1. Para a prestação dos serviços será formalizado Contrato Administrativo, com vigência de 90 (noventa) dias, a partir da data de sua assinatura, com eficácia após sua publicação no Diário Oficial do DF, podendo ser prorrogado desde que permaneça o estado de calamidade pública causado pela pandemia do COVID-19.
- 29.2. Os serviços contratados deverão ser iniciados de imediato após a assinatura do contrato ou conforme determinação da CONTRATANTE.
- 29.3. O contrato objeto do presente Termo de Referência poderá ser rescindido antes de completar o prazo anteriormente descrito pela suspensão da prestação do serviço por ordem do Governo do Distrito Federal, caso a situação de calamidade pública, decorrente do COVID-19, seja normalizada.
- 29.4. 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 15 (quinze) dias, sem interrupção do curso normal da execução do objeto contratado e justificada a conveniência administrativa.

30. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 30.1. Os materiais especificados neste termo não excluem similares que porventura se façam necessários para a sua boa execução;
- 30.2. É proibida, por parte da Contratada, durante a vigência do contrato, a contratação de empregado pertencente ao quadro de colaboradores do CONTRATANTE;
- 30.3. A Contratada fica proibida de veicular publicidade acerca do objeto do Contrato, salvo se houver prévia da CONTRATANTE;
- 30.4. O Contratante se reserva o direito de paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, mediante pagamento único e exclusivo dos trabalhos já executados, por ajuste entre as partes interessadas, dos materiais existentes no local dos serviços, e a ele destinados

31. DA CLÁUSULA DE PROIBIÇÃO DE CONTEÚDO DISCRIMINATÓRIO

- 31.1. De acordo com a Lei Distrital nº 5.448/2015, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão de cláusula de proibição de conteúdo discriminatório contra a mulher nos contratos de aquisição de bens e serviços pelo Distrito Federal, será obrigatória a observância dos incisos I, II, III, IV e V, do Art.1º da referida lei, sendo proibido qualquer conteúdo discriminatório contra a mulher; que incentive a violência contra a mulher; que exponha a mulher a constrangimento; homofóbico e que represente qualquer tipo de discriminação.

32. ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Regina Mara Kowalczuk

DIRET/SUBSAN - 179.235-0

Revisão:

Vanderlea F. Cremonini

Coordenadora de SAN

De acordo,

Karla Lisboa Ramos

Subsecretária de Segurança Alimentar e NutricionalConsiderando os termos do art. 2º do Decreto 34.466, de 18 de junho de 2013, **APROVO** o presente Termo de Referência.

Rafael Tomaz de Magalhães

Subsecretário de Administração Geral**33. ANEXOS**

33.1. Fazem partes integrantes deste Termo de Referência, os seguintes anexos:

ANEXO I - MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL;

ANEXO II – DECLARAÇÃO - EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

ANEXO III – DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EPP

ANEXO IV –DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

ANEXO I**MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL**

(em papel timbrado da empresa)

À SEDES,

Objeto: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições do tipo Café da Manhã, Almoço, e Jantar, pelo regime de execução indireta, pelo valor unitário, sem dedicação exclusiva de mão de obra, para atender às necessidades e às ações desta Secretaria de Desenvolvimento Social – SEDES, voltadas à POPULAÇÃO DE RUA do Distrito Federal, para atender às pessoas em VULNERABILIDADE SOCIAL E INSEGURANÇA ALIMENTAR, visando o desenvolvimento de atividades, programas e atendimentos socioassistenciais, decorrentes do ESTADO DE CALAMIDADE PÚBLICA e EMERGÊNCIA ocasionado pela pandemia do COVID-19.

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ n. e inscrição estadual n.º _____ estabelecida no(a) _____, para a contratação supramencionada, de acordo com todas as especificações e condições do Termo de Referência e seus Anexos.

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO		
MODALIDADE DE REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ		
DISCRIMINAÇÃO POR ITEM DE CUSTO E	COMPONENTES	CUSTO/VALOR
MARGEM DE LUCRO		
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		XXX
Valor Total (72.000)..... R\$ XXXXXXXXXXXX		

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO		
MODALIDADE DE REFEIÇÃO: ALMOÇO		
DISCRIMINAÇÃO POR ITEM DE CUSTO E	COMPONENTES	CUSTO/VALOR

MARGEM DE LUCRO		
Insumos	Produtos secos, carnes, hortifrutigranjeiros, suco, acompanhamentos,	XXXX
	descartáveis e outros	
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,	XXXX
	equipamentos, utensílios, material de escritório e outros.	
Tributos	ICMS, PIS, ISS, COFINS, FUNRURAL, IR e outros.	XXXX
Margem	Lucro	XXXX
PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO		XXXX
Valor Total (72.000) R\$ XXXXXXXX		

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO		
MODALIDADE DE REFEIÇÃO: JANTAR		
DISCRIMINAÇÃO POR ITEM DE CUSTO E	COMPONENTES	CUSTO/VALOR
MARGEM DE LUCRO		
Insumos	Produtos secos, carnes, hortifrutigranjeiros, suco, acompanhamentos,	XXXX
	descartáveis e outros	
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,	XXXX
	equipamentos, utensílios, material de escritório e outros.	
Tributos	ICMS, PIS, ISS, COFINS, FUNRURAL, IR e outros.	XXXX
Margem	Lucro	XXXX
PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO		XXXXXX
Valor Total (72.000)..... R\$ XXXXXXXX		

QUADRO RESUMO DOS VALORES						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE (180 DIAS)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ	400	12.000	72.000	XX	XX
2	ALMOÇO	400	12.000	72.000	XX	XX
3	JANTAR	400	12.000	72.000	XX	XX
VALOR TOTAL						

Valor Total : R\$ _____ (valor por extenso).

Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes da prestação dos serviços objeto desta licitação, bem como já incluídos todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente.

Declaramos de que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos.

Os dados da nossa empresa são:

Razão Social:

CNPJ (MF) nº:

Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato:

CPF: RG:

inscrição Estadual nº:

Endereço:

Fone: Fax: E-mail:

CEP:

Cidade: Estado:

Banco: Conta Corrente: Agência:

Contato:

Fone/Ramal:

Local e data.

(Representante Legal)

ANEXO II
MODELO "A": EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA
DECLARAÇÃO

Ref.: (identificação da dispensa de licitação)

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos e mão-de-obra infantil nos termos da Lei Distrital nº 5.061/2013.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Local e data.

(Representante Legal)

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa, inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e o CPF nº....., DECLARA, para fins legais, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, e que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar, e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

Local e data.

(Representante Legal)

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº_____, sediada no endereço_____, telefone nº, por intermédio de seu representante legal Sr(a)., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., DECLARA para fins do disposto no artigo 2º da Lei Distrital nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, que receberá, sem nenhum custo para a Contratante, bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis pela administração pública, provenientes do objeto da Dispensa de Licitação nº xxx, e que dará o destino legalmente estabelecido para a deposição e tratamento adequado de dejetos e resíduos.

Local e data.

(Representante Legal)

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada no endereço _____, telefone/fax nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr(a). _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA a Inexistência de Fato Superveniente, atestando, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data.

(Representante Legal)



Documento assinado eletronicamente por **KARLA LISBOA RAMOS - Matr. 276902-6**, **Subsecretário(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 29/06/2020, às 14:50, 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.



Documento assinado eletronicamente por **REGINA MARA KOWALCZUK - Matr.0179235-0**, **Técnico(a) em Assistência Social - Agente Social**, em 29/06/2020, às 14:55, 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.



Documento assinado eletronicamente por **VANDERLEA FATIMA CREMONINI - Matr. 276903-4**, **Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 29/06/2020, às 14:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL TOMAZ DE MAGALHÃES - Matr. 1690145-2**, **Subsecretário(a) de Administração Geral**, em 29/06/2020, às 15:33, 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](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=42583069)
verificador= **42583069** código CRC= **3417C638**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA Trecho 08 - Lote 275/285 - Bairro Zona Industrial Guará - CEP 71205-080 - DF

32349608