



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO DISTRITO FEDERAL

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060

EDITAL PADRÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO REALIZADO POR MEIO DA INTERNET

TIPO: Menor Preço

REGIME DE EXECUÇÃO: Empreitada por preço global

CÓDIGO UASG: 450.858.

PROCESSO Nº: 00431-00007821/2021-94.

INTERESSADO: SEDES/SEEDS/SUBSAN/CSAN

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de exploração de restaurantes comunitários com a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação do tipo Almoço e Café da Manhã, nutricional e caloricamente balanceadas, no Restaurante Comunitário, localizado na região administrativa de Samambaia, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência constante do Anexo I do Edital.

ELEMENTO DE DESPESA:33.90.39.41

DATA DE ABERTURA: 31/05/2021.

HORÁRIO: 10:00 HORAS.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico.

ENDEREÇO: As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.comprasgovernamentais.gov.br -

EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO

A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social – SEDES/DF, no uso de suas atribuições legais, por meio da Pregoeira designada pela Ordem de Serviço n.º 47, de 27/04/2020, publicada no DODF n.º 80, de 29/04/2020, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, para contratação do objeto especificado no Anexo I deste Edital.

O presente certame será regido pela Lei n.º 10.520/2002, regulamentado pelo Decreto n.º 10.024/2019 (Recepcionado no Distrito Federal por meio do Decreto n.º 40.205/2019), e subsidiariamente pela Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, Decretos Distritais 26.851/2006, 33.479/2012, 35.592/2014, 38.934/2018, 40.205/2019 e 37.121/2016, pela Lei Complementar n.º 123/2006, Lei Federal n.º 12.440/2011, IN 05/2017 e Lei Distrital n.º 6.112/2018, 4.611/2011, n.º 5.575/2015 e 5.061/2013, além das demais normas pertinentes, observadas as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus Anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela INTER NET, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a página eletrônica www.comprasgovernamentais.gov.br, que terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; adjudicar o objeto, quando não houver recurso; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

O Edital estará disponível gratuitamente no site eletrônico no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.

I - DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de exploração de restaurantes comunitários com a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação do tipo Almoço e Café da Manhã, nutricional e caloricamente balanceadas, no Restaurante Comunitário, localizado na região administrativa de Samambaia, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência constante do Anexo I do Edital.

II - DA SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

2.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço eletrônico ulic@sedes.df.gov.br.

2.2. Até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, na forma eletrônica, pelo endereço eletrônico ulic@sedes.df.gov.br.

2.2.1. a impugnação não possui efeito suspensivo.

2.2.2. a concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência, parte integrante do edital, decidir sobre a impugnação e/ou do pedido de esclarecimento no prazo de dois dias úteis, contado do data de recebimento da impugnação e/ou do pedido.

2.4. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

2.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

2.6. As decisões sobre as impugnações, bem como os esclarecimentos, serão divulgados pelo pregoeiro a todos os interessados no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, nos Links: Acesso Livre > Pregões > Agendados e na tela principal, acesso seguro, em: *visualizar impugnação/esclarecimento/aviso*.

III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão:

3.1.1. empresário individual ou sociedade empresária, do ramo de atividade do objeto desta licitação, que atenda a todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos; e

3.1.2. as microempresas e empresas de pequeno porte poderão se beneficiar do tratamento diferenciado e favorecido em licitações, previsto na Lei Complementar nº 123/2006, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º, art. 3º da referida Lei.

3.1.3. empresas que estiverem previamente cadastradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF e credenciados perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

3.1.3.1. os interessados em participar do presente Pregão e que não estejam cadastrados no SICAF poderão providenciar o cadastramento, ao menos no nível de credenciamento, na forma estabelecida na IN SLTI/MPOG nº 5/2010, em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos/entidades do Governo Federal, integrantes do Sistema de Serviços Gerais – SISG, ou pela Internet, conforme orientações constantes no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br, no link: Acesso Livre > SICAF.

3.1.4. empresas que não estejam cadastradas no SICAF ou que estiverem com seus cadastramentos vencidos, desde que atendidas às exigências do item 11.1 deste edital.

3.1.5. também poderão participar desta licitação as empresas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional em conformidade com o Acórdão TCU nº 2798/2010 do Plenário, justificativas e exigências abaixo:

3.1.5.1. não há vedação expressa em nenhuma norma legal de participação de empresas optantes pelo Simples Nacional em licitações públicas.

3.1.5.2. a empresa optante pelo Simples Nacional não poderá gozar, nesta licitação, de nenhum benefício tributário na condição de optante, em prestígio ao princípio da igualdade, devendo preencher sua Planilha de Custos e Formação de Preços conforme o Regime Tributário que irá optar, caso seja contratada (Lucro Presumido ou Lucro Real).

3.1.5.3. A empresa optante pelo Simples Nacional que venha a ser contratada estará sujeita à exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, em consequência do que dispõem o art. 17, inciso XII, o art.30, § 1º, inciso II e o art.31, inciso II, da Lei Complementar nº123, de 2006.

- 3.2. Não poderão participar direta ou indiretamente deste Pregão ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:
- 3.2.1. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 3.2.2. empresário individual ou sociedade empresária, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou termo de referência ou projeto executivo ou o qual ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.
- 3.2.3. empresários / Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, bem como os que estejam em suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal;
- 3.2.4. sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 3.2.5. empresários/Empresas que se encontrem em processo de dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, falência, concurso de credores, liquidação, fusão, cisão, ou incorporação;
- 3.2.6. consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição e pessoas físicas não empresárias.
- 3.2.7. pessoa jurídica cujo dirigente, administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau, de:
- 3.2.7.1. agente público com cargo em comissão ou função de confiança que esteja lotado na unidade responsável pela realização da seleção ou licitação promovida pelo órgão ou entidade da administração pública distrital; ou
- 3.2.7.2. agente público cuja posição ou órgão ou entidade da administração pública distrital seja hierarquicamente superior ao chefe da unidade responsável pela realização da seleção ou licitação.
- 3.2.8. a vedação de que trata o item 3.2.7 se aplica aos contratos pertinentes a obras, serviços e aquisição de bens, inclusive de serviços terceirizados, às parcerias com organizações da sociedade civil e à celebração de instrumentos de ajustes congêneres.
- 3.2.9. direta ou indiretamente agente público, o pregoeiro e sua equipe de apoio ou dirigente que integre esta Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDES/DF.
- 3.2.10. considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista do autor do termo de referência ou projeto, pessoa física ou jurídica e do pregoeiro e de sua equipe de apoio com a licitante ou responsável pelo fornecimento de bens e serviços a estes necessários.
- 3.2.11. cooperativas de mão de obra, tendo em vista o Termo de Conciliação Judicial firmado entre a União e Ministério Público do Trabalho em 05 de junho de 2003, homologado judicialmente através do processo nº 1082/02 da 20ª Vara do Trabalho de Brasília/DF, eis que o presente procedimento licitatório demanda execução de mão de obra em estado de subordinação.
- 3.2.12. O autor do projeto básico, termo de referência ou executivo, pessoa física ou jurídica.

IV – DO CREDENCIAMENTO

- 4.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 4.2. O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível.
- 4.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a SEDES/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.
- 4.5. Caberá à licitante comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.6. O Pregão será conduzido pela SEDES/DF com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

V – DA PROPOSTA

- 5.1. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a SEDES/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.
- 5.2. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, as licitantes deverão encaminhar, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, até a data e hora marcadas para abertura da sessão exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2.1. o envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.2.2. os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.2.3. as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.2.4. a licitante obriga-se ao cumprimento de todas as condições previstas neste Edital e seus Anexos.
- 5.3. Para participação no Pregão, a licitante deverá assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 5.3.1. declaração de inexistência de Fato Superveniente;
- 5.3.2. declaração MEE/EPP/COOP;
- 5.3.3. declaração de Menor;
- 5.3.4. declaração Independente de Proposta;
- 5.3.5. declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado;
- 5.3.6. declaração de Acessibilidade;
- 5.3.7. declaração de Cota de Aprendizagem.
- 5.4. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas no item 21 deste Edital.
- 5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 5.8. Para formular e encaminhar a proposta de preços, no idioma oficial do Brasil, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço indicado no item 5.2, a licitante deverá considerar, além das condições estabelecidas neste Edital, notadamente no Anexo I – Termo de Referência o seguinte:
- 5.8.1. apresentar o valor total para cada item, de acordo com o modelo de proposta contido no Anexo II deste edital, de forma completa, em moeda corrente nacional, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, tais como: quantidade de pessoal alocado na execução do contrato, materiais, equipamentos, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os serviços contratados;
- 5.8.2. o prazo de validade das propostas não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura da sessão pública, o qual será assim considerado, caso não conste expressamente na proposta;
- 5.8.3. a licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos e na vistoria, caso seja necessário fazê-la, para conhecimento das informações e das condições locais, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de serviços, de quantidades e de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação;
- 5.9. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
- 5.10. A contratada deverá 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, art. 57, da Lei nº 8.666/93;
- 5.11. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.
- 5.12. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica conhecimento e submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, bem como à legislação mencionada no preâmbulo deste.
- 5.13. As microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional, instituído pela Lei Complementar nº 123/06, caso não haja vedação legal para opção em razão do objeto da licitação, deverão subtrair da alíquota a que estiverem sujeitas os percentuais correspondentes ao IRPJ e CSLL.
- 5.14. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidos da proposta ou incorretamente cotadas serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse título, devendo os serviços respectivos, serem fornecidos a SEDES/DF.

VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 6.1 No dia e horário, indicados no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, será realizada a abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro.
- 6.2 Durante a sessão, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 6.3 Incumbirá a Licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo Sistema ou de sua desconexão.
- 6.4 A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública.

VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 7.1. Aberta a sessão pública na internet, o pregoeiro verificará as propostas ofertadas conforme estabelecido no item 05 deste Edital, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com o estabelecido neste Edital e em seus Anexos.
 - 7.1.1. o sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.
- 7.2. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.
- 7.3. O pregoeiro não poderá desclassificar propostas em decorrência da oferta de valores acima do preço inicialmente orçado pelo SEDES/DF na etapa anterior à formulação de lances (Acórdão TCU nº 934/07 – 1ª Câmara).

VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 8.1. Após a verificação inicial das propostas, na forma do item anterior, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 8.2. A licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 8.3. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.
- 8.4. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
- 8.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 8.6. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.7. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após decorridas vinte e quatro horas com reabertura expressa aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.
- 8.8. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.*
 - 8.9. *A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.*
 - 8.10. *Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*
 - 8.10.1. *não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*
 - 8.11. *Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de vantajosidade.*
 - 8.11.1. *não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*
 - 8.12. *Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.*
- 8.13. Será assegurado, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, que será adotado os procedimentos a seguir, quando o menor lance não for ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte que possa se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações previsto na mencionada Lei:
 - 8.13.1. entende-se por empate, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;
 - 8.13.2. para efeito do disposto no item 8.13.1, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
 - 8.13.2.1. a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada no intervalo estabelecido acima será convocada para, querendo, apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada com o menor preço ou lance, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;
 - 8.13.2.2. apresentada proposta nas condições acima referidas, será analisada sua documentação de habilitação;
 - 8.13.2.3. não sendo declarada vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - 8.13.2.4. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresa de pequeno porte que se encontrem no intervalo será realizado sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
 - 8.13.2.5. na hipótese de não declaração de licitante vencedora, enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte será analisada a documentação de habilitação da licitante que originalmente apresentou a menor proposta ou lance e, se regular, será declarada vencedora, sendo que na hipótese de não interposição de recurso, adjudicado em seu favor o objeto licitado.
 - 8.13.2.6. o disposto no subitem 8.13.2.5, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.14. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 8.15. A desistência em apresentar lance implicará na manutenção do último preço ofertado pela licitante, para efeito de classificação de aceitabilidade da proposta.

IX - DA NEGOCIAÇÃO

- 9.1. Após o encerramento da etapa de lances o Pregoeiro deverá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.
- 9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

X - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 10.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance ou ao valor negociado e demais documentos de habilitação, no prazo de 02 (duas) horas, contados da solicitação do Pregoeiro, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema [comprasgovernamentais](http://comprasgovernamentais.gov.br), em arquivo único.
 - 10.1.1. os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema [comprasgovernamentais](http://comprasgovernamentais.gov.br) poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.
 - 10.1.1.1. os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Pregão, localizado no Setor de Edifícios de Utilidade Pública Norte – SEPN, Quadra 515, Bloco “A” – Edifício Banco do Brasil – 2º Andar, Asa Norte, CEP: 70.770.501 – Brasília – DF, Telefone: 61- 3773-7150.
 - 10.1.2. a forma física da proposta inserida no sistema deverá conter:
 - a) nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, números do CNPJ;
 - b) apresentar valor unitário e total de cada item ofertado, em moeda corrente nacional, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, tais como: quantidade de pessoal alocado na execução do contrato, materiais, equipamentos, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os serviços contratados, de acordo com o modelo de proposta constante do Anexo II deste Edital;
 - c) as especificações detalhadas dos serviços a serem prestados, observadas as características contidas no Anexo I – Termo de Referência, em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no *Comprasnet* e as especificações constantes deste edital, prevalecerão às últimas;
 - d) prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;
 - e) prazo de início dos serviços oferecidos não superior a 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da assinatura do contrato;
 - f) apresentar atestado de vistoria técnica fornecido pela SUBSAN/SEDES/DF comprovando que a licitante através do seu representante legal, tomou conhecimento sobre a extensão dos serviços a serem executados, a fim de manter todas as condições de garantia do materiais/equipamentos ofertado. A vistoria poderá ser marcada conforme as condições constantes do item do Anexo I deste edital (Termo de Referência) e conforme modelo constante do Anexo VI deste edital.

f.i) a vistoria não é obrigatória, facultando ao licitante optar por declarar que se abstém de realizá-la assumindo completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes do desconhecimento da realidade da SUBSAN/SEDES/DF, em razão de sua não realização.

- i) declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.
- j) declaração de que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade prevista na legislação.
- k) Declaração de que não incorre nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 1º do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019, conforme modelo constante do Anexo VIII deste edital;

10.1.2.1. caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta e não constar o registro de prazos divergentes dos estabelecidos, eles serão considerados como aceitos pela licitante, ficando esta obrigada ao cumprimento dos referidos prazos;

10.1.2.2. o Imposto de Renda de Pessoa Jurídica IRPJ e a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido CSLL, que não podem ser repassados à Administração, não deverão ser incluídos na Proposta de Preços apresentada;

10.1.2.3. deverão ser observados, quando do preenchimento da planilha de preços, os valores estabelecidos na legislação vigente relativos ao recolhimento dos encargos sociais (tais como INSS, SESC ou SESC, SENAI ou SENAC, INCRA, Salário Educação, FGTS, Seguro Acidente de Trabalho/SAT/INSS, SEBRAE, Férias, 13º Salário e outros);

10.1.2.4. na formulação de sua proposta a empresa deverá observar o regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, conforme as Leis nº 10.637/2002 e 10.833/2003 (Acórdão TCU- Plenário nº 2.647/2009).

10.1.2.5. nos casos em que forem detectados erros e/ou inconsistências nas propostas apresentadas, durante a análise da aceitação da proposta, a SEDES/DF poderá determinar à licitante vencedora, mediante diligência, a promoção de ajustes, se possível, para refletir corretamente os custos envolvidos na contratação, desde que não haja majoração do preço proposto.

10.1.2.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- I – questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
- II – verificação de acordos coletivos, convenções coletivas em dissídios coletivos de trabalho;
- III – levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego e junto ao Ministério da Previdência Social;
- IV – consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
- V – pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- VI – verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração Pública ou com a iniciativa privada;
- VII – pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
- VIII – verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
- IX – levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;
- X – estudos setoriais;
- XI – consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
- XII – análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços; e
- XIII – demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

10.1.2.7. a inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos, desde que não contrariem instrumentos legais, não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta.

10.2. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e documentação solicitadas, terá sua proposta desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.3. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado, à conformidade com as especificações técnicas do objeto licitado e com os requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos, devendo ser desclassificada de forma motivada a que estiver em desacordo.

10.4. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do SEDES/DF ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão;

10.5. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

10.6. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração;

10.7. Será desclassificada a proposta que contenha preço manifestamente inexequível, assim considerado aquele que seja inferior ao custo de produção, acrescido dos encargos legais, desde que a licitante, depois de convocada nos termos do subitem 10.1.2.6, não tenha demonstrado a exequibilidade do preço ofertado;

10.8. Para efeito de aceitabilidade das propostas, não serão admitidos valores superiores preços global e unitários aos estimados pela SEDES/DF, caso em que importará na desclassificação da proposta.

XI - DA HABILITAÇÃO

11.1. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO:

11.1.1. Comprovação da Habilitação Jurídica

- a) registro comercial, arquivado na Junta Comercial respectiva, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) cédula de identidade do responsável legal pela pessoa jurídica;

11.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- e) 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 Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida através do site www.fazenda.df.gov.br. (inteligência do art. 173, da LODF);
- f) certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- g) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao.

11.1.3. Qualificação Técnica

- a) comprovante do registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição em plena validade.
- b) comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, mediante atestado(s) ou declaração (ões) de Capacidade Técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizado ou estar realizando o fornecimento dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital. O atestado deverá conter, preferencialmente, nome, endereço e telefone de contato do atestado.
- c) comprovação técnico-operacional da licitante efetuada mediante a apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal e secundária especificadas no contrato social vigente, os quais deverão estar vinculados aos serviços e quantidades mínimas descritas a seguir:
 - c.1- considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 30% (trinta por cento) do quantitativo total do lote l.

- d) declaração formal da empresa, de que esta tomou conhecimento, por intermédio de seu representante técnico, de todas as condições de trabalho referentes aos serviços, nos termos do Termo de Referência.
- e) declaração formal da empresa licitante, sob penas da lei de que, se caso vencedora do certame, disponibilizará o quantitativo de mão de obra (pessoal técnico), ferramental e máquinas, conforme relação dos ANEXOS do termo de referência para a execução do contrato.
- f) declaração de que possui ou instalará 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;
- g) apresentar documento probatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos termos da Lei Distrital n° 4.770/2012, que poderá ser feito da seguinte forma:
- por Declaração, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela Lei Distrital n° 4.770/2012, conforme modelo constante do Anexo V deste edital, ou;
 - com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc) emitido por Órgãos Públicos de qualquer ente da Federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc no respectivo Órgão, ou;
 - com a apresentação de documentos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento quais são as práticas já implantadas e, quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.
 - no caso do licitante apresentar os documentos comprobatórios, conforme mencionado nas alíneas i e iii poderá ser designada pela SEDES/DF uma Comissão de Avaliadores que juntamente com o Pregoeiro e sua Equipe poderá inspecionar/vistoriar o estabelecimento ou o ponto comercial do licitante, a fim de verificar as informações e declarações apresentadas.
 - caso seja detectado pelos inspetores/avaliadores que as informações declaradas pelo licitante não sejam verdadeiras, ou, que esteja de má fé, será tomadas as medidas administrativas, e se for o caso, penais, cabíveis ao caso.

11.1.3.1 Quanto aos atestados

- os atestados ou declarações de capacidade técnica apresentados pelo licitante devem comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de que trata o termo de referência Anexo I deste edital;
- somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;
- o licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equívale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;

11.1.4. Qualificação Econômico-Financeira

- certidão Negativa de falência, 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.
- 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.
 - as empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;
 - a boa situação financeira da empresa será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

- as licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido de mínimo 10% (dez por cento) do valor total estimado para o serviço cotado constante do Anexo I.
- balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social;
- comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

11.2. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

11.2.1. A licitante habilitada parcialmente no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF ficará isenta de apresentar os documentos relacionados referentes à habilitação jurídica (item 11.1.1), regularidade fiscal e trabalhista (item 11.1.2 com exceção da alínea “e”) e qualificação econômico-financeira (item 11.1.4 no que se refere à alínea “b”) somente se possuir índices de LG e LC e SG superior a 1 (um).

11.2.1.1. a licitante com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, deverá apresentar a certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Governo Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida através do site www.fazenda.df.gov.br. (inteligência do art. 173, da LODF)

11.2.1.2. as licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices de LG e LC e SG, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o item cotado constante do Anexo I.

11.2.2. A comprovação da habilitação parcial 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:

11.2.2.1. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

11.2.2.2. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico www.portaldatransparencia.gov.br/ceis.

11.2.2.3. Cadastro de empresa punidas no Portal da Transparência do Distrito Federal no endereço eletrônico <http://www.transparencia.df.gov.br/#/prestando-contas/empresa-punida>.

11.2.3. É assegurado à licitante que esteja com algum documento vencido no SICAF o direito de encaminhar a documentação em plena validade, juntamente com a documentação não contemplada no SICAF prevista neste Edital.

11.2.4. Os documentos exigidos para a habilitação que não estiverem contemplados no SICAF ou com cadastro desatualizado, poderão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços conforme previsto no item 10.1, em arquivo único, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet, no mesmo prazo estipulado no mencionado item.

11.2.4.1. os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

11.2.4.1.1. os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Pregão, localizado no Setor de Edifícios de Utilidade Pública Norte – SEPN, Quadra 515, Bloco “A” – Edifício Banco do Brasil – 2º Andar, Asa Norte, CEP: 70.770.501 – Brasília – DF, Telefone: 61- 3773-7150.

11.2.5. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões se necessário, para verificar as condições de habilitação das licitantes, no entanto, não se responsabilizará pela possível indisponibilidade desses sistemas, quando da consulta no julgamento da habilitação, sendo de inteira responsabilidade da licitante a comprovação de sua habilitação.

11.2.5.1. a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

11.2.6 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 05 (cinco) 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.

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

11.2.8. Os documentos necessários para a habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia autenticada por cartório competente, ou cópia acompanhada do original para conferência pelo Pregoeiro ou por membro da equipe de apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou pela Internet, nos casos em que o órgão responsável pela emissão do documento disponibilizar sua consulta.

11.2.9. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos neste Edital e seus anexos.

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

11.2.11. 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.

11.2.12. 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.

11.2.13. O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo as licitantes atenderem às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

11.2.14. A não apresentação dos documentos exigidos neste edital implicará em inabilitação da licitante, salvo se houver a possibilidade de consulta via internet durante o julgamento da habilitação pelo Pregoeiro.

11.2.15. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento dos requisitos de habilitação estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a licitante será inabilitada.

11.2.16. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

11.2.17. Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora por apresentar o menor preço global.

XII – DO RECURSO

12.1 Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 30 minutos.

12.1.1. a licitante que manifestar a intenção de recurso deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

12.1.2. a falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

12.1.3. o recurso não acolhido pelo Pregoeiro será apreciado e decidido pela autoridade superior.

12.1.4. o acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.1.5. os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na SEDES/DF, no SEI no site <https://sei.df.gov.br>.

XIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro pelo menor preço global, consignado ao Item 4 e 5 do Termo de Referência, Anexo I do Edital, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

13.2. A homologação deste Pregão compete ao Subsecretário de Administração Geral da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDES/DF.

XIV – DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

14.1. Depois de homologada a licitação, será convocada a licitante vencedora para assinatura do contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do adjudicatário, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

14.1.1. no caso de contratações de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, as regras sobre a retenção provisória e mensal de provisões trabalhistas serão realizadas nos termos previstos na Lei 4.636/2011, regulamentada pelo Decreto Distrital nº 34.649/2013.

14.2. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela SEDES/DF, de acordo com o § 1º do art. 64 da Lei nº 8.666/93.

14.3. Para o fiel cumprimento das obrigações contratuais, será exigida do licitante vencedor a prestação de garantia no ato da assinatura do instrumento contratual no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do montante do contrato, mediante uma das seguintes modalidades:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, emitidos obrigatoriamente 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; (Redação dada pela Lei nº 11.079, de 2004);

II - seguro-garantia; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994);

III - fiança bancária. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 8.6.94).

14.4. O adjudicatário convocado deve apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia no valor e nas condições descritas neste Edital.

14.5. A assinatura do Contrato ficará vinculada à manutenção das condições de habilitação, à plena regularidade fiscal e trabalhista da empresa vencedora e à inexistência de registro perante o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF que caracterize impedimento à contratação com a SEDES/DF, sendo aplicáveis as penalidades definidas neste Edital, em caso de descumprimento.

14.6. Se o licitante vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital, ou recusar-se, injustificadamente, a assinar o termo de Contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, poderá ser convocado outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o Contrato (ou retirar o instrumento equivalente), sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

14.7. Farão parte integrante do contrato este Edital e seus anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

14.8 O contrato poderá ser rescindido, conforme as disposições dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

14.9. Incumbirá à contratante providenciar a publicação resumida do instrumento do contrato e de seus eventuais termos aditivos, no Diário Oficial do Distrito Federal.

14.10. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste edital.

14.11. A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial (Lei n.º 8.666/93, art.65, §§ 1º, 2º).

14.11.1. as eventuais modificações de que tratam o item 14.11 condicionam-se à elaboração de justificativa prévia.

14.12. O adjudicatário após a assinatura do contrato, a partir de 1º de janeiro de 2020, deverá implantar o Programa de Integridade no âmbito de sua pessoa jurídica, conforme disposto na Lei 6.112/2018 e na Lei nº 6.308/2019.

14.12.1. para efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos ou despesas resultantes correm à conta da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante o seu ressarcimento.

14.12.2. pelo descumprimento da exigência prevista, será aplicada à empresa contratada:

i) multa de 0,08%, por dia, incidente sobre o valor atualizado do contrato, sendo que o montante correspondente à soma dos valores básicos da multa é limitada a 10%, do valor do contrato;

14.12.2.1. o não cumprimento da obrigação implicará:

i) inscrição em dívida ativa, em nome da pessoa jurídica sancionada;

ii) sujeição a rescisão unilateral da relação contratual, a critério do órgão ou entidade contratante;

iii) impedimento de contratar com a administração pública do Distrito Federal, de qualquer esfera de poder, até a efetiva comprovação de implementação do Programa de Integridade, sem prejuízo do pagamento da multa aplicada.

14.12.3. a empresa que possua o programa implantado, deverá apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência.

14.12.4. a implementação do Programa de Integridade limita-se ao contratos com valor global igual ou superior a R\$ 5.000.000,00 e aplica-se em sua plenitude às pessoas jurídicas que firmem relação contratual com prazo de validade ou de execução igual ou superior a 180 dias.

XV – DA VIGÊNCIA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, DA REAPETUAÇÃO OU DO REAJUSTE

15.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura, com eficácia a partir de sua publicação, podendo ser prorrogado, no interesse da Contratante, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme artigo 57, inciso II, da lei nº. 8666/93.

15.2. Da repactuação

- 15.2.1. será admitida a repactuação do contrato, desde que observado o interregno mínimo de um ano das datas dos orçamentos aos quais a proposta se referir.
- 15.2.2. o interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação que trata o item 15.2.1, será contado a partir:
- I – da data limite para apresentação das propostas constante do instrumento convocatório, em relação aos custos com a execução do serviço decorrentes do mercado, tais como o custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço; ou
 - II – da data do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta, quando a variação dos custos for decorrente da mão-de-obra e estiver vinculada às datas-base destes instrumentos.
- 15.2.2.1. nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação ocorrida.
- 15.2.2.2. a repactuação para reajuste do contrato em razão de novo acordo, dissídio ou convenção coletiva deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.
- 15.2.2.3. quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas-bases diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 15.2.3. as repactuações a que o contratado fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato, exceto se o contratado suscitar seu direito por ocasião da assinatura de termo aditivo.
- 15.2.4. as repactuações serão precedidas de solicitação formal da contratada, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos do contrato.
- 15.2.4.1. na hipótese de repactuação decorrente de alteração de custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, estes deverão ser demonstrados por meio de planilha de custos e formação de preços, devidamente conferida e aceita pela Administração.
- 15.2.4.2. em se tratando de variação de custos relativos à mão de obra vinculada à data-base deverá ser apresentada planilha analítica de custos, com detalhamento dos reajustes decorrentes do novo acordo convenção ou dissídio coletivo que fundamenta a repactuação.
- 15.2.5. quando da solicitação da repactuação para fazer jus a variação de custos decorrente do mercado, decorrente de alteração de custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, esta somente será concedida mediante a comprovação pelo contratado do aumento dos custos, considerando-se:
- I – a demonstração objetiva dos preços praticados no mercado e/ou em outros contratos da Administração;
 - II – as particularidades do contrato em vigência;
 - III – a nova planilha com a variação dos custos apresentado;
 - IV – indicadores setoriais, tabelas de fabricantes de referência, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;
 - V – a disponibilidade orçamentária do órgão ou entidade contratante.
- 15.2.6. a repactuação para fazer face à elevação dos custos da contratação de mão de obra, respeitada a anualidade, e que vier a ocorrer durante a vigência do contrato, é direito do contratado, e não poderá alterar o equilíbrio econômico e financeiro dos contratos, conforme estabelece o art. 37, inciso XXI da Constituição da República Federativa do Brasil, sendo assegurado ao prestador receber pagamento mantidas as condições efetivas da proposta.
- 15.2.7. é vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ouvida a Procuradoria-Geral do Distrito Federal.
- 15.2.8. a decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação formal e entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 15.2.8.1. o referido prazo ficará suspenso enquanto a contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 15.2.8.2. o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela contratada.
- 15.2.9. as repactuações como espécie de reajuste, poderão ser formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, quando deverão ser formalizadas por meio de termo aditivo.
- 15.2.9.1. quando formalizada por apostilamento, caberá ao ordenador de despesa, por meio de despacho fundamentado e anuência do Secretário da SEDES/DF, autorizar a repactuação.
- 15.2.10. por ocasião da repactuação, no caso de reajustes de insumos, materiais e/ou equipamentos será utilizada a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mantido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.
- 15.2.10.1 – se, no momento da repactuação, a contratada ainda não fizer jus ao reajuste, nos termos do item 15.2.10, ocorrerá somente a repactuação, podendo, a contratada, em momento oportuno, após o implemento da condição (interregno mínimo de 12 (doze) meses), solicitar o reajuste de direito.
- 15.2.11. os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 15.2.11.1 - a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
- 15.2.11.2 - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- 15.2.11.3 - em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras;
- 15.2.12. os efeitos financeiros da repactuação deverão ocorrer exclusivamente para os itens que a motivaram e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 15.2.13. a repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 15.2.14. as repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/93.
- 15.2.15. a empresa contratada para a execução de remanescente de serviço tem direito à repactuação nas mesmas condições e prazos a que fazia jus a empresa anteriormente contratada, devendo os seus preços serem corrigidos antes do início da contratação, conforme determina o art. 24, inciso XI da Lei nº 8.666/93.
- 15.4. O contrato se subordina ao Termo de Contrato Padrão N.º 04/2002, em conformidade com o Decreto 23.287/2002, do Distrito Federal.
- 15.5. Será exigida da contratada a implantação do Programa de Integridade das empresas, conforme determinação da Lei 6.112 de 02 de fevereiro de 2018, alterada pela Lei nº 6.176, de 16/07/2018 e pela Lei 6.308/2019, e regulamentada pelo Decreto nº 40.388 de 14/01/2020.
- 15.6. Para o cumprimento do disposto no item anterior, a contratada deverá apresentar os seguintes documentos:
- 15.6.1. Relatório de Perfil, nos termos do Anexo VIII.
- 15.6.2. Relatório de Conformidade do Programa, nos termos do Anexo IX.

XVI – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 16.1. As obrigações da contratada são aquelas arroladas no Item 24 (vinte e quatro), do Termo de Referência - Anexo I deste edital, e cláusula décima primeira do Contrato - Anexo - III do presente edital.

XVII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 17.1. As obrigações da contratante são aquelas arroladas no Item 25 (vinte e cinco), do Termo de Referência - Anexo I deste edital, e cláusula décima do Contrato - Anexo - III do presente edital; e
- 17.2. Indicar o executor interno do Contrato, conforme art. 67 da Lei 8.666/93.
- 17.3. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;
- 17.4. Fornecer e colocar à disposição da Contratada, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços;
- 17.5. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no serviço;
- 17.6. Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência sobre multas, penalidades quaisquer débitos de sua responsabilidade, bem como fiscalizar a execução do Objeto Contratado.

XVIII - DA FISCALIZAÇÃO

- 18.1. A fiscalização e controle seguirão os termos do Termo de Referência - Anexo I deste Edital.
- 18.2. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por executor, especialmente designado, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, além das atribuições contidas nas Normas de Execução Orçamentária e Financeira do Distrito Federal;
- 18.3. Não obstante a Contratada seja única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços definidos neste edital e seus anexos, a Contratante reserva-se no direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre os serviços, por intermédio de representante especificamente designado, sem que de qualquer forma restrinja essa responsabilidade, podendo:

- 18.3.1. exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da contratada que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços;
- 18.3.2. determinar a correção dos serviços realizados com falha, erro ou negligência, lavrando termo de ocorrência do evento.
- 18.4. Para fins de acompanhamento do adimplemento de suas obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, a Contratada deverá entregar à fiscalização a documentação a seguir relacionada:
- 18.4.1. mensalmente, acompanhando a nota fiscal/fatura referente a seus empregados, cópias autenticadas em cartório ou cópias simples acompanhadas de originais, dos seguintes documentos:
- 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);
 - prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta *Negativa* de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil (Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751/2014);
 - certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.
 - certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao.
- 18.4.1.1. os documentos relacionados poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por extrato válido e atualizado do SICAF.
- 18.4.1.2. recebida a documentação o executor do contrato deverá apor a data de entrega e assiná-la.
- 18.4.1.3. verificadas inconsistências ou dúvidas na documentação entregue, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado a partir do recebimento de diligência da fiscalização, para prestar os esclarecimentos cabíveis, formal e documentalente.
- 18.4.1.4. o descumprimento reiterado das disposições acima e a manutenção da Contratada em situação irregular perante as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias implicarão rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades e demais cominações legais.
- 18.5. Em caso de início de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar, à Receita Federal do Brasil (RFB) e/ou ao Ministério do Trabalho.
- 18.6. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 8.6.1. A Administração poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações de que trata o item 18.6, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

XIX – DO RECEBIMENTO

- 19.1. O objeto desta licitação será recebido por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, da seguinte forma:
- provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com a especificação; e
 - definitivamente, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.
- 19.2. Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a Nota Fiscal para efeito de pagamento;
- 19.3. O recebimento provisório ou 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;
- 19.4. Se a licitante vencedora deixar de disponibilizar o serviço dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito e aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas neste Edital;
- 19.5. A Contratante poderá a seu exclusivo critério, por conveniência administrativa, dispensar o recebimento provisório dos serviços e produtos, nos termos do artigo 74, inciso II, da Lei 8.666/93.

XX – DO PAGAMENTO

- 20.1. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:
- 20.1.1. 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);
 - 20.1.2. prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta *Negativa* de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil (Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751/2014);
 - 20.1.3. certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.
 - 20.1.4. certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao.
- 20.2. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação “pro rata temporis” do IPCA.
- 20.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.
- 20.4. As empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), terão seus pagamentos feitos exclusivamente mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB.
- 20.4.1. para tanto deverão apresentar o número da conta corrente e da agência em que desejam receber seus créditos, de acordo com o Decreto n.º 32.767/2011.
- 20.4.2. excluem-se do item 20.4:
- os pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública federal;
 - os pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos;
 - os pagamentos a empresas de outros Estados da federação que não mantenham filiais e/ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito deste ente federado.
- 20.5. O pagamento dar-se-á mediante emissão de Ordem Bancária – OB, junto ao Banco de Brasília S.A., em Brasília-DF, ou tratando-se de empresa de outro Estado que não tenha filial ou representação no Distrito Federal, junto ao banco indicado, conforme Decreto nº 32.767/2011, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data de apresentação pela Contratada da documentação fiscal correspondente e após o atestado da fiscalização da SEDES/DF.
- 20.6. A retenção dos tributos não será efetivada caso a licitante apresente junto com sua Nota Fiscal a comprovação de que ele é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte –SIMPLES.
- 20.7. Documentos de cobrança rejeitados por erros ou incorreções em seu preenchimento serão formalmente devolvidos à Contratada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da data de sua apresentação.
- 20.8. Os documentos de cobrança, escoimados das causas que motivaram a rejeição, deverão ser reapresentados num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.
- 20.9. Em caso de rejeição da Nota Fiscal/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.
- 20.10. As despesas decorrentes deste Pregão correrão à conta dos recursos provenientes da unidade Orçamentária: ; Programa de Trabalho n.º : 6228; Natureza da Despesa: 33.90.39.41 e Fonte de Recursos: 100.

XXI – DAS SANÇÕES

- 21.1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Pregão, serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto 26.851, de 23 de maio de 2006, e alterações posteriores, que regula aplicação de sanções administrativas das Leis Federais nº 8.666/1993 e 10520/2002 no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal Anexo IV deste edital.
- 21.1.1. a aplicação das sanções de natureza pecuniárias e restritivas de direito pelo cumprimento das normas previstas neste edital e dos contratos dele decorrentes, bem como pela prática das condutas tipificadas nos arts. 81, 86, 87 e 88 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/2002, também obedecerão às prescrições do Decreto 26.851/2006 e alterações posteriores.

XXII – DISPOSIÇÕES FINAIS

- 22.1. A SEDES/DF poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 22.1.1. a anulação do pregão induz à do contrato.
 - 22.1.2. as licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
 - 22.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desse Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
 - 22.3. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
 - 22.3.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 22.3, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

22.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

22.4.1. só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na SEDES/DF.

22.5. O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.

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

22.7. A critério do pregoeiro, o prazo de 02 (duas) horas para o envio da proposta e documentação poderá ser prorrogado pelo tempo que se julgar necessário.

22.8. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea na área da Administração Pública, assegurada a ampla defesa.

22.9. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da SEDES/DF.

22.10. O foro para dirimir questões relativas ao presente edital será o de Brasília – DF, com exclusão de qualquer outro.

22.11. Exigências de comprovação de propriedade, apresentação de laudos e licenças de qualquer espécie só serão devidas pelo vencedor da licitação, dos proponentes poder-se-á requisitar tão somente declaração de disponibilidade ou de que a empresa reúne condições de apresentá-los no momento oportuno.

22.12. Fica proibido o uso de mão de obra infantil, sob pena de rescisão do contrato e a aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme disposto na Lei nº 5.061/2013.

22.13. Nos termos da Lei Distrital nº 5.448/2015, fica proibido o uso ou emprego de conteúdo discriminatório, podendo sua utilização ensejar a rescisão do Contrato e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, que:

I - incentive a violência;

II - seja discriminatório contra a mulher, assim entendidos quaisquer conteúdos que diminuam, mesmo que de forma indireta, metafórica ou por analogias, a capacidade laborativa, intelectual ou qualquer outra esfera de vida da mulher;

III - incentive a violência contra a mulher, seja por apologia a quaisquer tipos de violência doméstica tipificadas pela Lei Maria da Penha, ou ainda violência sexuais, institucionais, ou qualquer violência fundada na condição de mulher;

IV - exponha a mulher a constrangimento ou incentive ou explore o corpo da mulher de forma objetificada;

V - seja homofóbico, racista e sexista;

VI - incentive a violência contra as mulheres de povos e comunidades tradicionais, negras, indígenas, ciganas, quilombos, transexuais, travestis e transgênero; por orientação sexual e de gênero e por crença;

VII - represente qualquer tipo de discriminação, especialmente voltadas contra minorias em condições de vulnerabilidade.

22.14. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo Pregoeiro, por meio do Telefone: (0XX61) 3773-7150.

22.21. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção coordenada pela Controladoria Geral do Distrito Federal, por meio do Telefone: 0800-6449060. (Decreto Distrital n.º 34.031/2012).

XXIII – ANEXOS

23.1. Fazem parte integrante deste Edital os seguintes Anexos:

23.1.1. ANEXO I - Termo de Referência/Projeto Básico

23.1.2. ANEXO II - Modelo de Proposta

23.1.3. ANEXO III - Minuta do Contrato.

23.1.4. ANEXO IV - Das Penalidades.

23.1.5. ANEXO V - Modelo de Declaração de Responsabilidade Ambiental.

23.1.6. ANEXO VI - Modelo de Vistoria.

23.1.7. ANEXO VII Modelo Declaração de não inoccorrência do Decreto 39.860/2019.

23.1.8 ANEXO VIII - Avaliação de Programa de Integridade - Relatório de Perfil

23.1.9 - ANEXO IX - Avaliação de Programa de Integridade - Relatório de Conformidade

Brasília, __ de _____ de 2021.

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de exploração de restaurantes comunitários com a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação do tipo **Almoço e Café da Manhã**, nutricional e caloricamente balanceadas, no Restaurante Comunitário, localizado na região administrativa de Samambaia, conforme condições, especificações e quantidades constantes neste Termo Referência e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. 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, 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.

2.2. 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".

2.3. 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 art. 11 § 2º do Decreto nº 33.329/2011.

2.4. Sua implantação, por meio desta Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, 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. 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.

2.5. Portanto, esta Secretaria de Estado Desenvolvimento Social, 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.

2.6. Visando atender as pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional no Distrito Federal, a presente licitação busca evitar descontinuidade da política pública com a disponibilização de contratação imediata diante de impossibilidade das atuais contratadas em executar os ajustes ou do término da vigência dos ajustes já em execução, reduzir o número de licitações e dos custos operacionais envolvidos nessas operacionalizações e, por fim, dar maior transparência e vantagens aos licitantes, bem como atender as demandas das políticas de segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal na respectiva Região Administrativa de Samambaia.

Destaca-se ainda, que o art. 175 da Constituição Federal, dispõe que cabe:

"... ao poder público, na forma da lei, diretamente ou sob o regime de concessão ou permissão, sempre através de licitação, a prestação de serviços públicos", portanto, convém registrar que cabe ao Poder Público enquanto defensor da ordem jurídica e garantidor do interesse público, a satisfação das necessidades da população, através da prestação de alguns serviços, caracterizados como públicos.

2.7. No julgamento das propostas será adotado o critério de menor preço global por lote, observados os prazos máximos para prestação dos serviços, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições estabelecidas neste Edital.

2.8. Considerando que a Administração deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado, a aquisição será realizada através de 01 (um) lote distinto, composto por 2 (dois) itens, **almoço e café da manhã**, sendo mais satisfatório do ponto de vista da eficiência técnica e da execução contratual. A aquisição em um único lote em questão não desvirtua o objeto e nem coloca em risco a satisfação do interesse público, pelo contrário, visa manter a qualidade do fornecimento e o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, garantindo assim melhores resultados e obtenção do menor valor.

2.9. Assim, o critério que melhor atende ao interesse público nesta contratação é 01 (um) lote definido com razoabilidade e proporcionalidade, de modo a ampliar a competitividade e obtenção do menor valor.

2.10. Cumpre esclarecer que esta Subsecretaria de Segurança Alimentar efetuou um estudo detalhado sobre as características do objeto, seu modo de comercialização e os preços praticados no mercado a fim de verificar a viabilidade técnica e econômica de dividir o objeto em lote, e com isso permitir que um número maior de interessados participe da disputa.

2.11. A conclusão foi que a contratação realizada por meio de 01 (um) lote esta satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica e da execução contratual.

2.12. O Tribunal de Contas da União recomenda que a licitação seja procedida por itens/lotes sempre que econômica e tecnicamente viável, cabendo a Administração, justificadamente, demonstrar a vantajosidade da opção feita. Desta forma, a presente licitação não pode ser dividida por lotes, sob pena de trazer prejuízo para o conjunto, afetando a integridade do objeto pretendido ou comprometer a perfeita execução do mesmo. A divisão do objeto em vários itens, pode ainda culminar na elevação do custo da contratação de forma global.

2.13. 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 deve passar até a conclusão de seu rito, visando não descontinuar a prestação do serviço público, **resta concluída a presente justificativa.**

3. CLASSIFICAÇÃO DO BEM COMUM

3.1. O objeto da pretensa contratação se enquadra nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei Federal nº 10.520/2002, recepcionada pelo Decreto Distrital nº 23.460/2002, que regulamenta a modalidade de licitação denominada pregão, por se tratar de serviço comum, com características e especificações usuais de mercado.

3.2. Embora a Lei do Pregão nos forneça um conceito do tipo aberto sobre o que seja comum, verificou-se que as especificações são usuais no mercado após analisar os três aspectos listados abaixo:

3.2.1. A possibilidade de padronizar o objeto por meio de critérios objetivos e desempenho e qualidade comuns no mercado correspondente;

3.2.2. Disponibilidade no mercado destes serviços;

3.2.3. Se as especificações adotadas eram usuais neste mesmo mercado.

3.3. A presente contratação foi considerada comum e verificou-se que as especificações são usuais pelo mercado.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. A pretensa contratação se dará na modalidade Pregão Eletrônico, Tipo menor preço global, regime de execução indireta, cujo objeto e a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de exploração de restaurantes comunitários com a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação do tipo ALMOÇO e CAFÉ DA MANHÃ, nutricional e caloricamente balanceadas, no horário compreendido entre 11:00 e 14:00 horas de segunda a sábado, no Restaurante Comunitário, localizado na região administrativa de Samambaia, conforme condições, especificações e quantidades constantes no respectivo Termo Referência e seus anexos.

4.2. A Lei nº 10.520/02 admite que a União, Estados e Municípios possam adotar esta modalidade de licitação para aquisição de serviços ou bens comuns, ou seja, aqueles cujo padrão de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. Aplicar-se-á subsidiariamente para tal modalidade a Lei nº 8.666/93, sendo obrigatório o critério de menor preço no julgamento das propostas.

4.3. No julgamento das propostas será adotado o critério de menor preço global por lote, observados os prazos máximos para prestação dos serviços, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições estabelecidas neste Edital.

5. CRITÉRIO DO JULGAMENTO

5.1. O critério de julgamento a ser adotado será o de **menor preço por lote**, em atenção ao art. 45, §1º, inciso I, da lei 8.666/1993.

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

6. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS E QUANTIDADES

6.1. Os tipos de refeições a serem ofertadas nos Restaurantes Comunitários são: almoço e café da manhã, nas seguintes quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO				VALOR DA REFEIÇÃO		
		DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	VALOR UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	ALMOÇO	2.800	72.800	873.600	R\$ 11,73	R\$ 32.844,00	R\$ 853.944,00	R\$ 10.247.328,00
2	CAFÉ DA MANHÃ	560	14.560	174.720	R\$ 5,00	R\$2.800,00	R\$ 72.800,00	R\$ 873.600,00
TOTAL GLOBAL ESTIMADO PARA O LOTE								R\$ 11.120.928,00

6.1.1. Na modalidade café da manhã, o horário de atendimento será, preferencialmente, entre 06h e 09h de **segunda-feira a sábado**.

6.1.2. Na modalidade almoço, o horário de atendimento será, preferencialmente, entre 11h e 14h de **segunda-feira a sábado**.

6.2. Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá permitir horário especial para abertura e fechamento do Restaurante Comunitário, mediante justificativa e desde que não atrapalhe o horário de distribuição de refeições nas demais modalidades.

6.3. Conforme disposição do Decreto nº 40.234, de 05 de novembro de 2019, os valores a serem pagos pelos usuários nas refeições serão: no almoço, R\$ 1,00 (um real) para a população em geral e conforme disposição do Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, o valor a ser pago pelo usuário será de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) no café da manhã ou no jantar e o Decreto nº 40.854, de 05 de junho de 2020 estabelece que o **almoço e jantar serão sem custo para as pessoas em situação de rua** enquanto perdurarem as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional, decorrentes do novo coronavírus, previstas no [Decreto nº 40.817, de 22 de maio de 2020](#), até que a administração pública operacionalize outra forma de prestação do serviço.

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

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

6.4. O número de refeições estimadas considera a vigência do contrato, ou seja, 12 (doze) meses, baseando-se primordialmente nos históricos de demanda da Unidade, com funcionamento de segunda a sábado, portanto, com 26 (vinte e seis) dias de funcionamento por mês para refeições do tipo café da manhã e almoço. Os quantitativos e valores estimados por lote/item estão estabelecidos no Anexo I do presente Termo de Referência.

6.5. Para a modalidade almoço, será permitida a venda de refeição em embalagens tipo marmitta 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.

6.5.1. A refeição fornecida nas embalagens do tipo marmitta deverá possuir gramatura igual à da refeição servida para consumo pelo usuário na própria Unidade, ou seja, mínima de 670 (seiscentos e setenta) gramas, nos dias em que a guarnição for farofa (60g), o peso mínimo da refeição será de 630g.

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

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

6.5.4. Os copos descartáveis deverão ser biodegradáveis, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019, e demais legislações correlatas.

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

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

6.6. Para a modalidade café da manhã, será permitida a venda de refeição em embalagens descartáveis para consumo externo do usuário, cada item deverá ser embalado individualmente, em embalagens descartáveis e apropriadas para cada componente, devendo conter a mesma quantidade e cardápio servido para o consumo na Unidade.

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

6.8. 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.

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUÇÃO

- 7.1. As especificações técnicas dispostas a seguir são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 7.2. **Dos cardápios:**
- 7.2.1. 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. Caso o cardápio tenha sofrido alteração, autorizada pela contratante, a mesma deverá ser feita antes de afixar o cardápio.
- 7.2.2. Apresentar diariamente um prato modelo próximo às rampas de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia (café da manhã e almoço), indicando o porcionamento mínimo definido no contrato, sem custo para a CONTRATANTE.
- 7.2.3. Apresentar mensalmente sugestão dos cardápios, referentes ao café da manhã e almoço, os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE.
- 7.2.4. Os cardápios mensais serão elaborados em conjunto com equipe técnica da SUBSAN/SEDES e deverão ser seguidos, tanto quanto à composição quanto ao modo de preparo.
- 7.2.5. 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.
- 7.2.6. Safra de Alimentos: comprando produtos de safra, 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.
- 7.2.7. Qualidade dos Alimentos: Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;
- 7.2.8. Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- 7.2.9. 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;
- 7.2.10. Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais.
- 7.2.11. As refeições em desconformidade com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido não serão consideradas para fins de pagamento e as glosas serão realizadas nas proporções da tabela abaixo descrita:

TIPO DE REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA	PERCENTUAL DE GLOSA(a ser aplicado sobre o valor do subsídio de cada refeição desconforme)
CAFÉ DA MANHÃ	PANIFICAÇÃO	100 g	30%
	LEITE	200ml	20%
	CAFÉ	100ml	20%
	MANTEIGA	5g	5%
	FRUTA	porção	20%
ALMOÇO	COMPLEMENTOS	-	5%
	ARROZ	200g	10%
	FEIJÃO	150g	10%
	GUARNIÇÃO	100g	15%
	SALADAS	100g	10%
	PRATO	120g sem osso e 180 g com osso	40%
	PROTEICO	com osso	40%
	SOBREMESA	porção	5%
	LÍQUIDOS	200ml	5%
	COMPLEMENTOS	-	5%

- 7.2.11.1. As **glosas** serão aplicadas de acordo com as ocorrências, conforme estabelecido no subitem anterior, devendo ser seguido o seguinte indicador de desempenho:

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 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 das refeições desconformes pelos servidores responsáveis pela fiscalização.
PERIODICIDADE	Diária
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.

- 7.2.12. 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.
- 7.2.13. Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar previamente e por escrito à SUBSAN/SEDES a modificação do cardápio.
- 7.2.14. Caberá a CONTRATADA:
- 7.2.14.1. Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Comunitário e apresentá-las a SUBSAN/SEDES para aprovação prévia, estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção.
- a) Deverão ser encaminhadas as cópias de todas as fichas técnicas a SUBSAN/SEDES após 30 (trinta) dias do início da execução dos serviços e/ou em casos de novas preparações.
- 7.2.14.2. 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, proteínas e lipídios) e sódio e apresentar essa informação diariamente aos usuários, afixando-a no mural e junto à rampa, próxima aos pratos modelos.
- a) 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.
- 7.2.15. 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".
- 7.2.16. Fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: Aniversário de Brasília, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras.
- 7.2.17. 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, sem qualquer acréscimo ao valor a ser subsidiado.
- 7.2.18. Utilizar preparações saudáveis no cardápio diário, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar acrescidos às preparações, sem uso de frituras e carnes processadas. A utilização de embutidos será permitida apenas para preparações compostas, previamente autorizadas pela contratante, como exemplo: feijoada. Oferta rotineira de frutas, legumes e verduras in natura (não processadas industrialmente) nas refeições.
- a) 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.
- b) As refeições deverão ser preparadas e servidas respeitando-se as técnicas dietéticas apropriadas para cada gênero alimentício.
- c) É vedada a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como adociantes 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.
- d) É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação.
- 7.2.19. O cardápio diário da refeição do tipo **ALMOÇO** deverá ser constituído, **obrigatoriamente**, de:

a) **Arroz**: beneficiado, polido, longo fino, tipo 1 ou parboilizado, produzido diariamente. O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g (duzentos grammas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.

b) **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 marmita oferecida.

c) **Guarnição**: variada, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, ou massas. Quantidade mínima 100g (cem grammas) per capita de preparação pronta. Para guarnições do tipo farofa a quantidade mínima deverá ser de 60 g (sessenta grammas)

d) **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 (cem grammas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.

e) **Prato Proteico**: 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 (cento e vinte grammas) de carne sem osso e 180g (cento e oitenta grammas) de carne com osso per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, 120 g (cento e vinte grammas) de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta grammas).

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

Carne Bovina:
Acém – preparações cozidas, picadas ou moidas
Patinho – preparações cozidas, picadas ou moidas
Coxão Mole – preparações cozidas e picadas
Fraldinha – preparações cozidas e assadas
Costela – preparações cozidas
Cupim – preparações assadas
Frango:
Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas
Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar
Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar
Carne suína:
Paleta e/ou Pernil: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
Pescados:
Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas
Posta de mapará: preparações cozidas, fritas ou assadas
Posta de piramutaba: preparações cozidas, fritas ou assadas
Filé de tilápia: preparações empanadas ou assadas
Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas
Visceras:
Figado – preparações grelhadas (bifes e iscas)
Bucho – preparações cozidas

7.2.21. A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

TIPO DE CARNE	FREQUÊNCIA (MENSAL)
BOVINA COM OSSO	2 x (duas vezes)
BOVINA SEM OSSO	6 x (seis vezes)
FRANGO COM OSSO	4 x (quatro vezes)
FRANGO SEM OSSO	3 x (três vezes)
SUÍNA COM OSSO	1 x (uma vez)
SUÍNA SEM OSSO	1 x (uma vez)
PESCADOS POSTA	1 x (uma vez)
PESCADOS FILÉ	1 x (uma vez)
VÍSCERAS	2x (duas vezes)
SALGADOS COMPOSTOS	Feijoada às sextas feiras

7.2.21.1. 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 frango ou carne, ou carne moída.

7.2.21.2. A feijoada, na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta), servida às sextas-feiras deverá ser elaborada 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%).

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

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

7.2.21.3. A dobradinha, servida na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta) deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa (15%) e cenoura (10%).

7.2.21.4. Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 200g (duzentos grammas) sendo, no mínimo, 120g (cento e vinte grammas) de proteína na composição.

7.2.21.5. 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;

7.2.21.6. 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.

7.2.21.7. As preparações do tipo carne com legumes (ex: cozido), deverão ser servidos 120g (cento e vinte grammas) de carne sem osso e 100g (cem grammas) de legumes diversos. Neste tipo de preparação não será necessário servir outra guarnição.

f) Sobremesas

Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos: **frutas** – no mínimo 20 (vinte) vezes ao mês e **doces** – no máximo 6 (seis) vezes ao mês.

FRUTAS

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

II - As frutas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica biodegradável e fechada hermeticamente, observado o disposto na Lei n. 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e legislação correlata.

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

IV - Fruta unidade ou fatiada com casca: 150g (cento e cinquenta grammas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte grammas) para as demais.

V - Fruta fatiada sem casca: 100g (cem grammas).

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

VII - As frutas não poderão ser repetidas mais do que 2x na mesma semana.

DOCES

ESPECIFICAÇÃO	PORCIONAMENTO
Gelatina	50g
Pudim	50g
Arroz Doce	50g
Doce Caseiro	50g

g) Líquidos

SUCOS

I - Será oferecido suco de fruta *in natura* ou da polpa de fruta, de acordo com IN MAPA Nº 49 de 26/09/2018, em copo descartável e biodegradável de 200 (duzentos) ml, sendo uma unidade por usuário, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e demais legislações correlatas.

II - A concentração do suco deverá ser de 20% para maracujá, limão e tamarindo e de 40% para os demais sabores.

III - É vedada a substituição da fruta por um copo de suco ou vice-versa.

IV - A contratada deverá oferecer a opção de suco sem açúcar, ofertando adoçante.

CAFÉ

I - Será oferecido café em copo descartável e biodegradável de 50ml (cinquenta mililitros), sendo uma unidade por usuário, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e demais legislações correlatas.

II - A contratada deverá oferecer a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante.

O cardápio diário da refeição do tipo **CAFÉ DA MANHÃ** deverá ser constituído, **obrigatoriamente**, de:

a) PANIFICAÇÃO

a.1 Serão ofertados em dias intercalados, 100g (cem gramas) de pão (sal ou doce) ou 100g (cem gramas) de outros produtos de panificação do tipo bolo, biscoito, rosca ou cuscuz, conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE, com 5g (cinco gramas) de manteiga e uma fatia de 25g (vinte e cinco gramas) de queijo prato ou mozzarella ou uma fatia de 25g (vinte e cinco gramas) de proteína do tipo presunto ou uma unidade de ovo – 50g.

a.2 a incidência do complemento ser de, queijo: 3 (três) vezes por semana; presunto: 1 (uma) vez na semana; ovo 2 (duas) vezes na semana.

b.1 Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e maxalagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

b.2 Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal.

b) LEITE

b.1 Serão servidos 200ml (duzentos mililitros) de leite integral de qualidade igual ou superior ao do tipo C para cada usuário. A qualidade microbiológica e sensorial do leite deve seguir os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de leite tipo C, estabelecidos na Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

b.2 Não será permitida a utilização de leite em pó.

c) CAFÉ

c. 1 - Serão servidos 100ml (cem mililitros) de café em copo biodegradável para cada usuário. Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar. Deverá ser servida a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante aos usuários. Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida de Dura à Rio, isento de gosto Rio Zona. Acondicionados em embalagem do tipo almofada.

d) FRUTA DA ESTAÇÃO

d.1 Uma porção de fruta por pessoa, variada, conforme a disponibilidade sazonal, com porcionamento de 120g (cento e vinte gramas) de fruta com casca ou 100g (cem gramas) de fruta sem casca.

d.2 Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 1 (uma) fruta somente.

e) AÇÚCAR E ADOÇANTE

e.1 Será fornecido açúcar ou adoçante, à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite

7.2.22. COMPLEMENTOS DOS CARDÁPIOS DIÁRIOS

7.2.22.1. CAFÉ DA MANHÃ - Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios, adoçante, açúcar.

7.2.22.2. ALMOÇO - Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário, molho de pimenta, guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios, farinha de mandioca acondicionada em farinheira, azeite de oliva, vinagre, adoçante e açúcar.

7.2.23. ESPECIFICAÇÕES COMPLEMENTARES

7.2.23.1. 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;

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

7.2.23.3. Não será permitida a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne "sangria";

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

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

7.2.23.6. A CONTRATANTE realizará a seu critério, análises laboratoriais (físico-químicas, 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.

8. EQUIPAMENTOS

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

8.2. 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.

8.3. As despesas para instalação dos equipamentos destinados aos Restaurantes Comunitários correrão por conta da CONTRATADA.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

9. SEGURANÇA E LIMPEZA

9.1. 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.

9.2. A CONTRATADA deverá instalar sistema de monitoramento por câmera de vigilância que permita a visualização, no mínimo, do caixa, fila, rampa, salão e área de produção.

9.3. A CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na Unidade, conforme solicitação da CONTRATANTE, devendo guardar os registros por, no mínimo, 30 (trinta) dias.

9.4. 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.

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

10. QUADRO DE PESSOAL

10.1. A quantidade de funcionários necessária para o trabalho de produção das refeições, da distribuição em balcões térmicos (rampas) e higienização de todos os setores da Unidade, será definida na base de 1 (um) funcionários para cada 60 (sessenta) refeições (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, vigilantes, porteiros, brigadistas, técnicos de segurança e de manutenção de equipamentos industriais.

10.2. 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.

10.3. 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:

FUNÇÃO	QUANTIDADE	PADRÃO DE REFERÊNCIA
Nutricionista (1 Responsável Técnico)	1 - De 100 a 500 refeições 2 - De 501 a 1000 refeições 3 - De 1001 a 1500 refeições 4 - De 1501 a 2000 refeições 4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia - acima de 2500 refeições	CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria, RESOLUÇÃO CFN n. 600 de 25/02/2018.
Cozinheiro	1, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho	CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria
Auxiliar de Serviços de Alimentação	4, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho	CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria
Auxiliar de Serviços de Manutenção	1, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho	Independente do número de refeições - CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria
Auxiliar de Serviços de Gerais	2, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho	Independente do número de refeições - CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria
Brigadista	1, no mínimo	CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria
Vigia	1, no mínimo	Independente do número de refeições - CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria

10.3.1. 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.

10.3.2. 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.

10.3.3. O Quadro Técnico de Nutricionistas deve obedecer às exigências da Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas.

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

10.3.5. 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.

10.3.6. 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.

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

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

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

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

d) Notificar o órgão de vigilância epidemiológica sobre surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos - DATS:

I - Doenças Transmitidas por Alimento (DATS) são todas ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxigênicos 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.

II - 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.

10.3.8. 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 de cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos aos funcionários.

10.3.9. 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.

11. TRANSPORTE

11.1. TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E NÃO PERECÍVEIS:

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. O horário de recebimento de mercadoria será de 8h às 18h, com supervisão das nutricionistas da empresa.

11.5. Nas Unidades em que haja cruzamento de fluxo de gêneros é vedado o recebimento de mercadorias em horário de atendimento aos usuários, ou seja, das 11h às 14h.

11.6. 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.

11.7. TRANSPORTE DE PRODUTOS DESCARTÁVEIS:

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

11.8. TRANSPORTE DE MATERIAL DE LIMPEZA:

11.8.1. 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.

12. ARMAZENAMENTO

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

12.1.1. Seguir as recomendações dos fornecedores para o adequado armazenamento dos alimentos adquiridos.

12.1.2. 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.

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

12.1.4. 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.

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

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

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

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

12.1.9. 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:

DOS PRODUTOS CONGELADOS:

a) 5°C a 0°C (entre 5 graus Celsius negativos e zero grau Celsius) terão prazo de validade de até 10 (dez) dias;

b) 10°C a -6°C (entre 10 graus Celsius negativos e seis graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 20 (vinte) dias;

c) 11°C a -18°C (entre onze graus Celsius negativos e dezoito graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 30 (trinta) dias;

d) < -18°C (menor que dezoito graus negativos) terá prazo de validade de até 90 (noventa) dias.

12.3. DOS PRODUTOS RESFRIADOS

- a) Os pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;
- b) Os pescados pós-cozimento até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;
- c) Alimentos pós-cozimento, exceto pescados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;
- d) 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;
- e) 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;
- f) Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;
- g) Maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 2 (dois) dias;
- h) Sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;
- i) Demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;
- j) 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;
- k) 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;
- l) Leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

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

12.3.1.1. 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).

12.3.1.2. 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.

12.3.1.3. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia como também utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

12.3.1.4. 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.

12.3.2. 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 manutensão, ainda que temporária, nas geladeiras, freezers ou câmaras frias da Unidade.

12.3.3. O uso correto e em quantidade adequada de estrados ou prateleiras destinados aos alimentos ou recipientes com alimentos, vedado o contato direto dos gêneros com o piso e as paredes. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e/ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

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

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

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

12.3.7. 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.

12.3.8. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, deverá atender ao disposto pelo fabricante.

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

12.3.10. 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.

12.3.11. 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.

12.3.12. 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.

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

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

12.4. DOS PRODUTOS TÓXICOS E/OU DE HIGIENIZAÇÃO:

a) 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.

12.5. DOS PRODUTOS DESCARTÁVEIS:

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

b) 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.

c) Ficam vedados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.

d) 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.

13. LOCAL E PRAZO PARA O INÍCIO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

UNIDADES	ENDEREÇOS
SAMAMBAIA	ADES/S conj. 15 lote 01/02- BR 060

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

14. PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

14.1.2 A CONTRATADA deverá fazer solicitação formal à SUBSAN/SEDES 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.

14.1.3 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 nas próprias unidades de consumo, ou seja, os Restaurantes Comunitários.

14.1.4 A condição de excepcionalidade prevista no subitem 14.1 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.

14.2 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.

15. NORMAS SANITÁRIAS**15.1. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS**

15.1.1. A CONTRATADA deverá observar os seguintes procedimentos e critérios técnicos:

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

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

- 15.1.1.3. 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.
- 15.1.1.4. 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.
- 15.1.1.5. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.
- 15.1.1.6. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.
- 15.1.1.7. 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.
- 15.1.1.8. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.
- 15.1.1.9. 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 (trinta) minutos por lote ou 2 (duas) horas em área climatizada. A climatização deverá manter o ambiente entre 12°C e 18°C (entre doze e dezoito graus Celsius).
- 15.1.1.10. 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.
- 15.1.1.11. 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.
- 15.1.1.12. A higienização de hortifrútícolas 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:
- a) 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.
- b) Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrútícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).
- 15.1.1.13. 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.
- a) 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.
- b) 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 (três) 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.
- c) Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela ANVISA para antisepsia de mãos.
- 15.1.1.14. 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.
- 15.1.1.15. 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.
- 15.1.1.16. 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.
- 15.1.1.17. É vedada a reutilização de qualquer produto/embalagem descartável.
- 15.1.1.18. 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.
- a) 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.
- b) 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).
- c) 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.
- d) O processo de pré-preparo e cocção dos alimentos deve ser monitorado para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas.
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
- I - Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);
- II - 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);
- III - 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;
- IV - O óleo, para ser reutilizado, deverá ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;
- V - O descarte não poderá ser efetuado na rede de esgoto nem de águas pluviais;
- VI - Óleos de fritura utilizados e inservíveis deverão ser recolhidos ou destinados para reciclagem;
- VII - Os resíduos de óleo de fritura deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados e fora da área de produção.
- 15.1.1.19. 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.
- 15.1.1.20. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 (trinta) minutos, por lote.
- 15.1.1.21. As temperaturas de segurança dos produtos lácteos nas etapas de armazenamento, espera e distribuição devem ser observadas.
- 15.1.1.22. Todo leite tipo C recebido e utilizado no Restaurante Comunitário deverá ser fervido.
- 15.1.1.23. 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).
- 15.1.1.24. A maionese utilizada deverá ser industrializada.
- 15.1.1.25. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:
- a) Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;
- b) Utilização de procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;
- c) Utilização de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como cremes, mousses, entre outros;
- d) É vedada a utilização de ovos com a casca rachada ou suja na preparação de alimentos;
- e) O armazenamento dos ovos deverá ser, preferencialmente, em ambientes refrigerados;
- f) Observação do prazo de validade dos ovos;
- g) É vedada a reutilização das embalagens de ovos, mesmo que para outras finalidades;
- h) 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.
- 15.1.1.26. Os alimentos preparados devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, nos pass-throughs, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- a) Alimentos com temperaturas abaixo de 60°C (sessenta e cinco graus Celsius) devem ser descartados em até 3 (três) horas.
- b) 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.
- 15.1.1.27. 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.
- 15.1.1.28. 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.

15.1.1.29. 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.

15.1.1.30. É vedada a utilização de utensílios de madeira (tábuas, suportes, bancos de apoio, bancadas e talheres).

16. HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS

16.1. 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 cada 06 (seis) meses ou sempre que os mesmos estiverem gastos e/ou impróprios para a utilização.

16.2. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados ao desempenho de suas funções, preferencialmente na cor branca, constituídos basicamente de touca, calça e jaleco e/ou camiseta, avental, e sapato e/ou bota fechada, sem saltos e com solado antiderrapante.

16.3. Os uniformes deverão conter o logotipo da CONTRATADA.

16.4. Os funcionários relacionados às atividades de limpeza e higienização deverão ter seus uniformes com cores diferenciadas.

16.5. Os funcionários da CONTRATADA deverão:

a) 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.

b) 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.

c) 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.

d) 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.

e) 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.

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

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

f) As luvas apropriadas para a 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.

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

h) 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.

i) 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:

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

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

* 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.

j) 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.

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

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

m) 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.

* 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.

* 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.

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

o) 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.

p) Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

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

17. DA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

17.0.1. A CONTRATADA deverá:

17.0.1.1. Manter os utensílios, equipamentos e áreas destinadas à recepção, descarte e preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (detergentes neutros, sanitizantes e solução bactericida a base de cloro) e de acordo com as exigências da RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

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

17.0.1.3. 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.

17.0.1.4. 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.

17.0.1.5. Remover no mínimo 2 (duas) vezes ao dia, o lixo das áreas de manipulação de alimentos, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, entre outros).

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

17.0.1.7. Promover a segregação dos resíduos sólidos entre recicláveis e não recicláveis, nos termos da legislação vigente.

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

17.0.1.9. 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.

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

17.0.1.11. 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.

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

17.0.1.12. 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.

17.0.1.13. 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.

17.0.1.14. 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.

17.0.1.15. 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:

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

b) O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

c) Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

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

17.0.1.17. 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.

17.0.1.18. 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 o acesso proliferação de ratos, moscas, baratas e formigas, conforme estabelece a Resolução nº 52, de 22 outubro de 2009 da ANVISA e no caso de ineficiência dos procedimentos adotados, a empresa ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido.

17.0.1.19. 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.).

17.0.1.20. 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. 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

17.0.1.21. 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:

a) 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.

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

c) 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.

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

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

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

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

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

18. CONDIÇÕES SANITÁRIAS, RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS

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

18.0.2. A CONTRATANTE realizará recolhimento de amostras e armazenamento, sob refrigeração, de aproximadamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados e etiquetados conforme por um período de 96 (noventa e seis) 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.

18.0.3. 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.

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

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

18.0.4. 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.

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

18.0.6. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras.

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

18.0.8. 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.

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

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

18.0.8.3. 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.

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

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

19. DAS NORMAS SANITÁRIAS

19.1. 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.

19.2. 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.

19.3. 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.

20. DO CONTROLE FINANCEIRO

20.1. 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, leitores óticos, instalações elétricas, cabos, entre outros, bem como efetuar a manutenção dos mesmos. Ficando condicionado o funcionamento do Restaurante Comunitário à devida instalação do sistema e a plena execução do controle.

20.1.1. O usuário deverá adquirir o ticket na caixa da CONTRATADA e dirigir-se à entrada da Unidade de Alimentação onde o ticket adquirido será lido pelo sistema eletrônico de controle de refeições, autorizando sua entrada para o consumo da refeição.

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

20.2.1. 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.

20.2.2. Nos casos excepcionais, o requerimento deverá ser dirigido ao Executor do contrato em até 12 (doze) horas após a verificação da falha, e quando aceita a justificativa será aberta a contagem do prazo concedido e necessário à manutenção.

20.2.3. 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.

20.3. A venda dos tickets deverá ser realizada diretamente a população pela CONTRATADA sob a fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida a terceirização de tal atividade.

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

20.3.2. Caberá à CONTRATADA a instalação de catracas roleta com contador de giro ou para bloqueios de entrada e saída individual para controle de grande *fluxo* e contagem de passagens na entrada do refeitório. A entrada do usuário no refeitório será liberada somente após o devido registro do ticket adquirido no dia pelo sistema de controle de refeições.

20.3.3. As modalidades café da manhã e almoço podem ser vendidas em quantitativo de até 2 (duas) refeições por usuário, podendo ser servidas para consumo na Unidade ou em embalagem apropriada para consumo externo.

20.3.4. 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.

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

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

- 20.6. 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.
- 20.7. 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.
- 21. DA ATIVIDADES COMPLEMENTARES**
- 21.1. Cabe à CONTRATANTE autorizar, a qualquer tempo:
- 21.1.1. 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 SEDES.
- 21.1.2. Parceria para prática de estágio ou atividades práticas de disciplinas de graduação ou curso técnico de Nutrição nas Unidades
- 21.2. Cabe à CONTRATANTE a elaboração de atividades de Educação Alimentar e Nutricional que devem ser realizadas nos Restaurantes Comunitários, com apoio da CONTRATADA, conforme Plano de Educação Alimentar e Nutricional da SEDES, 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.
- 21.3. 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 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição, desde que sigam recomendações oficiais, que sejam previamente autorizadas pela CONTRATANTE e sejam acompanhadas por servidores da SUBSAN/SEDES.
- 21.3.1. A CONTRATANTE poderá sugerir temas para a CONTRATADA elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional.
- 21.3.2. A divulgação dos eventos de Educação Alimentar e Nutricional será feita pelos órgãos oficiais de comunicação do Governo do Distrito Federal e pela CONTRATADA.
- 22. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**
- 22.1. Para fins de comprovação da capacidade técnica, a empresa deverá apresentar :
- 22.2. Comprovante do registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição em plena validade.
- 22.3. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, mediante atestado(s) ou declaração (ões) de Capacidade Técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizado ou estar realizando o fornecimento dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital. O atestado deverá conter, preferencialmente, nome, endereço e telefone de contato do atestador.
- 22.4. Comprovação técnico-operacional da licitante efetuada mediante a apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal e secundária especificadas no contrato social vigente, os quais deverão estar vinculados aos serviços e quantidades mínimas descritas a seguir:
- 22.4.1. Os atestados ou declarações de capacidade técnica apresentados pelo licitante devem comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de que trata o termo de referência Anexo I deste edital;
- 22.4.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;
- 22.4.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- 22.4.4. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;
- 22.4.5. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 30% (trinta por por cento) do quantitativo total do lote I.
- 22.5. Declaração formal da empresa, de que esta tomou conhecimento, por intermédio de seu representante técnico, de todas as condições de trabalho referentes aos serviços, nos termos do Termo de Referência.
- 22.6. Declaração de que possui ou instalará 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;
- 23. DA VISTORIA**
- 23.1. As empresas interessadas poderão fazer um reconhecimento do local antes da apresentação das propostas, a fim de tomar conhecimento sobre a extensão dos serviços a serem executados, das dificuldades que poderão surgir no decorrer da execução, bem como se identificarem de todos os detalhes necessários à perfeita execução dos serviços, em consonância com o entendimento do Tribunal de Contas do Distrito Federal (Decisões 1.443/2011, 3.119/2011 e 4.117/2011 do TCDF).
- 23.2. A proponente deverá apresentar, juntamente com os documentos da proposta, Declaração de Vistoria realizada ou Declaração de que se abstém da visita técnica e conhece todos os detalhes técnicos em relação ao local de execução do objeto.
- 23.3. As empresas interessadas em vistoriar os locais de execução dos serviços objeto dessa contratação, deverão entrar em contato com a **SUBSAN**, localizada no SIA trecho 08 lotes 275/285 – Brasília/DF ou através do telefone (61) 3773 7277 de segunda a sexta-feira, em horário comercial, desde o primeiro dia após a publicação do Aviso de Licitação, **até 01 (um) dia antes da data da abertura do Pregão**.
- 24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
- 24.1. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessários para completa execução dos serviços.
- 24.2. Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, sendo preferencialmente das 06h às 09h no café da manhã, das 11h às 14h no almoço, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade de grau gravíssimo.
- 24.2.1. O tempo para atendimento do cidadão deverá respeitar o disposto na Lei nº 2.529, de 21 de fevereiro de 2000, no tocante ao tempo máximo de espera.
- 24.3. 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.
- 24.3.1. Para implementação da presente cláusula, poderá ser fornecido, 2 (duas) vezes por semestre, 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.
- 24.4. 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.
- 24.5. Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com o desempenho de suas funções, conforme modelo estabelecido pela CONTRATANTE no Anexo VI do presente Termo de Referência.
- 24.6. 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.
- 24.7. 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.
- 24.8. No caso de alteração no quadro de pessoal, deverá a CONTRATANTE ser automaticamente comunicada e mantida na Unidade ficha atualizada de todos os funcionários.
- 24.9. 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.
- 24.10. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.
- 24.11. Levantar ao conhecimento da CONTRATANTE por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.
- 24.12. Responder por danos causados à CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus funcionários ou prepostos.
- 24.13. 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.
- 24.14. 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.
- 24.15. Responsabilizar-se pela pintura externa da Unidade antes do início das atividades no Restaurante Comunitário, devendo utilizar as cores do Governo do Distrito Federal, conforme disposição da SUBSAN;
- 24.16. Providenciar placa de identificação do equipamento público, contendo a logomarca do Governo do Distrito Federal, sendo que arte deverá ser previamente autorizada pela SUBSAN.
- 24.17. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de sua propriedade ou da CONTRATANTE, necessários ao bom funcionamento da Unidade, bem como das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas na edificação.
- 24.17.1. Realizar as manutenções necessárias ao uso do equipamento público, uma vez que a conservação do bem é sua obrigação, 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.
- 24.18. Reparar dos danos provocados por ela ou por terceiros durante a vigência do contrato, independentemente de serem intencionais ou decorrentes de mau uso.
- a) Realizar desentupimento de instalações hidráulicas em função de danos ao encanamento provocados pelo descarte de objetos em ralos e/ou vasos sanitários;

- b) Efetuar correções de vazamentos;
- c) Revisar a rede elétrica;
- d) Reparar as depredações dos móveis e/ou bens da Unidade, tais como armários, portas, pias, entre outros;
- e) Realizar pinturas;
- f) Arcar com as despesas de substituição de filtros de água, lâmpadas, luminárias, carga ou recarga de extintores e demais dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas dos locais dos serviços, e quaisquer outras que se fizerem necessárias.
- 24.18.1. Realizar, no período de vigência do Contrato, as benfeitorias necessárias, ou seja, aquelas que têm como finalidade a própria conservação do equipamento público, evitando sua deterioração, como por exemplo: reparo no encanamento para evitar infiltrações.
- a) Contratada poderá retirá-las ao fim do contrato, desde que não provoque danos à estrutura da Unidade.
- b) Cabe à Contratada restituir o imóvel no estado em que o recebeu, de acordo com o termo de vistoria.
- 24.18.2. A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança e/ou a qualidade do serviço.
- 24.19. 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.
- 24.20. Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.
- 24.21. Garantir o fornecimento de todos os equipamentos de proteção individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, devidamente esterilizados (capas, capote, máscaras, gorros, propés, luva de malha de aço, protetor auricular e óculos), aos representantes da CONTRATANTE e aos prestadores de serviço sempre que indispensável, bem como todo o material descartável necessário à execução contratual, sem custos adicionais.
- 24.22. 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.
- 24.23. 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.
- 24.24. 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. Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.
- 24.25. Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.
- 24.25.1. 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.
- 24.26. 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.
- 24.27. 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.
- 24.28. Segurar seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a lei, deverá ser apresentado à CONTRATANTE.
- 24.29. 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.
- 24.30. Fornecer no mínimo 02 (dois) jogos de uniformes a todos os seus funcionários no ato da contratação e providenciar a troca do referido jogo a cada 06 (seis) meses, zelando para que se apresentem com aspecto adequado, conservados, limpos e nominalmente identificados, substituindo-os sempre que necessário e, devendo os funcionários assinar um documento atestando o recebimento do uniforme, devidamente datado.
- 24.31. Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas com a alimentação de seus funcionários.
- 24.32. Disponibilizar/manter sala para utilização de funcionários da CONTRATANTE, para acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados.
- 24.33. Responsabilizar-se pelo pagamento do fornecimento de água, esgoto, internet, luz, gás e taxas e/ou impostos decorrentes da utilização do imóvel.
- 24.33.1. As faturas referentes ao consumo de energia e água deverão ser pagas e apresentadas junto com as notas fiscais dos serviços prestados, referente ao pagamento mensal ao mês a que se referem.
- 24.34. 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.
- 24.35. 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.
- 24.36. No mínimo, deverá existir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para:
- 24.36.1. Higiene e saúde dos funcionários;
- 24.36.2. Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no art. 120, II da IN/DIVISA/SVS nº 16, de 23 de maio de 2017;
- 24.36.3. Controle de qualidade na recepção de mercadorias;
- 24.36.4. Transporte de alimentos;
- 24.36.5. Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;
- 24.36.6. Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- 24.36.7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- 24.36.8. 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.
- 24.36.9. 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.
- 24.36.10. 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.
- 24.37. 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.
- 24.38. 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.
- 24.38.1. As ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN poderão ocorrer simultaneamente em todos os Restaurantes Comunitários, cabendo à CONTRATANTE determinar o cronograma dessas atividades.
- 24.39. Disponibilizar no refeitório, um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2 (dois) metros de comprimento por 1,5 (um e meio) metro de largura (2,00x1,50), para expor comunicações diversas.
- 24.39.1. 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.
- 24.39.2. Deverá ser usado para atividades educativas e informativas de interesse da comunidade local, devendo ter autorização prévia da CONTRATANTE para serem ali afixados.
- 24.39.3. Campanhas educativas, propagandas e publicidades deverão obedecer às recomendações emanadas da Assessoria de Comunicação – ASCOM/SEDES.
- 24.40. Disponibilizar no refeitório, 06 (seis) banners educativos e informativos, em local visível, medindo até 3m² (três metros quadrados), conforme solicitação da CONTRATANTE.
- 24.40.1. 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.
- 24.40.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, no montante de 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicialmente contratado, nos termos do art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/1993.
- 24.40.3. Manter, durante toda execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 24.40.4. É facultada à CONTRATADA a utilização das áreas externas da unidade para a produção de hortaliças e temperos, bem como o plantio de árvores frutíferas.
- 24.41. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos.

- 24.42. Não permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 24.43. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 24.44. Respeitar os termos estipulados no Decreto nº 38.365, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 143, de 27 de julho de 2017, que regulamenta a Lei nº 5.448, de 12 de janeiro de 2015, o qual proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher.
- 24.45. A Contratada fica obrigada ao cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018.
- 25. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
- 25.1. 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.
- 25.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre falhas e/ou irregularidades constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.
- 25.3. 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.
- 25.4. 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.
- 25.5. 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.
- 25.6. Exigir, quando da formalização da contratação, a implementação do Programa de Integridade das Empresas, nos termos do art. 15 da Lei Distrital nº 6.112/2018.
- 25.7.
- 26. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS**
- 26.1. O custo total estimado para a presente contratação é de **R\$ 11.120.928,00 (onze milhões, cento e vinte mil novecentos e vinte e oito reais)**, conforme valores unitário detalhados no **Anexo I**, deste Termo de Referência.
- 26.2. 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 e pesquisa de mercados juntos às empresas do ramo, conforme demonstrativo de custos estimados.
- 26.3. Cada empresa participante deverá propor, por modalidade de refeição café da manhã e almoço um Preço Unitário da Refeição – PUR, composto de duas partes: valor pago pelo usuário mais subsídio do Governo do Distrito Federal.
- 26.3.1. O Decreto nº 40.234 de 05 de novembro de 2019, estabelece que nas refeições do tipo ALMOÇO que o público em geral pagará o valor de R\$ 1,00 (um real).
- 26.3.2. O Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, estabelece que nas refeições do tipo CAFÉ DA MANHÃ, os usuários pagarão R\$ 0,50 (cinquenta centavos) por cada refeição.
- 26.3.3. O Decreto nº 40.854, de 05 de junho de 2020, estabelece a gratuidade do almoço e jantar para as pessoas em situação de rua, enquanto perdurarem as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional, decorrentes do novo coronavírus, previstas no [Decreto nº 40.817, de 22 de maio de 2020](#), até que a administração pública operacionalize outra forma de prestação do serviço.
- 26.3.4. O valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal em complementação ao valor pago pelo usuário será determinado por meio da presente licitação.
- 26.4. A empresa vencedora na fase de lances deverá apresentar uma planilha detalhada de composição dos custos anexa à proposta para cada tipo de refeição por lote, 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 anual estimado.
- 27. DO PAGAMENTO**
- 27.1. 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.
- 27.2. 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.
- 27.3. O pagamento pelo serviço de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA e mês subsequente aos serviços prestados, considerando o nível de serviço e desde que os documentos de cobrança (última fatura da CEB/CAESB; Recolhimento do INSS do mês anterior; FGTS do mês vigente e Relatório GFIP) estejam em perfeitas condições de liquidação e pagamento até o dia 12 (doze) de cada mês subsequente à prestação do serviço. 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.
- 27.4. Passados 30 (trinta) dias da data do atesto da Nota Fiscal respectiva pelo executor ou suplente do contrato, ou ainda, pela chefia imediata, se for o caso e quando devidamente justificada, sem o devido pagamento por parte da administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação "pro rata tempore" do IPCA, nos termos do art. 3, do Decreto nº 37.121/2016.
- 27.5. Será observado, ainda, a Portaria nº 247, de 31 de julho de 2019, que prova o Manual do Imposto de Renda Retido na Fonte, de titularidade do Distrito Federal, nos termos do art. 157, inciso I, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e que trata da retenção sobre pagamentos feitos pela administração pública.
- 28. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**
- 28.1. A indicação do gestor, fiscal e seus substitutos caberá aos setores requisitantes dos serviços ou poderá ser estabelecida em normativo próprio de cada órgão ou entidade, de acordo com o funcionamento de seus processos de trabalho e sua estrutura organizacional.
- 28.2. Compete ao gestor da execução dos contratos, auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário.
- 28.3. O recebimento provisório dos serviços ficará a cargo do fiscal técnico, administrativo ou setorial, quando houver, e o recebimento definitivo, a cargo do gestor do contrato.
- 28.4. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual deverão ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 28.5. Nos casos de atraso ou falta de indicação, de desligamento ou afastamento temporâneo e definitivo do gestor ou fiscais e seus substitutos, até que seja providenciada a indicação, a competência de suas atribuições caberá ao responsável pela indicação ou conforme previsto no normativo de que trata o art. 41, da IN 05/2017
- 28.6. 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.
- 28.7. O executor do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou pendências observadas, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 28.8. Cabe ao executor do contrato observar o efetivo cumprimento do disposto no art. 13 da Lei Distrital nº 6.112/2018.
- 28.9. Após a assinatura do contrato, sempre que a natureza da prestação dos serviços exigir, o órgão ou entidade deverá promover reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 29. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**
- 29.1. Para a prestação dos serviços será formalizado um 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.
- 29.2. **O prazo de vigência dos contratos decorrentes deste Pregão Eletrônico será de 12 (doze) meses**, a partir da data da sua assinatura, podendo, por interesse das partes, ser prorrogado por períodos sucessivos, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 30. DO REAJUSTE**
- 30.1. Será admitido o REAJUSTE do valor do contrato, com base no **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA** apurado durante o período, observada a periodicidade mínima de 12 (doze) meses, a contar da apresentação da proposta, conforme o Decreto nº 37.121/2016.
- 31. DA GARANTIA CONTRATUAL**
- 31.1. A CONTRATADA deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias corridos após a assinatura do Contrato, no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor do contratado e terá seu valor atualizado nas mesmas condições daquele, conforme disposição do art. 56, § 2º da Lei nº 8.666/1993, e poderá optar por qualquer das modalidades previstas no § 1º do art. 56 da Lei nº 8.666/1993.
- 32. DO CONSÓRCIO E DA SUBCONTRATAÇÃO**
- 32.1. A participação de consórcios não será admitida, uma vez que o objeto do presente Termo de Referência 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.

32.2. Registre-se que em virtude da especificidade do objeto, não será permitida a subcontratação compulsória prevista no art. 27 da Lei Distrital no 4.611/2011 vez que o objeto do presente Termo de Referência é amplamente comercializado por diversas empresas do mercado. Justifica-se ainda pela necessidade de compatibilização e uniformidade do objeto que compõe a presente licitação, não sendo aplicável cota reservada e nem subcontratação compulsória para as entidades preferenciais. Sendo afastado conforme previsão do art. 9, parágrafo 10, II e 11, do Decreto no 35.592/2014, que regulamenta o tratamento preferencial e simplificado nas contratações públicas das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais previsto na Lei Distrital no 4.611/2011.

32.3. Conforme entendimento do Tribunal de Contas da União - TCU, uma vez admitida a subcontratação, esta somente pode alcançar parte do objeto contratado. Inclusive, recentemente esse Tribunal proferiu julgamento no sentido de que a subcontratação integral do objeto pactuado desnatura o certame licitatório e justifica a apenação do agente que a autorizou. Deste modo, entende-se que não há formas de divisão do objeto que não seja subcontratar uma outra empresa para atuar no mesmo local e com mesmo objeto, o que contraria veemente os julgados do TCU.

32.4. Por todo exposto, fica afastada a possibilidade de subcontratação compulsória, em harmonia com as Decisões nº 2236/201 6, 743/201 6 e 2943/201 / TCU: Acórdão no 2763/201 3- Plenário.

33. DA SUSTENTABILIDADE

A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2o da Lei Distrital no 4.770/20 1 2, 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 7.746/20 1 2, que regulamenta, o art. 3º da Lei n' 8.666/1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal.

34. DA OBRIGATORIEDADE DA INCLUSÃO DE CLÁUSULA DE PROIBIÇÃO DE CONTEÚDO DISCRIMINATÓRIO

34.1. 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 de:

Art.1º Os órgãos e entidades da Administração Pública direta, indireta, autárquica e fundacional do Distrito Federal devem incluir, nas licitações ou contratações diretas, cláusula de proibição de conteúdo:

- I - Discriminatório contra a mulher;
- II - que incentive a violência contra a mulher;
- III - que exponha a mulher a constrangimento
- IV - homofóbico;
- V - que represente qualquer tipo de discriminação.

35. DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO

35.1. Nos termos do Anexo VIII-A, da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, recepcionada no âmbito do GDF pelo Decreto nº 38.934, de 15 de março de 2018, e visando garantir a qualidade do serviço prestados, será aplicada na pretensa contratação parâmetros para a medição de resultados (IMR), conforme tabelas abaixo, cujo percentual de aplicação se aplica sobre cada ocorrência de infração, em razão do grau de severidade:

35.2. Tabela 1 - Grau e Nível de Severidade

Grau	Nível de severidade	Correspondência (%)
Grau 1	leve	1
Grau 2	moderada	2
Grau 3	grave	5
Grau 4	gravíssima	10

35.3. Tabela 2 - Cláusula infringida e/ou irregularidade constatada

GRAU	CORRESPONDÊNCIA POR OCORRÊNCIA (%)	INFRAÇÃO OU IRREGULARIDADE
Grau 1(Leve)	1%	Funcionários inadequadamente uniformizados ou utilizando acessórios não permitidos ou inobservância do Item 16.
		Não deixar afixado nos locais definidos o cardápio do Restaurante Comunitário e/ou não apresentar os valores nutricionais das preparações do dia.
		Não disponibilizar o mural ou quadro de avisos no refeitório do Restaurante Comunitário, permitir informações não autorizadas pela Contratante.
Grau 2 (Moderado)	2%	Deixar de prestar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis após a constatação do defeito ou após notificação formal da Contratante, por meio do executor do contrato.
		Deixar de manter a quantidade suficiente de funcionários para a perfeita execução dos serviços, observado o item 10 deste Termo.
		Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações diárias e/ou deixar de conservá-las adequadamente.
		Não remover do local da preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos.
		Vender ou fornecer quantidade superior a 02 (duas) refeições por usuário/dia, exceto por solicitação da Contratada, devidamente justificada, e/ou regulamentado por qualquer outra legislação superveniente expedida pelo GDF, bem como a inobservância do item 18 deste Termo.
		Não utilizar embalagem térmica apropriada com tampa de vedação total para o acondicionamento da refeição, não utilizar copos biodegradáveis e não acondicionar a salada em embalagem individual.
		Não segurar os funcionários contra riscos de acidente de trabalho, conforme preceitua a lei e/ou não apresentar à contratante documentos comprobatórios, bem como não providenciar exames de saúde dos funcionários ou não facilitar o acesso à Contratante.
		Deixar de observar o disposto no item 22.
		Deixar de remover o lixo das dependências internas ou acondicioná-los de forma incorreta no lado externo, bem como não proceder a dedetização e desintetização das áreas internas e externas e instalações utilizadas.
		Preparar e fornecer refeições do tipo marmita fora da rampa de distribuição e na frente dos usuários, exceto quando autorizado pela Contratante, nos casos justificados e por solicitação da Contratante.
Não respeitar as normas de segurança, higiene e saúde dos		

		funcionários
Grau 3 (Grave)	5%	Desobediência às normas estabelecidas no item 15, bem como não seguir as orientações da RDC nº 216/2004-ANVISA e/ou legislação superviniente.
		Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários e não com todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório de pagamento de funcionários, recolhimento fundiário e listagem de funcionários.
		Não manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 600/2018 - CFN e/ou legislação superviniente.
		Utilizar as dependências e equipamentos do Restaurante Comunitário sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto contratual sem a anuência da Contratante.
		Não seguir a gramatura e as características das preparações e líquidos definidas no presente Termo de Referência, bem como não obedecer o estabelecido no item 6.5 deste Termo.
		Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da contratante ou sem prévia comunicação à contratante no prazo previsto neste Termo.
		Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança e limpeza do Restaurante Comunitário.
		Deixar de adquirir qualquer um dos equipamentos relacionados no Anexo, deste Termo.
		Não se responsabilizar pela manutenção, revisão e reparo dos equipamentos e instalações de propriedade do patrimônio do GDF.
		Não elaborar e nem implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou POP, de acordo com o prazo definido neste Termo.
		Não solicitar autorização da CONTRATANTE para a produção eventual e excepcional de refeições fora do Restaurante Comunitário ou não observar os demais dispositivos relacionados no item 14 deste Termo.
		Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou visitantes.
		Não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Restaurantes Comunitários de acordo com a RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou legislação superviniente.
		Não adotar as normas estabelecidas no item 11 - TRANSPORTE deste Termo.
		Não observar o cumprimento das normas estabelecidas no item 12 deste Termo.
		Interromper temporariamente o serviço, gerando filas, por atraso na produção ou falta/substituição de item ou itens do cardápio previstos para o dia.
Deixar de instalar e/ou realizar manutenção em equipamentos ou instalação destinado ao funcionamento do sistema eletrônico de controle de refeições e acesso aos usuários.		
Grau 4 (Gravíssimo)	10%	Cobrar preços superiores aos fixados neste Termo de Referência.
		Suspender, interromper ou desmobilizar a execução contratual sem a concordância formal da Contratante.
		Não cumprir o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços no Restaurante Comunitário.
		Servir alimento contaminado ou por qualquer motivo não atenda aos parâmetros de vigilância sanitária. Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação.
		Não fornecer o acesso a materiais filmados na unidade pelo sistema de monitoramento por câmera de vigilância.

35.4. Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados na medição dos resultados, serão objeto de glosa na fatura da empresa.

35.5. As infrações descritas acima são meramente exemplificativas. Situações diversas serão definidas pelos respectivos ordenadores de despesas.

35.6. Havendo reincidência de qualquer das infrações o percentual aplicado será considerado em dobro.

36. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

36.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da execução é aquela prevista no Instrumento Convocatório.

37. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

37.1. O contrato não poderá ser prorrogado quando:

37.1.1. A Contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa ou impedida de licitar ou contratar no âmbito de qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, enquanto perdurarem os efeitos;

37.1.2. Para tanto, a CONTRATANTE consultará em nome da empresa contratada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992 o SICAF, o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis), e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

- 37.1.3. A CONTRATADA não manter, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 37.1.4. A CONTRATADA não concordar com a eliminação, do valor do contrato, dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido pagos ou amortizados no primeiro ano de vigência da contratação.
- 37.2. A prorrogação contratual e as demais alterações deverão ser processadas mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 65 da Lei nº. 8.666/93, vedada a modificação do objeto.
- 37.3. 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.
- 37.4. 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.
- 37.5. 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.
- 37.6. A Lei Distrital nº 4.611/2011 regulamenta no âmbito do Distrito Federal o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais. Considerando que a contratação em tela não permite a subcontratação, uma vez que o objeto do presente Termo é amplamente comercializado por diversas empresas no mercado, bem como, o objeto não caracteriza serviço divisível, fica justificado o não enquadramento desta demanda à citada Lei e seus artigos.

QUANTIDADE E VALORES ESTIMADOS

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
			DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	1	ALMOÇO	2.800	72.800	873.600	R\$ 11,73	R\$ 32.844,00	R\$ 853.944,00	R\$ 10.247.328,00
	2	CAFÉ DA MANHÃ	560	14.560	174.720	R\$ 5,00	R\$ 2.800,00	R\$ 72.800,00	R\$ 873.600,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL						R\$ 11.120.928,00			

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

1. Relação de utensílios, equipamentos e mobiliários **POR CONTA DA CONTRATADA**:

ITEM	QUANTIDADE MÍNIMA	PADRÃO DE REFERÊNCIA	ESPECIFICAÇÃO
UTENSÍLIOS			
1	3	A cada 500 refeições	Espátulas para fritura n° 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 n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas
7	1	Por cada Restaurante	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾", para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).
8	1	Por cada Restaurante	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 refeições	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel nº18)
24	1	Por Restaurante	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
41	1	Por Restaurante	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulação 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 Restaurante	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	1	Por Restaurante	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos - Com capacidade: 450 a 600 Kg/h
48	1	Por Restaurante	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 Restaurante	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 Restaurante	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 Restaurante	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.
56	1	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	1	Por Restaurante	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.
58	2	Por Restaurante	Catraca roleta de 3 braços em tubo de aço inox polido, com contador de giro ou para bloqueios de entrada e saída individual para controle de grande <i>fluxo</i> e contagem de passagens.
59	3	Por Restaurante	No-break com recarga automática de bateria.
60	2	Por Restaurante	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar.
61	1	Por Restaurante	Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v.
ITEM	QUANTIDADE	PADRÃO DE	ESPECIFICAÇÃO
	MÍNIMA	REFERÊNCIA	
MOBILIÁRIO			
63	1	A cada 500 refeições	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.
64	1	Por Restaurante	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.
65	1	A cada 1.000 refeições	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.
66	1	A cada 500 refeições	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.
67	1	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.
68	1	A cada 300 refeições	Armário Roupeiro - tipo, guarda-volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.
69	1	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 painéis e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.
70	1	Por rampa	Protetor Salivar de vidro – conforme medida das rampas de cada unidade.
71	1	Por Câmara Fria para Congelamento	Unidade condensadora hermética. Temperatura (-18°C) potência: mínima de 2hp.
72	1	Por Câmara Fria para Resfriamento	Unidade condensadora hermética. Temperatura (5°C) potência: mínima de 1hp.

2. Relação dos equipamentos e mobiliários que correrão **POR CONTA DA CONTRATANTE**:

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
1	3	Conjuntos de Rampas de Distribuição.
2	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.
3	1	Câmara Fria para Congelamento - Construída em painéis com enchimento em poliuretano injetado com fechamento em chapas pré-pintadas. Dimensão 3380x2850x2500mm.
4	1	Câmara Fria para Resfriamento - Construída em painéis com enchimento em poliuretano injetado com fechamento em chapas pré-pintada. Dimensão 3380x2850x2500mm.

ANEXO II**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE)

À SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SEDES/DF,

Apresentamos proposta de acordo com as especificações, condições e prazos estabelecidos no Pregão Eletrônico nº 03/2021, dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

Declaramos que concordamos com todas as condições estabelecidas no Edital e seus respectivos Anexos.

Objeto: contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, para gestão de Restaurante Popular de SAMAMBAIA, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de

refeições para atender as demandas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, conforme condições e especificações constantes deste Termo de Referência e seus Anexos.

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ n.º 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.

ITEM I DO GRUPO I - ALMOÇO

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO UNIDADE: SAMAMBAIA 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
Obs.: Do Preço Unitário por Refeição (PUR) deverá ser abatido, conforme estabelece o Decreto nº 40.234, de 05 de novembro de 2019, no almoço, R\$ 1,00 (um real) para a população em geral e conforme disposição do Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, R\$ 0,50 (cinquenta centavos) no café da manhã ou no jantar e o Decreto nº 40.854, de 05 de junho de 2020 estabelece que o almoço e jantar serão sem custo para as pessoas em situação de rua enquanto perdurarem as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional, decorrentes do novo coronavírus, previstas no Decreto nº 40.817, de 22 de maio de 2020 , até que a administração pública operacionalize outra forma de prestação do serviço, chegando assim ao valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal.		
Valor Total		RS

ITEM II DO GRUPO I - CAFÉ DA MANHÃ

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO UNIDADE: SAMAMBAIA MODALIDADE DE REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ		
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
Obs.: Do Preço Unitário por Refeição (PUR) deverá ser abatido, conforme estabelece o Decreto nº 40.234, de 05 de novembro de 2019, no almoço, R\$ 1,00 (um real) para a população em geral e conforme disposição do Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, R\$ 0,50 (cinquenta centavos) no café da manhã ou no jantar e o Decreto nº 40.854, de 05 de junho de 2020 estabelece que o almoço e jantar serão sem custo para as pessoas em situação de rua enquanto perdurarem as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional, decorrentes do novo coronavírus, previstas no Decreto nº 40.817, de 22 de maio de 2020 , até que a administração pública operacionalize outra forma de prestação do serviço, chegando assim ao valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal.		
Valor Total		RS

1. Valor Total : R\$ _____ (valor por extenso).
2. Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
3. O prazo para início do serviço oferecido será de até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da assinatura do contrato.
4. 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.
5. Declaramos de que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos.
6. Os dados da nossa empresa são:

1. Razão Social: _____;
2. CNPJ (MF) nº: _____;
3. Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: _____;
4. CPF: _____ RG: _____;
5. Inscrição Estadual nº: _____;
6. Endereço: _____;
7. Fone: _____ Fax: _____ E-mail: _____;
8. CEP: _____; e
9. Cidade: _____ Estado: _____.
10. Banco: _____ Conta Corrente: _____ Agência: _____;
11. Contato: _____ Fone/Ramal: _____

Local e data

Assinatura do Representante Legal

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
Nº ____/____, NOS
TERMOS DO PADRÃO Nº
04/2002.
PROCESSO Nº
00431-00007821/2021-94

I - CLÁUSULA PRIMEIRA – Das Partes

O Distrito Federal, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO DISTRITO FEDERAL _____, representado por _____, na qualidade de _____, com delegação de competência prevista nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal e _____, doravante denominada Contratada, CNPJ nº _____, com sede em _____, representada por _____, na qualidade de _____, e em observância às disposições da Lei nº 10.520/2002, regulamentado pelo Decreto Federal nº 5.450/2005, recepcionado no Distrito Federal pelo Decreto nº 25.966/2005, Decreto Federal nº 10.024/2019, recepcionado no Distrito Federal pelo Decreto nº 40.205/2019, Decretos Distritais: 26.851/2006, 37.121/2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato.

II - CLÁUSULA SEGUNDA – Do Procedimento

2.1. O presente Contrato obedece aos termos do Edital de _____ nº _____ (fls. _____), da Proposta de fls. _____ e da Lei nº 8.666/93, da Lei 10.520/2002 e do Decreto Federal 10.024/2019 e IN 05/2017-MPOG.

III - CLÁUSULA TERCEIRA – Do Objeto

3.1. O Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de _____, consoante específica o Edital de _____ nº _____ (fls. _____) o Termo de Referência e a Proposta de fls. _____, que passam a integrar o presente Termo.

IV - CLÁUSULA QUARTA – Da Forma e Regime de Execução

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

V - CLÁUSULA QUINTA – Do Valor E REAJUSTE

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

5.2. O valor relativo ao subsídio a ser pago pela SEDES será R\$ _____(), conforme demonstrado na memória de cálculo na tabela abaixo:

ALMOÇO

A	Quantidade de Refeições	873.600
B	Preço Único por Refeição	R\$ xxx
C	Valor Subsídio (B-D)	R\$ xxx
D	Valor Pago pelo usuário por Refeição ¹	R\$ 1,00
E	Valor Pago pelo usuário por Refeição ²	R\$ 0,00
	Valor Global Contrato (A*B)	R\$ xxxxxxxx
	Valor Subsídio (A*C)	R\$ xxxxxxxx

^[1] [Decreto nº 40.234, de 05 de novembro de 2019](#)

^[2] [Decreto nº 40.854, de 05 de junho de 2020](#)

CAFÉ DA MANHÃ

A	Quantidade de Refeições	174.720
B	Preço Único por Refeição	R\$ xxx
C	Valor Subsídio (B-D)	R\$ xxx
D	Valor Pago pelo usuário por Refeição ³	R\$ 0,50
	Valor Global Contrato (A*B)	R\$ xxxxxxxx
	Valor Subsídio (A*C)	R\$ xxxxxxxx

^[3] [Art. 6º, inc.IV, alínea "c" do Decreto nº 37.708/2016](#)

5.3. DO REAJUSTE

5.3.1. Os Contratos celebrados com prazo de vigência superior a doze meses, terão seus valores, anualmente, reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

VI - CLÁUSULA SEXTA – Da Dotação Orçamentária

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

I – Unidade Orçamentária:

II – Programa de Trabalho:

III – Natureza da Despesa:

IV - Fonte de Recurso:

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

VII - 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 seguintes documentos:

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 emitido pelo Tribunal Superior do Trabalho (em www.tst.jus.br), em cumprimento à Lei n.º 12.440/2011, visando à comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

7.3 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

7.4 O pagamento de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para empresa com sede ou domicílio no Distrito Federal será feito exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB, conforme Decreto n.º 32.767/2011.

VIII - CLÁUSULA OITAVA – Do Prazo de Vigência

8.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo por interesse das partes, ser prorrogado por períodos sucessivos, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57, da Lei n.º 8.666, de 1993.

8.1.1. A contratada não terá direito subjetivo à prorrogação contratual, o qual poderá ser prorrogado nos termos do item 8.1, quando comprovadamente vantajoso para a Administração, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

8.1.1.1. Estar formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

8.1.1.2. Relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

8.1.1.3. Justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

8.1.1.4. Comprovação de que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

8.1.1.5. Manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

8.1.1.6. Comprovação de que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

8.2. Caso o Contrato seja assinado de forma eletrônica, considerar-se-á para efeito de início da vigência, a data em que o último signatário do Termo assinar.

IX - CLÁUSULA NONA – Das garantias

9.1. A CONTRATADA, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor de R\$ _____ (_____), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, podendo optar por qualquer das modalidades previstas no art. 56 da Lei n.º 8.666/1993 e da IN 05/2017-MP, recepcionada pelo Decreto Distrital n.º 38.934/2018, mediante a escolha de uma das modalidades.

9.2. A CONTRATADA poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

9.2.1. Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública;

9.2.2. Seguro-garantia ou;

9.2.3. Fiança bancária.

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

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

a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

b) Prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada;

d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela Contratada.

9.5. A garantia somente será liberada ante a comprovação pela CONTRATADA de que pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, caso em que o pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a mesma será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE.

X - CLÁUSULA DÉCIMA – Da responsabilidade do Distrito Federal

10.1. 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;

10.2. Permitir o livre acesso dos empregados da empresa contratada às instalações da SEDES/DF, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que estejam credenciados pela mesma e exclusivamente para execução dos serviços.

10.3. Pagar mensalmente a empresa contratada, os custos da mão de obra e insumos, bem como o ressarcimento dos gastos com materiais, conforme relatório consolidado dos materiais aplicados e aprovados pelo Executor, exceto aqueles previstos no ANEXO V do Edital de Pregão Eletrônico _____.

10.4. Colocar à disposição dos empregados da empresa contratada, espaço físico para troca e guarda de uniformes, para depósito de materiais, ferramentas e máquinas necessárias à execução dos serviços, bem como ambiente para instalação do Preposto e Almoxarifado para atender, exclusivamente, ao objeto deste instrumento.

10.4.1. A empresa Contratada deverá providenciar os móveis e equipamentos necessários para esses ambientes, inclusive computador, linha telefônica fixa e fax.

10.5. Exigir da CONTRATADA, o suporte de seu responsável técnico nos serviços que envolvam estruturas e instalações, documentando seus pareceres para futuras necessidades.

10.6. Designar servidor como Executor para o contrato ao qual serão incumbidas as atribuições condas nas normas de execução orçamentária e financeira vigentes.

10.7. Constituem obrigações do Distrito Federal as condições constantes do item 25 do Termo de Referência - Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico _____.

XI - 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. A Contratada declarará a inexistência de possibilidade de transferência ao Distrito Federal de responsabilidade por encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e/ou previdenciários porventura inadimplidos, bem como a inexistência de formação de vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Pública;

11.6. É expressamente proibido o uso de mão de obra infantil na prestação dos serviços objeto desta licitação, nos termos da Lei Distrital n.º 5.061 de 08 de março de 2013;

11.7. Constituem obrigações da Contratada as condições constantes do item 24 do Termo de Referência - Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico _____.

XII - 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 n.º 8.666/93, vedada a modificação do objeto e desde que previamente justificado nos autos.

12.2. A alteração do valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, prevista no Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias, suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

12.3. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste instrumento.

XIII - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Das Penalidades

13.1. O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial do CONTRATO sujeitará a CONTRATADA à multa prevista no Edital de Pregão Eletrônico _____, descontada da garantia oferecida ou judicialmente, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87, da Lei n.º 8.666/93, facultada ao Distrito Federal, em todo caso, a rescisão unilateral.

13.1.1. A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas previstas no Edital e dos contratos dele decorrente, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88 da Lei 8.666/93 e do art. 7º da Lei 10.520/2002, serão obedecidas no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no referido Decreto e contido no Anexo IV do Edital de Pregão Eletrônico 3/2021 59380605.

13.2. Caso a CONTRATADA não cumpra integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estará sujeita às sanções em conformidade com o Decreto n.º 26.851/2006, e suas alterações, no que couber.

XIV - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Da Rescisão Amigável

14.1. O Contrato poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração, nos termos do Art. 79, II, da Lei n.º 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.

XV - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Da Rescisão

15.1. O Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Edital, 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.

15.2. Caracteriza-se como falta grave, compreendida como falha na execução do contrato, o não recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias, bem como o não pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e da declaração de impedimento de licitar e contratar com a Administração do Governo do Distrito Federal.

15.3. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

15.3.1. A Administração poderá conceder um prazo para que a Contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

15.4. Fica proibida o uso de mão de obra infantil, sob pena de rescisão do contrato e a aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

XVI - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – Dos débitos para com a Fazenda Pública

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

XVII - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – Do Executor

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

XVIII - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Da Publicação e do Registro

18.1. 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.

XIX - CLÁUSULA DÉCIMA NONA – Do FORO

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

19.2. Nos termos da Lei Distrital nº 5.448, de 12 de janeiro de 2015, é estritamente proibido o uso ou emprego de conteúdo discriminatório, relativo às hipóteses previstas no art. 1º do mencionado diploma legal, podendo sua utilização ensejar a rescisão do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

19.3. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate a Corrupção coordenada pela Controladoria Geral do Distrito Federal, por meio do Telefone: 0800-6449060. (Decreto Distrital n.º 34.031/2012).

Pelo Distrito Federal:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante da SEDES

Pela Contratada:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante Legal

ANEXO IV**DAS PENALIDADES****DECRETO Nº 26.851, DE 30 DE MAIO DE 2006.**

Regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nos 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão), e dá outras providências.

A GOVERNADORA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 100, inciso VII, da Lei Orgânica do Distrito Federal, e tendo em vista o disposto nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como o disposto no art. 68 da Lei Federal nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e ainda, a centralização de compras instituída nos termos da Lei Distrital nº 2.340, de 12 de abril de 1999, e as competências instituídas pela Lei Distrital nº 3.167, de 11 de julho de 2003, DECRETA:

CAPÍTULO I**DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS****SEÇÃO I****Disposições Preliminares**

Art. 1º A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas de licitação e/ou de contratos, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá, no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no presente decreto.

Parágrafo único. As disposições deste Decreto aplicam-se também aos ajustes efetuados com dispensa e inexistência de licitação, nos termos do que dispõe a legislação vigente, e ainda às licitações realizadas pelas Administrações Regionais, até o limite máximo global mensal estabelecido no art. 24, incisos I e II, da Lei Federal nº 8.666.

SEÇÃO II**Das Espécies de Sanções Administrativas**

Art. 2º As licitantes que não cumprirem integralmente as obrigações contratuais assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções:

I - advertência;

II – multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal:

a) para o licitante e/ou contratado através da modalidade pregão presencial ou eletrônico que, convocado 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 o licitante e/ou contratado será descredenciado do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

b) para os licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei n. 8.666, 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Parágrafo único. 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.

SUBSEÇÃO I**Da Advertência**

Art. 3º A advertência é o aviso por escrito, emitido quando o licitante e/ou contratado descumprir qualquer obrigação, e será expedido:

I - pela Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços;

II - pelo ordenador de despesas do órgão contratante e/ou participante do Sistema de Registro de Preços, 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.

SUBSEÇÃO II

Da Multa

Art. 4º A multa é a sanção pecuniária que será imposta ao contratado pelo 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; (Redação dada pelo Decreto 35.831, de 19/09/2014, DODF de 22/09/2014 p 6)

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 (Redação dada pelo Decreto 35.831, de 19/09/2014, DODF de 22/09/2014 p 6)

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 artigo;

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;

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. (Redação dada pelo Decreto 35.831, de 19/09/2014, DODF de 22/09/2014 p 6)

§ 1º A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido ao contratado 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, de 1993, observada a seguinte ordem:

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

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas ao contratado;

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

§ 2º Sempre que a multa ultrapassar os créditos do contratado e/ou garantias, o seu valor será atualizado, a partir da data da aplicação da penalidade, pela variação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas.

§ 3º 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.

§ 4º Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

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

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

§ 5º A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, consoante o previsto no Parágrafo único do art. 2º e observado o princípio da proporcionalidade.

§ 6º 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 caput deste artigo.

§ 7º A sanção pecuniária prevista no inciso IV do caput deste artigo não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejam penalidades.

(Acrescentado o art. 4-a pelo [decreto nº 36.974, de 11/12/15](#) – dodf de 14/12/15).

Art. 4-A A multa de que trata o art. 4º deste Decreto será aplicada, nas contratações previstas na Lei Federal nº 12.232, de 29 de abril de 2010, 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 - 1% (um por cento) do valor do contrato em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo contratual dentro do prazo estabelecido pela Administração;

IV - 1% (um por cento) sobre o valor do contrato que reste executar ou sobre o valor da dotação orçamentária que reste executar, o que for menor, em caso de rescisão contratual;

V - até 1% (um por cento) sobre o valor do contrato que reste executar ou sobre o valor da dotação orçamentária que reste executar, o que for menor, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, respeitado o disposto nos incisos I e II.

SUBSEÇÃO III

Da Suspensão

Art. 5º A suspensão é a sanção que suspende temporariamente a participação de contratado em licitações e o impede de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência de licitação na modalidade pregão, ainda suspende o registro cadastral do adjudicado e/ou contratado, no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005, com a suspensão inscrita no Sistema de Cadastro 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 Compras e Licitações, ou pelo órgão integrante do Sistema de Registro de Preços, a empresa permanecer inadimplente;

II - por até 90 (noventa) dias, em licitação realizada na modalidade pregão presencial ou eletrônico, ou pregão para inclusão no Sistema de Registro de Preços, quando a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no edital, 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;

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 frustrar os objetivos da licitação;

c) receber qualquer das multas previstas no artigo anterior e não efetuar o pagamento; a reabilitação dar-se-á com o pagamento.

§ 1º São competentes para aplicar a penalidade de suspensão:

I - a Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços;

II - o ordenador de despesas do órgão contratante e/ou participante do Sistema de Registro de Preços, 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.

§ 2º A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e produzirá os seguintes efeitos:

I - se aplicada pela Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, na hipótese do descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços, implicará na suspensão, por igual período, perante todos os órgãos/entidades subordinados à Lei Distrital no 2.340, de 12 de abril de 1999, e alterações posteriores;

II - se aplicada pelo ordenador de despesas do órgão contratante e/ou participante do Sistema de Registro de Preços, na hipótese do descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato, implicará na suspensão perante o órgão sancionador.

§ 3º 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.

SUBSEÇÃO IV

Da Declaração de Inidoneidade

Art. 6º A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado de Fazenda, à vista dos motivos informados pela Subsecretaria de Compras e Licitações.

§ 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo de até dois anos de sancionamento.

§ 2º 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.

CAPÍTULO II

DAS DEMAIS PENALIDADES

Art. 7º 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 Compras e Licitações, 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 art. 6º deste Decreto III - aplicam-se a este artigo as disposições dos §§ 2º e 3º do art. 5º deste Decreto.

Art. 8º As sanções previstas nos arts. 5º e 6º 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;
- III - demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

CAPÍTULO III

DO DIREITO DE DEFESA

Art. 9º É facultado ao interessado 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.

§ 1º 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.

§ 2º Na contagem dos prazos estabelecidos neste Decreto, exclui-se o dia do início e inclui-se o dia do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário; só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

§ 3º 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;
- IV - o nome ou a razão social do punido, com o número de sua inscrição no Cadastro da Receita Federal.

§ 4º 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.fazenda.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.

§ 5º Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos arts. 3º e 4º deste decreto, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

CAPÍTULO IV

DO ASSENTAMENTO EM REGISTROS

Art. 10. Toda sanção aplicada será anotada no histórico cadastral da empresa.

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

CAPÍTULO V

DA SUJEIÇÃO A PERDAS E DANOS

Art. 11. Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas por este Decreto, 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.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12. Os instrumentos convocatórios e os contratos deverão fazer menção a este Decreto, incluir os percentuais relativos a multas, e as propostas comerciais deverão mencionar expressamente a concordância do proponente aos seus termos.

Art. 13. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 30 de maio de 2006.
118ª da República e 47ª de Brasília

MARIA DE LOURDES ABADIA

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Eu _____, CPF n.º _____, como representante devidamente constituído da empresa _____, CNPJ n.º _____, doravante denominado Licitante, para fins do disposto no PE nº ____/201_ – SEDES-DF, em atendimento a Lei Distrital nº 4.770/2012, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) A proponente está ciente de sua responsabilidade ambiental e se compromete em adotar práticas ecologicamente corretas realizando as seguintes ações:

- i) Descartar o material utilizado (lâmpadas, cartuchos, recipientes de tintas, caixas de papelão), fazendo a separação dos resíduos recicláveis, tendo o cuidado necessário com acondicionamento dos materiais tóxicos: lâmpadas à base de vapor de mercúrio, sódio ou similar; cartuchos e recipientes de tintas e outros, de modo a evitar a evaporação de produtos tóxicos no meio ambiente.
- ii) Destinações dos materiais recicláveis às cooperativas e associações dos catadores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente.
- iii) Utilizar papéis originários de áreas de reflorestamento para reprodução de documentos; sendo que para os fins a que se destina esta licitação, somente será utilizado papel reciclado na forma do exigido no Edital de Licitação.

b) A empresa reconhece sua responsabilidade com o meio ambiente, adotando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes desta atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos Órgãos responsáveis, e que já iniciou (ou está em fase de implantação) as seguintes medidas: _____ (DEVERÁ INFORMAR QUAIS AS MEDIDAS JÁ IMPLANTADAS) tendo como meta em um prazo de _____ atingir o nível mínimo para reconhecimento pelos Organismos Ambientais de Empresa Sustentável.

c) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la, conforme exigido no PE nº ____/201_ – SEDES/DF.

Brasília, ____ de _____ de 201_.

representante legal do licitante

ANEXO VI

ATESTADO DE VISTORIA

Atestamos para fins de comprovação em processo licitatório, referente ao Edital de Pregão Eletrônico n.º 03/2021, que o Sr(a), _____, portador do documento de Identificação Civil n.º _____, representante da empresa de Razão Social _____, CNPJ n.º _____, vistoriou nesta data as instalações físicas da Secretaria de Estado de de Desenvolvimento Social SDES/DF visando obter subsídios para a proposta técnica e econômica da licitação em questão, e atesta que foram esclarecidas todas as dúvidas sobre a prestação dos serviços objeto desta licitação.

Endereço do Local da Vistoria: _____

1. Responsável pelo Termo de Vistoria

Nome: _____

Matrícula: _____

Assinatura: _____

2. Representante da Proponente

Assinatura: _____

Brasília, _____ de _____ de 201_.

OU,**ATESTADO DE ABSTENÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA**

Atestamos para fins de comprovação em processo licitatório, referente ao Edital de **Pregão Eletrônico n.º 03/2021**, que abstivemo-nos de realizarmos vistoria e, assumimos completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes do desconhecimento da realidade da da **Secretaria de Estado de de Desenvolvimento Social SDES/DF**, em razão de sua não realização.

Representante da Proponente

Assinatura: _____

Brasília, _____ de _____ de 20__.

ANEXO VII**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO N° 39.860/2019**

ÓRGÃO/ENTIDADE
PROCESSO
MODALIDADE DE LICITAÇÃO
NÚMERO DA LICITAÇÃO
LICITANTE
CNPJ/CPF
INSCRIÇÃO ESTADUAL/DISTRITAL
REPRESENTANTE LEGAL
CPF

A pessoa física ou jurídica acima identificada, por intermédio de seu representante legal, declara que não incorre nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 1º do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019. Essa declaração é a expressão da verdade, sob as penas da lei.

Brasília, ____ de _____ de 2020.

Assinatura

ANEXO VIII**AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE****RELATÓRIO DE PERFIL**

Identificação

Órgão/entidade contratante:

Pessoa jurídica contratada:

CNPJ nº:

Nº do contrato:

Responsável pelas informações prestadas:

CPF nº:

Edital de Licitação:

Cargo:

E-mail e telefone do responsável:

I. Indicar os setores do mercado em que atua (no Distrito Federal, no Brasil e, conforme aplicável, no exterior).

- Informar as atividades desenvolvidas pela pessoa jurídica no Brasil e no exterior, indicando as principais localidades em que atua;
- Se for sociedade empresária de capital aberto, informar onde são negociados seus valores mobiliários.

II. Apresentar sua estrutura organizacional, hierarquia interna, processo decisório e principais competências de conselhos, diretorias, departamentos ou setores.

- Apresentar a estrutura de governança da pessoa jurídica, deve-se anexar organograma e cópia do contrato/estatuto social registrado;
- Informar se a pessoa jurídica necessita de autorizações ou determinações de outras pessoas jurídicas (matriz ou outra empresa do grupo econômico);
- Informar se a pessoa jurídica já foi condenada administrativa ou civilmente por atos de corrupção e/ou fraude a licitações e contratos administrativos;

III. Descrever as participações societárias em que está envolvida na condição de controladora, controlada, coligada ou consorciada.

- Indicar a composição do capital social da pessoa jurídica, destacando quem são os principais sócios/acionistas e qual o percentual detido por cada um deles;
- Informar se a pessoa jurídica detém participação em outras empresas, destacando quais são e o percentual detido;
- Informar se a pessoa jurídica integra grupo econômico e, caso positivo, encaminhar organograma do grupo, bem como informar em que países atuam as demais empresas do grupo;
- Indicar se a pessoa jurídica realizou ou realiza alguma das seguintes operações:

- fusão, aquisição, incorporação, joint venture, consórcios, parcerias e associações. Caso positivo, informar quais operações realiza / realizou e a razão social das demais pessoas jurídicas envolvidas na operação.

IV. Informar o quantitativo de empregados, funcionários e colaboradores.

V. Sobre as interações com a administração pública distrital, nacional ou estrangeira, informar:

- Informar quais autorizações, licenças ou permissões são necessárias para o exercício das atividades da pessoa jurídica e os órgãos responsáveis pelas respectivas emissões.
- Informar se a pessoa jurídica exerce uma atividade regulada e, se for o caso, indicar o ente regulador.
- Quantitativo e valores de contratos celebrados ou vigentes com entidades e órgãos públicos brasileiros nos últimos três anos e a participações destes no faturamento anual da jurídica:

Ano Quantidade de Contratos, Valor Percentual do, faturamento bruto anual

d. Informar se utiliza intermediários nas interações com o setor público, destacando a frequência e em quais situações contratos administrativos, obtenção de autorizações, licenças e permissões, protocolo de documentos, desembaraço aduaneiro eles são utilizados.

VI. A pessoa jurídica pode ser qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar n. 123/2016?

- () Sim
() Não

Faturamento bruto obtido no último ano: R\$ _____.

VII. Sobre o Programa de Integridade, informar:

a. Data em que a pessoa jurídica entende que o programa foi instituído.

O responsável declara para todos os fins que as informações prestadas e os documentos apresentados são verdadeiros, estando ciente das sanções cabíveis aquele que prestar informação falsa e apresentar documento falso.

Brasília, _____ de _____ de 2021.

[Nome do Representante Legal da Empresa]

Cargo

ANEXO IX

AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

RELATÓRIO DE CONFORMIDADE

Avaliação de Programa de Integridade

Relatório de Conformidade

Identificação

Órgão/entidade contratante:

Pessoa jurídica contratada:

CNPJ nº:

Nº do contrato:

Responsável pelas informações prestadas:

CPF nº:

Cargo:

E-mail e telefone do responsável:

I - Cultura Organizacional de Integridade

a. Sobre a estrutura organizacional da pessoa jurídica e sua relação com a integridade.

a.1. Apresentar documento em que seja possível verificar a formalização da estrutura organizacional da pessoa jurídica e indicar, caso existam, os locais em que as informações sobre a estrutura organizacional estão disponibilizadas para os públicos interno e externo.

a.2. Informar se a pessoa jurídica possui órgão(s) colegiado(s) para tratar de temas de ética e integridade, como Comitês e Conselhos de Ética. Caso possua, enviar os regulamentos que regem esse(s) órgão(s) colegiado(s) e documentos que comprovem o seu funcionamento, como atas de reunião.

II. Sobre o Comprometimento da Alta Direção

a. Informar se são adotados critérios de integridade para escolha dos membros da alta direção. Caso existam, enviar o documento formal em que os critérios estão expressamente previstos.

b. Informar se existem membros da alta direção envolvidos nos atos investigados em processos administrativos no GDF. Em caso positivo, informar se eles permanecem nos cargos da alta direção da pessoa jurídica.

c. Informar se os membros da alta direção participam das atividades relacionadas ao Programa de Integridade e apresentar os respectivos documentos comprobatórios.

d. Informar se os membros da alta direção manifestam seu apoio ao Programa de Integridade.

III. Sobre a instância interna responsável pelo Programa de Integridade

a. Informar se a pessoa jurídica possui uma instância interna responsável pelas atividades relacionadas ao programa.

IV. Sobre os padrões de conduta e ética

a. Apresentar o(s) documento(s) em que estão estabelecidos os padrões de conduta e ética esperados de todos os empregados e administradores da pessoa jurídica.

V. Sobre a estrutura para realização de treinamentos relacionados ao Programa de Integridade.

a. Apresentar o planejamento dos treinamentos relacionados ao Programa de Integridade, se existente.

b. Informar quem são os responsáveis pelo planejamento, elaboração, aplicação e/ou contratação dos treinamentos.

c. Apresentar, se existentes, os controles utilizados para verificar a participação dos empregados nos treinamentos.

d. Apresentar, se existentes, os mecanismos utilizados para verificar a retenção dos conteúdos apresentados nos treinamentos.

e. Mecanismos, Políticas e Procedimentos de Integridade

VI. Sobre a realização de análise de riscos para elaboração ou aperfeiçoamento do programa.

a. Informar se foi realizada uma análise que contempla expressamente riscos relacionados a corrupção e fraude, destacando, caso tenha sido realizada, os responsáveis pela análise; quando ela foi realizada e se há planejamento definido sobre a periodicidade em que deve ser refeita.

VII. Sobre a prevenção de ilícitos nas interações com a Administração Pública

a. Apresentar suas políticas e procedimentos de integridade, destacando aquelas relacionadas à interação com a administração pública, bem como enviar documentos comprobatórios de sua aplicação e monitoramento.

b. Indicar a forma como as políticas podem ser acessadas pelos empregados.

c. Indicar os treinamentos realizados nos últimos 12 (doze) meses que abordaram os conteúdos dessas políticas, destacando o público-alvo desses treinamentos.

VIII. Políticas e procedimentos específicos para prevenção de fraudes e ilícitos no âmbito de processos licitatórios e na execução de contratos administrativos.

a. Apresentar, se existentes, as políticas e procedimentos específicos para prevenção de fraudes e ilícitos no âmbito de processos licitatórios e na execução de contratos Edital de Licitação administrativos, bem como enviar documentos que comprovam sua aplicação e monitoramento.

b. Indicar a forma como as políticas podem ser acessadas pelos empregados.

c. Informar se é dada transparência sobre as licitações das quais participa e os contratos administrativos que celebra, indicando obrigatoriamente onde os dados podem ser acessados.

IX. Precisão, Clareza e Confiabilidade dos Registros Contábeis e Demonstrações Financeiras.

a. Indicar os mecanismos e controles utilizados para assegurar a precisão e a clareza dos registros contábeis, bem como a confiabilidade dos relatórios e demonstrações financeiras produzidos.

X. Diligências para contratação e supervisão de terceiros (não aplicável a microempresa e pequena de pequeno porte.)

a. Indicar quais diligências relacionadas ao tema de integridade realizadas para contratação e supervisão de terceiros, bem como enviar documentos que comprovam sua realização.

b. Informar se insere em seus contratos cláusulas que versam sobre a necessidade de cumprimento de normas éticas e vedação de práticas de fraude e corrupção (cláusulas anticorrupção). Enviar cópias de contratos que comprovam a aplicação da cláusula

XI. Sobre diligências prévias a processos de fusões e aquisições (não aplicável a microempresa e pequena de pequeno porte.)

Brasília, _____ de _____ de 2021.

[Nome do Representante Legal da Empresa]

Cargo

Diretoria de Licitações /SEDES/SEEDS/SUAG/COLIC/DLIC
SEPN Quadra 515, Bloco "B" – 3º Andar, Asa Norte, CEP: 70.770.501-Brasília-DF.
Telefone(s): (0xx61) 3773-7150



Documento assinado eletronicamente por **JUNILMA OLIVEIRA FERREIRA - Matr. 0276923-9**,
Diretor(a) de Licitações, em 18/05/2021, às 14:27, 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= **62132527** código CRC= **B327559A**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPN Quadra 515 Lote 02 Bloco B - Bairro Asa Norte - CEP 70770-502 - DF

3773-7150

00431-00007821/2021-94

Doc. SEI/GDF 62132527