



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA, PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO
DO DISTRITO FEDERAL

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

EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SRP Nº 0141/2018/SCG/SEPLAG - NOVA DATA

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS**TIPO:** Menor Preço**REGIME DE EXECUÇÃO:** Empreitada por preço unitário**PROCESSO:** 00410-00012776/2018-97**INTERESSADO:** Secretaria de Estado de Planejamento Orçamento e Gestão do Distrito Federal (SEPLAG/DF)**OBJETO:** Registro de Preços para a contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, para gestão de Restaurante Popular, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições para atender as demandas da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos, conforme condições e especificações constantes do Termo de Referência - Anexo I do Edital.**ELEMENTO DE DESPESA:** 33.90.39 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica**VALOR ANUAL ESTIMADO:** R\$ 106.670.163,60 (cento e seis milhões, seiscentos e setenta mil cento e sessenta e três reais e sessenta centavos)**DATA DE ABERTURA:** 29/04/2019.**HORÁRIO:** 09h30min.**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 - UASG: 925041

EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO

A SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, unidade orgânica da Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão do Distrito Federal, no uso de suas atribuições legais, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço, para aquisição do objeto especificado no Anexo I deste Edital, que será conduzido pela Pregoeira Gerarda da Silva Carvalho e equipe de apoio designados pelo Decreto de 14 de julho de 2016, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal (DODF) 15 de julho de 2016.

O presente certame será regido pela Lei nº 10.520/2002, regulamentado pelo Decreto Federal nº 5.450/2005, acolhido no Distrito Federal pelo Decreto nº 25.966/2005, Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações posteriores, Lei Distrital nº 2.340/1999, Decretos Distritais nºs: 26.851/2006 e alterações posteriores, 39.103/2018, 36.520/2015 e 37.121/2016, bem como as demais normas pertinentes aplicáveis ao objeto, observadas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório e seus anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela *INTERNET*, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, dos 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 o aplicativo "Licitações", constante da página eletrônica www.comprasgovernamentais.gov.br (www.comprasnet.gov.br), que terá, entre outras, as seguintes atribuições: (i) coordenar o processo licitatório; (ii) receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; (iii) conduzir a sessão pública na internet; (iv) verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório; (v) dirigir a etapa de lances; (vi) verificar e julgar as condições de habilitação; (vii) receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; (viii) indicar o vencedor do certame; (ix) adjudicar o objeto, quando não houver recurso; (x) conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e (xi) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

O Edital estará disponível gratuitamente no Portal de Compras Governamentais da Administração Federal, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br (www.comprasnet.gov.br).

ENDEREÇO: As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.comprasgovernamentais.gov.br - UASG SEPLAG/DF: 925041

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para a contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, para gestão de Restaurante Popular, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições para atender as demandas da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos, conforme condições e especificações constantes do Termo de Referência - Anexo I do Edital.

1.2. Integram a este Edital todos os seus Anexos.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO

2.1. Poderão participar deste Pregão as empresas interessadas, que atuem no ramo de atividade do objeto desta licitação e que comprovem sua qualificação, conforme indicação deste Edital.

2.2. 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.

2.3. Que estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º, art. 1º do Decreto 3.722, de 09 de janeiro de 2001, publicado no D.O.U. de 10 de janeiro de 2001 e art. 4º do Decreto Distrital nº 23.546/03; ou

2.4. As empresas que não estejam cadastradas no SICAF e/ou estiverem com seus cadastramentos vencidos poderão participar, desde que atendam às exigências estabelecidas no item 7 do Edital.

2.5. A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irretirável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.6. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação ou participar do contrato dela decorrente:

2.6.1. Empresas em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, insolvência, concurso de credores, dissolução ou liquidação; declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública (87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993), ou que estejam temporariamente suspensas de licitar ou contratar no âmbito da Administração do Distrito Federal, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/1993, da orientação do Tribunal de Contas do Distrito Federal, por meio da Decisão nº 527/2017-TCDF e PARECER Nº 373/2018 - PRCON/PGDF, emitido pela Procuradoria-Geral do Distrito Federal, acompanhado pela Nota Técnica SEI-GDF n.º 245/2018 - SEPLAG/GAB/AJL (8229927) de 17 de maio de 2018.

2.6.2. Empresas constituídas em consórcios e pessoas físicas não empresárias.

2.6.3. Servidor ou dirigente do órgão responsável pela realização da licitação e contratação, ou seja, a Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão do Distrito Federal, órgão licitante, e a Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos, órgão contratante.

2.6.3.1. Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômico, financeira ou trabalhista do autor do Termo de Referência (Projeto Básico), pessoa física ou jurídica e do Pregoeiro e de sua equipe de apoio, com a licitante ou responsável pelo fornecimento de bens e serviços, excetuando-se os servidores responsáveis pelo cadastro no SICAF/SLTI/MOPG – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério de Planejamento e Orçamento da Administração Federal. (Parecer n.º 576/2013 e Parecer n.º 330/2014-PROCAD/PGDF).

2.6.4. O autor do Termo de Referência, do projeto básico ou executivo, pessoa física ou jurídica.

2.6.5. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do termo de referência, ou do projeto básico ou executivo, ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.

2.6.6. É vedada a pessoa jurídica, cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja familiar de agente público, preste serviços ou desenvolva projeto no órgão ou entidade da administração pública do Distrito Federal em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança por meio de: (Decreto nº 32.751/11, art. 8º)

I - contrato de serviço terceirizado;

II - contratos pertinentes a obras, serviços e à aquisição de bens; e

III - convênios e os instrumentos equivalentes.

2.6.6.1. Pelo termo "familiar" entende-se cônjuge, companheiro(a), ou parente em linha reta ou colateral, por consanguíneo ou afinidade, até o terceiro grau, inclusive, estendendo-se, ainda, a vedação às relações homoafetivas.

2.6.6.2. É vedada a participação de empresas ou sociedades que sejam de propriedade ou administradas por estrangeiros, nos termos do art. 11 da Lei nº 7.102, de 20 de junho de 1983 – Parecer nº 488/2015 – PRCON/DF.

2.7. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar do certame para o (s) mesmo (s) item(s) ou lote(s) do certame.

2.8. DA VALIDADE E CONDIÇÕES DO REGISTRO DE PREÇOS

2.8.1. O registro de preços a ser formalizado na Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Distrito Federal (DODF), improrrogável.

2.8.2. O adjudicatário será convocado pelo órgão gerenciador, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de publicação da convocação no Diário Oficial do Distrito Federal (DODF), para assinatura da respectiva Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário até o segundo dia útil após a convocação e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador;

2.8.2.1. O não atendimento da convocação para assinar a Ata, sem motivo devidamente justificado e aceito, faz incidir as sanções cabíveis na espécie, conforme regulado na legislação pertinente;

2.8.3. O sistema de registro de preços não obriga a compra, nem mesmo nas quantidades indicadas no Anexo I, podendo a Administração promover a aquisição em unidades de acordo com suas necessidades.

2.8.4. Durante o prazo de validade do registro de preços o Distrito Federal não ficará obrigado a comprar os materiais objeto deste pregão exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo realizar licitações ou proceder a outras formas de aquisição quando julgar conveniente, desde que obedecida a legislação pertinente às licitações, ficando assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições.

2.8.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando a realização de licitação específica para a contratação pretendida, no entanto, independentemente do direito de preferência a ser exercido pelo beneficiário da ata, a Administração fica obrigada a servir-se da ata se o preço obtido em outra licitação for superior ao registrado (Parecer nº 313/2012-PROCAD/PGDF).

2.8.6. O gerenciador da Ata de Registro de Preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados, sendo considerados compatíveis com os de mercado, os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Coordenação de Gestão de Suprimentos.

2.8.7. Caso seja constatado que o preço registrado na Ata é superior à média dos preços de mercado, o gerenciador solicitará ao fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo aos níveis definidos no subitem anterior.

2.8.8. Caso o fornecedor não concorde em reduzir o preço, será liberado do compromisso assumido, e o gerenciador da Ata deverá convocar os demais fornecedores, caso haja, visando igual oportunidade de negociação.

2.8.9. Em hipótese de não haver êxito nas negociações de que tratam os subitens anteriores, o gerenciador procederá a revogação da Ata.

2.8.10. A Ata de Registro de Preços não sofrerá o acréscimo de 25% previsto no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

2.8.11. O órgão participante da Ata de Registro de Preços ao efetuar a Solicitação de Compra (SC), deverá apresentar declaração informando a disponibilidade orçamentária para fazer face à despesa antes da assinatura do contrato ou instrumento equivalente hábil (Nota de Empenho), em cumprimento às recomendações constantes da Nota Técnica SEI-DF n.º 169/2018-SEPLAG/GAB/AJL (6926053), de 11 de abril de 2018.

2.9 - DO PREÇO

2.9.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ou inferior ao de mercado na data da apresentação da proposta, para pagamento em até 30 (trinta) dias, a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento.

2.9.2. Deverão estar incluídas no preço, todas as despesas necessárias à execução do objeto desta licitação.

2.9.3. Os preços registrados manter-se-ão inalterados no interstício anual de vigência do registro, admitida a revisão quando houver desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial da Ata, nos termos da legislação de regência.

2.10. DA ADEÇÃO

2.10.1. A Adesão à Ata de Registro de Preços poderá ser admitida mediante prévia consulta à Subsecretaria de Compras Governamentais (SCG/SEPLAG), desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas as condições e as regras estabelecidas no Decreto Distrital nº 39.103/2018.

2.10.2. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços, na sua totalidade, não poderá exceder, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que venham aderir (art. 22, § 4, do Decreto Distrital nº 39.103/2018).

2.10.3. As aquisições e/ou contratações adicionais decorrentes das adesões à ata de registro de preços não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, (art. 22, § 3º, do Decreto Distrital nº 39.103/2018).

2.10.4. O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão participante do Registro de Preços, com exceção dos órgãos e entidades do Distrito Federal.

2.10.5. Nas adesões à Ata de Registro de Preços os fornecedores serão indicados a partir dos seguintes critérios:

2.10.5.1. Serão verificados os itens cujas características atendam as necessidades do solicitante da adesão, e;

2.10.5.2. Após, será escolhido o item de menor preço.

2.10.6. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao fornecedor faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

2.10.7. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata. (art. 22, § 6º, do Decreto Distrital nº 39.103/2018).

2.11. DO CADASTRO DE RESERVA

2.11.1. Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, com o fornecedor primeiro colocado e com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos, conforme preceitua o art. 14 do Decreto Distrital n.º 36.519/2015 e a Ordem de Serviço nº 01, de 29 de fevereiro de 2016, publicado no DODF nº 40, 1º de março de 2016.

2.11.2. Conforme disposto no art. 16 do Decreto no 36.519/2015 é facultado à Administração, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de suas classificações, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços (ARP) no prazo e condições estabelecidos, de forma a ser em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado (PARECER nº 488/2015-PRCON/PGDF).

3. DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

3.1. As empresas que desejarem participar do Pregão deverão enviar a proposta eletronicamente, até o dia e horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo deste Edital, ou no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nessa data, devendo todos os campos do formulário disponibilizado ser preenchidos, observando as orientações contidas no mencionado endereço.

3.2. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo para isso fazer o seu devido enquadramento como ME ou EPP em campo próprio no sistema, QUANDO DO CADASTRO DE SUA PROPOSTA, DECLARANDO assim, para fins legais, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus artigos 42 a 49 e que não se enquadram nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

4. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

4.1. O credenciamento é a condição obrigatória para formulação de lances e praticar todos os atos neste Pregão, que se dará pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, obtida no site www.comprasgovernamentais.gov.br (www.comprasnet.gov.br).

4.1.1 A chave de identificação e a senha terão validades indeterminadas e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico realizado no COMPRASNET, salvo quando canceladas por solicitação do

credenciado ou por iniciativa da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

4.2. As licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao sistema para participarem do certame.

4.3. O credenciamento da licitante, bem como sua manutenção, dependerá de registro cadastral atualizado no SICAF.

4.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação-SLTI/MPOG, provedor do sistema, ou a Subsecretaria de Licitações e Compras, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiro.

4.6. A representação do licitante far-se-á por meio de instrumento particular e/ou público de procuração com firma reconhecida em cartório, que comprove os necessários poderes para praticar todos os atos inerentes ao certame em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico no qual estejam expressos seus poderes para exercer e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.7. O licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, bem como preencher as seguintes Declarações “on line”, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico do COMPRASNET:

4.7.1. Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, atestando, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.7.2. Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/02;

4.7.3. Declaração de elaboração independente de proposta, em cumprimento ao disposto na Instrução Normativa SLTI nº 02, de 16 de setembro de 2009;

4.7.4. Comprovação, exigida somente para microempresa e empresa de pequeno porte, de enquadramento em um dos dois regimes, caso tenha se utilizado e beneficiado do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/06.

4.7.5. Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

4.8. Nenhuma pessoa física ou jurídica, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances.

5.2. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.

5.3. A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante.

5.4. Os licitantes deverão inserir proposta, em língua portuguesa, **COM O VALOR MENSAL DE CADA ITEM QUE COMPÕE O LOTE** até a data e hora marcada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

5.5. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) protocolar (em) sua(s) proposta(s), em língua portuguesa, juntamente com a(s) documentação(ões) de habilitação, em envelope fechado e identificado o pregão, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da declaração dos vencedores no Sistema no Núcleo de Expediente/Protocolo da **Subsecretaria de Compras Governamentais**, situado no Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Ala Leste, Sala 506, Brasília, Distrito Federal - CEP.: 70.075-900, devendo a(s) proposta(s) conter(em):

a) Conter nome da proponente, endereço, números do CNPJ e da Inscrição Estadual ou do Distrito Federal;

b) Conter especificações do serviço a ser executado de forma a demonstrar que atende ao especificado no Anexo I deste Edital;

c) Conter a planilha de composição de preços detalhada incluindo o preço unitário e total de cada item bem como o valor total do(s) lote(s) cotado(s), com até duas casas decimais, conforme Anexo I do Termo de Referência, Anexo I deste Edital, expresso em algarismo e por extenso, em moeda nacional, que deverão incluir todos os tributos, taxas, materiais para execução dos serviços, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto deste Pregão. Havendo divergência entre o valor em algarismo e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

d) Prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega.

e) Conter prazo para o início e fornecimento das refeições de até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato, prorrogáveis a critério da CONTRATANTE,

f) Conter declaração que, quando da assinatura do Contrato, disponibilizará profissional da área de nutrição, de nível superior, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou por meio de contratos de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum. Caso o profissional seja sócio ou proprietário da empresa participante, o mesmo deverá constar do registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade;

g) Conter declaração que, quando da assinatura do Contrato, apresentará versão impressa, atualizada e personalizada, do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação, da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame, conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e item “a” da Decisão nº 6277/2013 – TCDF e legislação superveniente;

h) Conter declaração que, quando da assinatura do Contrato, apresentará Laudo de Inspeção ou documentação semelhante, atualizada, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame.

i) Conter declaração que os serviços ofertados atendem a todas as especificações, normas e condições constantes do edital e seus anexos.

j) As empresas interessadas poderão fazer um reconhecimento no 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 científicarem 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).

j.1) 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.

j.2) As empresas interessadas em vistoriar o local 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) 3234.0236, (61) 3234.9608 ou 3361.1103, 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.

5.6. Caso os prazos de que trata o item 5.5, letras “d” e “e” não estejam expressamente indicados na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, DO JULGAMENTO E DA ADJUDICAÇÃO

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

6.2. O (a) Pregoeiro(a) poderá, se necessário, suspender a sessão para recorrer a setores técnicos internos e externos, bem como aos órgãos requisitantes do serviço objeto deste Pregão, a fim de obter parecer que possibilite melhor julgamento das especificações para o serviço cotado, definindo nova data para continuidade da sessão licitatória.

6.3. Será verificada a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos no Instrumento Convocatório, sendo desclassificadas as que estiverem em desacordo.

6.4. Não serão aceitas propostas que apresentarem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

6.5. Serão desclassificadas propostas que contenham preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, assim entendidos:

I – preços excessivos, quando os mesmos apresentarem valores superiores ao preço estimado constante deste Ato Convocatório/Anexo;

II – inexequíveis, sejam inferiores ao custo de produção, acrescidos dos encargos legais, quando o licitante será convocado para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, e, se não demonstrado, será desclassificado;

6.6. Os preços oferecidos devem estar compatíveis com os praticados no mercado.

6.7. A partir do horário previsto no Sistema e informado neste Edital, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas.

6.8. Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do recebimento do seu lance e respectivo horário de registro e valor.

6.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado pelo pregoeiro para a abertura da sessão, nas seguintes condições:

6.9.1. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, nos termos do art. 24, § 3º, do Decreto n.º 5.450/2005.

6.9.2. No caso de lances de mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

6.9.3. Poderão ser enviados lances superiores ao menor lance registrado para a primeira colocação com a finalidade de se disputar as colocações subsequentes.

6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado vedado a identificação do detentor do lance.

- 6.11. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.
- 6.12. O Sistema Eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.1. Fica sujeito à anulação o item do presente pregão eletrônico em que for constatada a utilização de software de envio automático de lances (robô), com o intuito de evitar a ocorrência da situação prevista no art. 44, § 2º, da Lei Complementar 123/2006 ou violação ao princípio da isonomia, por caracterizar infração ao art. 3º da Lei nº 8.666/93, conforme jurisprudência consolidada pelo Tribunal De Contas Da União - TCU (Acórdão nº 485/2015 - Plenário e Acórdão nº 1.2016/2014 - Plenário), bem como a Decisão TCDF nº 68/2018, exarada pelo Tribunal De Contas Do Distrito Federal (TCDF), sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 6.13. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.
- 6.13.1. A negociação será realizada por meio do Sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.14. Por força do que dispõe o artigo 44 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, as microempresas e empresas de pequeno porte, terão tratamento diferenciado e favorecido, observados as seguintes regras:
- 6.14.1. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- 6.14.1.1. Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06 será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.
- 6.14.2. Para efeito do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 6.14.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- 6.14.2.2. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 6.14.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será efetuado sorteio, aleatório e automático pelo sistema, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.14.3. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 6.14.3.1. O disposto no artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 6.14.3.2. No caso do pregão, após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos por item e/ou lote em situação de empate, sob pena de preclusão do direito.
- 6.15. Encerrada a fase de lance o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposto neste edital.
- 6.15.1. A licitante classificada em primeiro lugar deverá inserir a proposta de preços em campo próprio disponibilizado no sistema, adequada ao último lance ou valor negociado e demais documentos e comprovações solicitados pelo pregoeiro, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos, contados a partir de sua solicitação. O pregoeiro poderá prorrogar esse prazo por conveniência e oportunidade Administrativa.
- 6.16. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor valor e o estimado para a contratação.
- 6.17. Constatado o atendimento pleno às exigências habilitatórias e do Edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
- 6.17.1. A adjudicação será realizada por **LOTE**
- 6.18. Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o (a) Pregoeiro (a) examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.
- 6.19. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados;
- 6.20. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão;
- 6.21. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e Anexos, a proposta será desclassificada.
- 6.22. A licitante vencedora deverá protocolar no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da declaração dos vencedores no Sistema, sua proposta devidamente adequada ao preço negociado, bem como a documentação de habilitação, nos termos do item 5.5 deste Edital.
- 6.23. Em observância às disposições inseridas na IN SLTI/MP nº 03, de 04 de outubro de 2013; Decisão nº 68/2018-TCDF e Nota Técnica SEI-GDF nº 130/2018 - SEPLAG/GAB/AJL, o intervalo entre os lances intermediários enviados pela mesma licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos, e o intervalo entre lances que visem cobrir o melhor lance ofertado até então pelos demais competidores não poderá ser inferior a 3 (três) segundos.
- 6.24. Os lances enviados em desacordo com o subitem 6.23 acima serão excluídos automaticamente pelo sistema eletrônico.
- 6.25. Em caso de falha no sistema, os lances registrados em desacordo com o subitem 6.23 deverão ser desconsiderados, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão/Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Orçamento.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de lances e negociação, o (a) pregoeiro solicitará o envio dos documentos exigidos para a habilitação, conforme regulado neste Edital, que deverá ser anexado em campo próprio disponibilizado pelo sistema, **em até 120 (cento e vinte) minutos**, prazo este que poderá ser prorrogado por conveniência e oportunidade Administrativa.

7.1.1. Posteriormente tais documentos deverão ser protocolizados, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da declaração dos vencedores no Sistema, no endereço: no Núcleo de Expediente/Protocolo da **Subsecretaria de Compras Governamentais**, situado no Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, sala 508-L- CEP 70.075-900 – BRASÍLIA – DF.

7.2. Para habilitar-se as empresas deverão estar devidamente cadastradas e habilitadas parcialmente no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF e apresentar a documentação complementar solicitada ou aquela relacionada no Item 7.2.2 deste Edital.

a) A habilitação fica condicionada à verificação dos seus respectivos registros, bem como da validade dos documentos cadastrais e de habilitação parcial por meio de consulta “on-line” ao SICAF, no ato da abertura do certame, que será impressa sob forma de “Declaração de Situação”, que instruirá o processo, nos termos dos artigos 27 a 31 da Lei 8.666/93, do artigo 3º do Decreto n.º 3.722/2001 e da Instrução Normativa - SLTI N.º 03/2018, de 26 de abril de 2018.

7.2.1. As licitantes devidamente cadastradas no SICAF deverão encaminhar os seguintes documentos:

I – Apresentar ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa para comprovação do ramo de atividade da licitante com o objeto da licitação, comprovação do capital social, cumprimento do art. 9º e §§, da Lei n.º 8.666/93, inclusive para aferição do cumprimento da vedação de nepotismo;

II – Declaração, sob as penas da lei, a obrigatoriedade de comunicar eventualmente superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93 (Decisão n.º 3673/2003-TCDF);

III – Declaração de que não utiliza mão de obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso V, do art. 27, da Lei n.º 8.666/93, e não usa mão de obra infantil, nos termos da Lei Distrital nº 5.061 de 08 de março de 2013. (Modelo Anexo IV);

IV – Para comprovação da qualificação técnica, as empresas licitantes detentoras das melhores propostas, deverão apresentar os seguintes documentos para sua habilitação:

a) **Prova de inscrição ou Registro** da pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição em plena validade;

b) Atestado 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 do Termo de Referência. (Mandado de Segurança Cível - Número do processo: 0711758-79.2018.8.07.0018) (20254021);

b.1) Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 50% (cinquenta por cento), para o lote ofertado. Para os lotes nos quais o percentual requerido apresente fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior.

b.2) A empresa poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior.

b.3) Admite-se a soma do quantitativo de serviços nos atestados apresentados, desde que tenham sido realizados de forma simultânea no período de 12 (doze) meses, equivalente à vigência do futuro Contrato.

b.4) Caso a licitante não apresente atestados suficientes para sua habilitação em todos os lotes em que foi detentora do menor preço, será inabilitada para os lotes subsequentes, observada a ordem sequencial dos lotes constantes do Anexo I deste Termo de Referência, ficando vedada a escolha dos lotes pela proponente para os quais deseja a habilitação (Decisão n.º 5.277/2016 – TCDF).

b.5) 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 em prazo inferior.

b.6) O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, cópia do contrato e seus respectivos aditivos que deu suporte à contratação.

V - Certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, para as empresas com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, que poderá ser obtida através do site www.fazenda.df.gov.br;

VI – As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices contidos no cadastro do SICAF, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o(s) lote (ns) cotado(s) constante do Anexo I, que deverá recair sobre o montante dos itens que pretenda concorrer.

a) A comprovação deverá ser feita quando da habilitação, apresentando o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei devidamente registrados ou pelo Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social, conforme regulado pelo subitem 7.2.2 deste edital.

VII – 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 nº [12.440/2011](#), visando à comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

VIII – Declaração de que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012, bem como, Decreto Distrital nº 36.519/2015.

IX – Certidão Negativa de falência ou 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.

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

7.2.2. As Licitantes não cadastradas ou com situação irregular junto ao SICAF, deverão encaminhar os seguintes documentos:

I – Apresentar ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa para comprovação do ramo de atividade da licitante com o objeto da licitação, comprovação do capital social, cumprimento do art. 9º e §§, da Lei n.º 8.666/93, inclusive para aferição do cumprimento da vedação de nepotismo;

II – Declaração, sob as penas da lei, a obrigatoriedade de comunicar eventualidade de superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93 (Decisão n.º 3673/2003-TCDF);

III – Declaração de que não utiliza mão-de-obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso V, do art. 27, da Lei n.º 8.666/93) e não usa mão de obra infantil nos termos da Lei Distrital nº 5.061 de 08 de março de 201. (Modelo Anexo IV);

IV – Certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado, nos termos da Lei n.º 8.036, de 11 de maio de 1990;

V – Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (Anexo XI da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 3, de 2.5.2007), observado o disposto no art. 4º do Decreto nº 6.106, de 30.4.2007;

VI – Certidão Negativa de falência, concordata, 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;

VII – Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional que deverá ser efetuada mediante cer4dão conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme preconizado no ar4go 1º do Decreto n.º 6.106/2007;

VIII – Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal ou Distrital da sede do licitante;

IX - Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, para as empresas com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, que poderá ser obtida por meio do site www.fazenda.df.gov.br;

X – Para comprovação da qualificação técnica, as empresas licitantes detentoras das melhores propostas, deverão apresentar os seguintes documentos para sua habilitação:

a) **Prova de inscrição ou Registro** da pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição em plena validade;

b) Atestado 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 do Termo de Referência. (Mandado de Segurança Cível - Número do processo: 0711758-79.2018.8.07.0018) (20254021);

b.1) Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 50% (cinquenta por cento), para o lote ofertado. Para os lotes nos quais o percentual requerido apresente fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior.

b.2) A empresa poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior.

b.3) Admite-se a soma do quantitativo de serviços nos atestados apresentados, desde que tenham sido realizados de forma simultânea no período de 12 (doze) meses, equivalente à vigência do futuro Contrato.

b.4) Caso a licitante não apresente atestados suficientes para sua habilitação em todos os lotes em que foi detentora do menor preço, será inabilitada para os lotes subsequentes, observada a ordem sequencial dos lotes constantes do Anexo I deste Termo de Referência, ficando vedada a escolha dos lotes pela proponente para os quais deseja a habilitação (Decisão n.º 5.277/2016 – TCDF).

b.5) 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.

b.6) O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, cópia do contrato e seus respectivos aditivos que deu suporte à contratação;

XI – 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.

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

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

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

c) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação para o(s) lote(s) cotado(s) constante do Anexo I deste Edital, que deverá recair sobre o montante dos lotes que sagrar-se vencedora. A comprovação deverá ser feita quando da habilitação, apresentando estatuto ou contrato social e/ou Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, devidamente registrado na Junta Comercial. (Decisão nº 5876/2010-TCDF)

XII – Apresentar registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

XIII – Apresentar prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; e

XIV – Apresentar registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado na Junta Comercial para comprovação do ramo de atividade e do capital social, quando for o caso.

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

XVI - Declaração de que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012, bem como, Decreto Distrital nº 36.519/2015.

7.3. Nos termos do art. 43 da Lei Complementar 123, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das micro e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis (redação alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, § 1º, Art. 43), cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização, nos termos da legislação pertinente.

7.3.1. A não regularização no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93 e neste Edital e Anexos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para prosseguimento do certame em seus termos ulteriores ou revogar a licitação se oportuna e conveniente a decisão, além de incidir a prescrição contida no art. 7º da Lei 10.520/02.

7.4. Os documentos necessários à habilitação, quando enviados ao pregoeiro, deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório ou mediante cotejo das cópias com os originais pelo pregoeiro ou por membro da equipe de apoio ou publicação em órgão de imprensa oficial.

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

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

7.7. Em todas as hipóteses referidas nos 7.2.1 e 7.2.2 deste Edital, não serão aceitos protocolos, tampouco documentos com prazo de validade vencido.

7.8. Quando o documento e/ou certidões apresentados não informarem a sua validade deverão estar datados dos últimos 90 (noventa) dias, exceto quanto aos Atestados de Capacidade Técnica e documentação de qualificação econômico-financeira.

7.9. A empresa que não enviar a documentação de habilitação, inserido no sistema, quando solicitado pelo(a) pregoeiro (a), ou que não protocolar sua proposta de preço, bem como a documentação de habilitação no prazo estabelecido neste Edital será inabilitada e estará sujeita às penalidades previstas no Decreto 26.851/2006 e alterações posteriores.

7.10. Considerando o disposto no art. 97, e caput e parágrafo único, da Lei nº 8.666/93, será realizado pelo Pregoeiro e equipe de apoio, consulta quanto à existência de registro impeditivo ao direito de participar em licitações ou celebrar contratos com a Administração Pública no módulo SICAF do sistema SIASG e nos endereços eletrônicos a seguir relacionados, sem prejuízo da verificação por outros meios:

a) No Portal da Transparência do Direito do Distrito Federal (<http://transparencia.df.gov.br>); e

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS/CGU, disponível no Portal da Transparência (<http://portaltransparencia.gov.br>).

7.11. 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. A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

8. DAS PENALIDADES

8.1 - Das Espécies

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

I - advertência;

II - multa; e

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

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

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

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

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

8.2 - Da Advertência

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

I - pela **Subsecretaria de Compras Governamentais**, 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 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.

8.3 - Da Multa

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

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I e II deste subitem;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/ nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

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

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

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

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

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

8.3.3 – Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

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

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

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

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

8.3.6 - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, consoante o previsto do subitem **8.1.2** e observado o princípio da proporcionalidade.

8.3.7 - Decorridos 30 (trinta) dias de atraso, a nota de empenho e/ou contrato deverão ser cancelados e/ou rescindidos, exceto se houver justificado interesse da unidade contratante em admitir atraso superior a 30 (trinta) dias, que será penalizado na forma do inciso II do subitem 8.3.1.

8.3.8 - A sanção pecuniária prevista no inciso IV do subitem **8.3.1** não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejam penalidades.

8.4 - Da Suspensão

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

- I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pela **Subsecretaria de Compras Governamentais**, a licitante e/ou contratada permanecer inadimplente;
- II - por até 90 (noventa) dias, 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; e
- IV - por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a licitante:

- a) apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações, objetivando obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;
- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e
- c) receber qualquer das multas previstas no subitem anterior e não efetuar o pagamento;

8.4.2 - São competentes para aplicar a penalidade de suspensão:

- I - a **Subsecretaria de Compras Governamentais**, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório; e
- II - o ordenador de despesas do órgão contratante, se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

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

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

8.5 - Da Declaração de Inidoneidade

- 8.5.1 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado ou autoridade equivalente do órgão de origem, à vista dos motivos informados na instrução processual.
- 8.5.2 - A declaração de inidoneidade prevista neste item 8.5 permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.
- 8.5.3 - A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 1993.

8.6 - Das Demais Penalidades

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

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

II - declaração de inidoneidade, nos termos do subitem 8.5;

III - aplicam-se a este subitem as disposições do subitem 8.4.3 e 8.4.4.

8.6.2 - As sanções previstas nos subitens 8.4 e 8.5 poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nºs 8.666, de 1993 ou 10.520, de 2002:

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

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

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

8.7 - Do Direito de Defesa

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

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

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

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

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

II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;

III - o fundamento legal da sanção aplicada; e

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

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

8.7.6 - Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos subitens 8.2 e 8.3 deste capítulo de penalidades, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

8.8 - Do Assentamento em Registros

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

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

8.9 - Da Sujeição a Perdas e Danos

8.9.1 - Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas pelo **Decreto nº 26.851/06 e suas alterações, previstas neste edital**, 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.

8.10 – Disposições Complementares

8.10.1- As sanções previstas nos subitens 8.2, 8.3 e 8.4 do presente capítulo serão aplicadas pelo ordenador de despesas do órgão contratante.

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

8.10.3 – Foi atualizada a denominação da Subsecretaria de Licitações para **Subsecretaria de Compras Governamentais** da Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão do Distrito Federal por força do Decreto Distrital 37.280/2016, de 22 de abril de 2016, publicado no DODF nº 77 de 25 de abril de 2016.

9. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS, DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Nos termos do art. 18, §5º, do Decreto nº 5.450/2005, até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão na forma eletrônica, via e-mail pregoeirosulico3@sefp.df.gov.br, cabendo ao (à) Pregoeiro (a) decidir sobre a petição.

9.1.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas, conforme art. 18, § 1º, do Decreto nº 5.450/2005.

9.1.2. Acolhida à impugnação, será definida e publicada nova data para realização do certame somente se houver alteração no tocante à formulação da proposta de preços.

9.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até dois dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, na forma eletrônica via e-mail pregoeirosulico3@sefp.df.gov.br, cabendo ao (à) Pregoeiro (a) decidir sobre a petição.

9.3. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro através do site www.comprasgovernamentais.gov.br, no link correspondente a este edital, ficando todos os Licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

9.4. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, devendo registrar sua intenção em campo próprio disponibilizado no sistema no ícone "Recurso", devendo o interessado, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, apresentar as razões do recurso, no Núcleo de Expediente/Protocolo da **Subsecretaria de Compras Governamentais**, situado no Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, sala 508, Ala Leste – Brasília, Distrito Federal - CEP 70.075-900. A apresentação de contrarrazões dos demais licitantes ocorrerá no prazo de até 03 (três) dias úteis após o prazo do recorrente.

9.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço: no Núcleo de Expediente/Protocolo da **Subsecretaria de Compras Governamentais**, situado no Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, sala 508 – Ala Leste – Brasília, Distrito Federal - CEP 70.075-900.

9.7. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão do pregão, implicará decadência do direito da licitante de recorrer, podendo o (a) pregoeiro (a) adjudicar os objetos à(s) vencedora(s).

9.8. Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão. (art. 11, VII, do Decreto 5.450/2005)

9.9. Manifestada a intenção de interpor recurso, ficarão os demais licitantes intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, nos termos do art. 26, do Decreto 5.450/05.

9.10. Depois de decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Chefe da **Subsecretaria de Compras Governamentais** procederá a homologação do certame.

9.11. O recurso contra decisão do pregoeiro terá efeito suspensivo, nos termos do § 1º do art. 26 c/c art. 27, todos do Decreto 5.450/05.

9.12. Não serão conhecidos os recursos apresentados intempestivamente.

10. DO CONTRATO

10.1. Quando do contrato será exigido a licitante vencedora, a apresentação da inscrição no Cadastro Fiscal do Distrito Federal – CF/DF, como contribuinte do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS, para empresa estabelecida em outra unidade da federação, sem filial no Distrito Federal, nos termos da Lei n.º 5.319, de março de 2014.

10.2. **A vigência do contrato será de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado, por interesse das partes, e por meio de termo Aditivo, para os subsequentes exercícios financeiros, observado o limite estabelecido no inciso II do art. 57 da Lei n.º 8.666 de 1993, após a verificação da real necessidade e com vantagens para a Contratante na continuidade do contrato, conforme consta do **subitem 26.2** do Termo de Referência - Anexo I do edital.

10.3. Será obrigatório o Termo de Contrato nos casos previstos na Lei 8.666/93, podendo ser substituído pela Nota de Empenho, ou instrumento equivalente, nos termos do § 4º, do art. 62 da Lei n.º 8.666/93, quando a interessada será convocada para assinar o respectivo instrumento, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.

10.3.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais.

10.4. Por ocasião da celebração do contrato, será exigida da licitante vencedora a prestação de uma das seguintes garantias:

I - caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda; (redação dada pela Lei n.º 11.079, de 2004)

II - seguro-garantia; ou,

III - fiança bancária.

10.5. Caberá ao contratado optar por uma das modalidades de garantia acima, devendo apresentar **no prazo de 10 (dez) dias corridos**, após a assinatura do Contrato, prestará garantia no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor do contrato. (Lei n.º 8.666/93, art. 56, parágrafo 2º).

10.6. A fiança bancária formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da licitante vencedora, sendo indispensável expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 827, do Código Civil de 2002.

Toda e qualquer garantia prestada pela licitante vencedora:

a) somente poderá ser levantada após a extinção do contrato, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

b) poderá, a critério da Administração do Distrito Federal, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou para cobrir o inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;

c) ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas ou judiciais.

10.7. Sem prejuízo das sanções previstas na lei e neste Edital, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injustificada em assinar o Contrato, implicando na imediata anulação da N.E (nota de empenho) emitida.

10.6. O prazo para assinatura do contrato será de até 05 (cinco) dias úteis contados a partir da intimação do adjudicatário, podendo ser prorrogado uma vez por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

10.7. A recusa em assinar o contrato sem motivo justificado, devidamente aceito pela Administração, implicará nas Sanções cabíveis à espécie, bem como na aplicação das prescrições insculpidas no art. 7º da Lei 10.520/02.

10.8. Por ocasião da assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços, nos termos do §2º do art. 27 do Decreto 5.450/05.

10.9. O critério de revisão, quando couber, será aquele estipulado pelo Decreto 36.519/2015 e demais normas pertinentes.

10.10. O presente Edital fará parte integrante do contrato, bem como seus Anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

10.11. O contrato poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no Art. 65 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações.

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

10.13. O contrato poderá ser rescindido conforme o disposto no artigo 78 com os desdobramentos dos artigos 79 e 80, todos da Lei 8.666/93.

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

10.15. **Constituem obrigações da CONTRATADA e CONTRATANTE, constantes dos itens 18 e 19 do Termo de Referência - Anexo I do Edital, respectivamente.**

10.16. Quando da formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, o órgão contratante deve avaliar a necessidade de se exigir a implementação do Programa de Integridade das empresas a serem contratadas pela Administração Pública do Distrito Federal, nos termos do disposto no art. 15 da Lei nº 6.112/2018, em cumprimento às recomendações constantes da Nota Técnica SEI-DF n.º 200/2018-SEPLAG/GAB/AJL (6926053), de 24 de abril de 2018.

10.17. 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.

11. DO PAGAMENTO

11.1. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar às Unidades Administrativas que emitirem a Nota de Empenho, os documentos abaixo relacionados:

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

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

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

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

11.2. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento.

11.3. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação “pro rata tempore” do IPCA, nos termos do art. 3º do Decreto nº 37.121/2016.

11.4. 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 (quando for o caso).

11.5. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:

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

11.6. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

controle pela Administração na execução dos serviços, garantindo assim melhores resultados.

2.8. Assim, o critério que melhor atende ao interesse público nesta contratação é o fracionamento em 14 (quatorze) lotes, definidos com razoabilidade e proporcionalidade, de modo a ampliar a competitividade e obtenção do menor valor em cada um deles.

2.9. 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 lotes, e com isso permitir que um número maior de interessados participe da disputa, o que aumenta a competitividade e enseja a obtenção de melhores propostas.

2.10. A conclusão foi que a contratação realizada por meio de 14 (quatorze) lotes distintos, será mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica e da execução contratual. O parcelamento em lotes não desvirtua o objeto, bem como não 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.

2.11. 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. Enfim, a presente licitação não pode ser dividida por itens, 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.

2.12. Colaciona-se o entendimento do Superior Tribunal de Justiça sobre a matéria:

“3. O fracionamento das compras, obras e serviços, nos termos do § 1º do art. 23 da Lei n. 8.666/93 somente pode ocorrer com demonstração técnica e econômica de que tal opção é viável, bem como que enseja melhor atingir o interesse público, manifestado pela ampliação da concorrência.”

2.13. Não há na presente licitação, viabilidade técnica de efetuar a divisão por itens, o objeto não guarda nenhuma compatibilidade entre si, embora possuam o mesmo gênero, são produzidos e comercializados de forma diversa, inferindo-se que não há como empresas diversas trabalharem no mesmo local em horários diversos, inviabilizando completamente sua execução.

2.14. Assim, a divisibilidade do certame por itens não garantiria maior celeridade e eficiência às várias etapas procedimentais relativas à licitação, a formalização e acompanhamento da execução do serviço, ao controle dos atos processuais, com reflexos na economia processual e financeira. E, ainda, não atenderia ao princípio da eficiência no sentido de preservar a elevada necessidade de manter a qualidade e nível da execução e acompanhamento dos serviços.

2.15. Considerando os princípios da moralidade, indisponibilidade do interesse público e economicidade, foram adotados os procedimentos administrativos adequados para contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços, de empresas especializadas na prestação de serviços de alimentação e nutrição para gestão dos Restaurantes Comunitários, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições, adequadas e saudáveis, nos horários, valores, condições, especificações e quantidades constantes do Termo de Referência, a fim de atender às necessidades da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.

2.16. Cumpre informar que esta SEDES fez a opção pelo Registro de Preços, principalmente, em razão da impossibilidade em definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, a qual impõe a necessidade de contratação sob condição, bem como a não vinculação do orçamento, tendo em vista não haver obrigatoriedade e dever na contratação, o que constitui vantagem econômica para a Administração, uma vez que o Sistema de Registro de Preços permite redução de custos operacionais e otimização dos processos de contratação de bens e serviços.

2.17. A Lei nº 8.666/1993 estabeleceu em seu art. 15, inciso II, que as compras, sempre que possível, deverão ser processadas por meio de SRP, considerando que a Lei de Licitações estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, cabe a cada ente federativo estabelecer por decreto a respectiva regulamentação, conforme estabelece o § 3º, do art. 1, assim, no Distrito Federal, o assunto é tratado através do Decreto nº 39.103/2018.

2.18. Por fim, o uso da modalidade de Sistema de Registro de Preços, justifica-se com base no disposto nos incisos II e IV, do artigo 3º, do Decreto Distrital nº 39.103/2018.

2.19. Ressalta-se que o quantitativo diário estimado para as refeições do tipo almoço foi resultado da média de refeições fornecidas em cada Unidade no período compreendido entre novembro/2017 e fevereiro/2018, sendo que a esse resultado foi acrescida uma margem de aproximadamente 30%, referente à crescente demanda das Regiões Administrativas.

2.20. Para as refeições do tipo café da manhã e jantar, o quantitativo diário foi estimado tendo como referência 75% (setenta e cinco por cento) do quantitativo estimado para as refeições do tipo almoço, e ainda nas demandas apresentadas nos Restaurantes Comunitários do Sol Nascente, Paranoá e Brazlândia, atualmente as unidades que servem a refeição do tipo café da manhã.

2.21. Assim, com base em dados concretos, estatísticas e estudos recentes, esta Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional acredita que a estimativa apresentada seja a demanda real de cada Unidade, considerando os valores das tarifas correntes.

2.22. A essencialidade do serviço atrela-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante.

2.23. Nesse sentido é a definição apresentada nos artigos 1º e 2º da Lei nº 4.766, de 22 de fevereiro de 2012:

Art. 1º As licitações para prestação de serviços continuados no âmbito dos Poderes do Distrito Federal obedecerão ao disposto nesta Lei, sem prejuízo das demais normas aplicáveis à matéria.

Art. 2º Não se tratando de substituição de empresas para prestação do mesmo serviço, os editais e os contratos disporão, em cláusula, que, na seleção dos empregados para os novos postos de trabalho, terão prioridade os trabalhadores inscritos no cadastro unificado das Agências do Trabalhador do Distrito Federal.

§1º Para efeitos desta Lei, serviços continuados são os que envolvem as atividades instrumentais de limpeza e conservação, recepção, copa e cozinha, vigilância e segurança patrimonial, transportes, reprografia, telecomunicações e manutenção de prédios, equipamentos e instalações.

2.24. E ainda o art. 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

Art. 15. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DO BEM COMUM

3.1. O objeto desta licitação 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; e

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. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. A contratação obedecerá ao disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993 e alterações posteriores, bem como demais normativos constante no Instrumento Convocatório.

4.2. O uso de Sistema de Registro de Preço para o presente certame fundamenta-se nos incisos do art. 3º, do Decreto Distrital nº 39.103/2018, haja vista que suas características ensejam contratações frequentes, com possibilidade de serviços sob demanda e para atendimento de mais de um órgão do Complexo Administrativo do Distrito Federal, *in verbis*:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5. DO CRITÉRIO DE 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. DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS

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

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.

6.1.3. Na modalidade jantar, o horário de atendimento será, preferencialmente, entre 18h e 20h de segunda-feira a sexta.

- 6.2. Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá permitir horário especial para abertura e fechamento dos Restaurantes Comunitários, mediante justificativa e desde que não atrapalhe o horário de distribuição de refeições nas demais modalidades.
- 6.3. Conforme disposição do Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, os valores a serem pagos pelos usuários nas refeições serão: no almoço, R\$ 1,00 (um real) para usuários inscritos no Cadastro Único dos Programas Sociais e R\$ 2,00 (dois reais) para os demais usuários 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.
- 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 de cada Unidade, com funcionamento de segunda à sábado, portanto, com 26 (vinte e seis) dias de funcionamento por mês para refeições do tipo café da manhã e almoço e 22 (vinte e dois) dias para refeições do tipo jantar. 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 marmita para consumo externo, devendo conter a mesma quantidade e cardápio servido na Unidade, inclusive com salada e sobremesa, que deverão ser fornecidos em recipientes descartáveis, adequados e individuais.
- 6.5.1. A refeição fornecida nas embalagens do tipo marmita deverá possuir gramatura igual à da refeição servida para consumo pelo usuário na própria Unidade, ou seja, mínima de 670 (seiscentos e setenta) gramas.
- 6.5.2. As refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita devem ser preparadas à vista do usuário na rampa de distribuição, ficando vedada a preparação prévia de marmita e lacradas sem o acompanhamento do usuário, ressalvados os casos autorizados pela CONTRATANTE.
- 6.5.3. A embalagem do tipo marmita deverá ser térmica, fabricada em isopor apropriado, com tampa de vedação total.
- 6.5.4. No caso das refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita, a salada deverá ser acondicionada em embalagem plástica, individual, descartável, não reciclada, transparente e com vedação apropriada.
- 6.5.5. No caso das refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita, quando a sobremesa for fruta fatiada, deverá ser fornecida em embalagem plástica, individual, descartável, não reciclada, transparente e com vedação apropriada, na gramatura de 120g para fruta fatiada com casca e 100g para fruta fatiada sem casca.
- 6.6. Para as modalidades café da manhã e jantar, 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. DAS 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.
- 7.2.2. Apresentar diariamente um prato modelo próximo às rampas de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia (café da manhã, almoço e jantar), 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, almoço e jantar, os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE.
- 7.2.4. Os cardápios mensais serão elaborados em conjunto com nutricionistas 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. 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:
- 7.2.6.1. 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.
- 7.2.6.2. Qualidade dos Alimentos: Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;
- 7.2.6.3. Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- 7.2.6.4. 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;
- 7.2.6.5. Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais.
- 7.2.7. 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 DA 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%
	COMPLEMENTOS	-	5%
ALMOÇO	ARROZ	200g	10%
	FEIJÃO	150g	10%
	GUARNIÇÃO	100g	15%
	SALADAS	100g	10%
	PRATO PROTEICO	120g sem osso e 180 g com osso	40%
	SOBREMESA	porção	5%
	LÍQUIDOS	200ml	5%
	COMPLEMENTOS	-	5%
JANTAR	PROTEÍNA	50g	45%
	PORCIONAMENTO	500ml ou 500g (dependendo da definição do cardápio do dia, conforme subitem 7.2.21.7).	50%
	COMPLEMENTOS	-	5%

- 7.2.7.1. 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 e qualitativos, ressalvadas as exceções.
META	Refeições servidas em conformidade quantitativa e qualitativa com cardápio previamente pactuado.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Quantidade de refeições servidas em desconformidade com cardápio previsto para o dia.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Contabilização 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.

- 7.2.8. 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.
- 7.2.9. Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar previamente e por escrito à SUBSAN/SEDES a modificação do cardápio
- 7.2.10. 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 de implantação e/ou em casos de novas preparações.
- 7.2.11. Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras, percentual de macronutrientes (carboidratos, sódio, proteínas e lipídios) e apresentar essa informação diariamente aos usuários, afixando-a no mural e junto à rampa, próxima aos pratos modelos.
- 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.
- 7.2.12. 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".
- 7.2.13. Fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: Aniversário de Brasília, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras.
- 7.2.14. 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.
- 7.2.15. Utilizar preparações saudáveis no cardápio diário, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar acrescidos às preparações, redução de frituras, redução de embutidos e carnes processadas, oferta rotineira de frutas, legumes e verduras in natura (não processadas industrialmente) nas refeições.
- 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 amaciadores de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo ser usados nos preparações os condimentos naturais.
- d) É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação.
- 7.2.16. 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 gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmitta 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 marmitta oferecida.
- c) **GUARNIÇÃO:** variada, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, farofas ou massas. Quantidade mínima: 100g (cem gramas) per capita de preparação pronta.
- 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 gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmitta oferecida.
- e) **PRATO PROTÉICO:** carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos e proteínas vegetais 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 gramas) de carne sem osso e 180g (cento e oitenta gramas) 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 de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta gramas).
- 7.2.17. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

Carne Bovina:
Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas
Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas
Coxão Mole – preparações cozidas e picadas
Fraldinha – preparações cozidas e assadas
Costela – preparações cozidas
Cupim – preparações assadas
Frango:
Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas
Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar
Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar
Carne suína:
Paleta 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 merluza: preparações empanadas ou assadas
Vísceras:
Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas)
Bucho – preparações cozidas

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

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

7.2.18.1. 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 legumes ou carne, ou carne moída.

7.2.18.2. A feijoada, na proporção mínima de 250g (duzentos e cinquenta), 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%).

- Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.
- Não serão permitidos: suan suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).

7.2.18.3. A dobradinha, servida na proporção mínima de 250g (duzentos e cinquenta) deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa (15%) e cenoura (10%).

- 7.2.18.4. Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g (cento e cinquenta gramas).
- 7.2.18.5. 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.
- 7.2.18.6. 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.
- 7.2.19. **SOBREMESAS:**
- 7.2.19.1. Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos: frutas – no mínimo 18 (dezoito) vezes ao mês e doces – no mínimo 8 (oito) vezes ao mês.
- 7.2.19.2. As frutas deverão ser disponibilizadas de acordo com a safra e ter porcionamento mínimo de 120g (cento e vinte gramas) de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio.
- 7.2.19.3. As frutas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica e fechada hermeticamente.
- 7.2.19.4. As frutas devem ser variadas ao longo do cardápio semanal, devendo ter os seguintes porcionamentos:
- 7.2.19.5. Fruta unidade ou fatiada com casca: 120g (cento e vinte gramas).
- 7.2.19.6. Fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas).
- 7.2.19.7. Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 01 (uma) fruta somente.
- 7.2.19.8. As frutas não poderão ser repetidas mais do que 3x na mesma semana.
- 7.2.19.9. Os doces deverão ser:

ESPECIFICAÇÃO	PORCIONAMENTO
Gelatina	50g
Flan	50g
pudding	50g
manjar	50g
arroz doce	50g
doce caseiro	50g
doces em tabletes	30g

- 7.2.19.10. Outras sugestões deverão passar pela avaliação da CONTRATANTE.
- 7.2.20. **LÍQUIDOS:**
- 7.2.20.1. Será oferecido suco de fruta em polpa ou de fruta *in natura* em copo descartável de 200 (duzentos) ml, sendo uma unidade por usuário.
- a) A diluição da polpa do suco deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.
- b) É vedada a substituição da fruta por um copo de suco ou vice-versa.
- 7.2.20.2. Será oferecido café em copo descartável de 100 ml (cem mililitros), sendo uma unidade por usuário.
- 7.2.20.3. A CONTRATADA deve oferecer a opção de suco e café sem açúcar, disponibilizando adoçante aos usuários.
- 7.2.21. O cardápio diário da refeição do tipo **CAFÉ DA MANHÃ** deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:
- 7.2.21.1. **PANIFICAÇÃO:**
- a) Serão ofertados em dias intercalados, 100 g (cem gramas) de pão (sal ou doce), com 5 g de manteiga e uma fatia de 25 g de queijo (prato ou mozzarella) ou uma fatia de 25 g (vinte e cinco gramas) de proteína do tipo presunto e/ou 100 g (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.
- b) 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.
- 7.2.21.2. **LEITE:**
- a) Serão servidos 200 ml (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) Não será permitida a utilização de leite em pó.
- 7.2.21.3. **CAFÉ:**
- a) Serão servidos 100 ml (cem mililitros) de café para cada usuário. Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100 ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar. Deverá ser servida a opção de café sem açúcar 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.
- 7.2.21.4. **FRUTA DA ESTAÇÃO:**
- a) 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.
- b) Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 1 (uma) fruta somente.
- 7.2.21.5. **AÇÚCAR E ADOÇANTE:**
- a) Será fornecido açúcar ou adoçante, à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite.
- 7.2.21.6. **DETALHAMENTO COMPLEMENTAR:**
- a) A CONTRATADA poderá, mediante autorização prévia, servir como opção: achocolatado e/ou suco de polpa de fruta, ou de fruta "in natura".
- b) O achocolatado e o suco poderão ser servidos em embalagem longa vida, desde que respeitada a validade e a composição.
- 7.2.21.7. O cardápio diário da refeição do tipo **JANTAR** deverá ser constituído de um prato único, com uma frequência mínima de 02 (duas) variações semanais, sendo:
- a) **SOPA E/OU CALDO:**
- * A composição da sopa e/ou caldo deverá ter como base: vegetais, massas, leguminosas, cereais ou creme adicionado de vegetais, oferecidos alternadamente.
- * A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 50g (cinquenta gramas).
- * O porcionamento da sopa e/ou caldo deverá ser de 500 ml (quinhentos mililitros) per capita e obedecerá ao cardápio mensal previamente estabelecido.
- b) **GALINHADA, ARROZ CARRETEIRO, BAIÃO DE TRÊS:**
- * A composição das preparações deverá ter como base: arroz, feijão, leguminosas, vegetais, etc, oferecidos alternadamente.
- * A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 120g (cento e vinte gramas).
- * O porcionamento das preparações deverá ser de 500g (quinhentos gramas) per capita e obedecerá ao cardápio mensal previamente estabelecido.
- c) **MASSAS E/OU SANDUÍCHES:**
- * A composição das preparações deverá ter as seguintes variações: pizzas, escondidinho, lasanha, hambúrguer, cachorro quente, entre outros.
- * A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 100g (cem gramas).
- * O porcionamento das preparações deverá ser de 500g (quinhentos gramas) per capita e obedecerá ao cardápio mensal previamente estabelecido.
- 7.2.22. Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em quantidade suficiente para atender aos usuários:
- 7.2.22.1. **NO CAFÉ DA MANHÃ:**
- a) Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.
- b) Adoçante.
- c) Açúcar.

7.2.22.2. NO ALMOÇO:

- a) Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário.
- b) Molho de pimenta.
- c) Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.
- d) Farinha de mandioca acondicionada em farinha.
- e) Azeite de oliva.
- f) Vinagre.
- g) Adoçante.
- h) Açúcar.

7.2.22.3. NO JANTAR:

- a) Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário.
- b) Molho de pimenta.
- c) Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.

7.3. Os itens especificados no item anterior serão acondicionados nos termos do Item 9, deste Termo de Referência.

7.4. 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.

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

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

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

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

7.9. 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.

7.10. DOS EQUIPAMENTOS

7.10.1. 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.

7.10.2. 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.

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

7.10.4. 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.

7.10.5. 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.

7.10.6. 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.

7.10.7. 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.

7.11. DA SEGURANÇA E DA LIMPEZA DO RESTAURANTE COMUNITÁRIO

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.11.3. 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.

7.11.4. 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.

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

7.12. DO QUADRO DE PESSOAL

7.12.1. 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.

7.12.2. 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.

7.12.3. 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
Responsável Técnico – Nutricionista	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	CF/CLT/Acordo Coletivo de Trabalho da categoria, RESOLUÇÃO CFN n. 600 de 25/02/2018.
Técnico em Nutrição	1, no mínimo	Independente do número de refeições - CF/CLT /Acordo Coletivo de Trabalho da categoria
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	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
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

7.12.4. 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.

7.12.5. 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.

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

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

7.12.8. 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.

7.12.9. 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.

7.12.10. 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.

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

7.12.12. 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.

8. DO TRANSPORTE

8.1. DO TRANSPORTE DE GÊNEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS:

8.1.1. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas. Apresentar revestimento interno apropriado, com juntas vedadas de forma a proporcionar controle rigoroso de temperatura para os gêneros alimentícios, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.

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

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

8.1.4. 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 as 14h.

8.1.5. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação devem estes estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

8.2. DO TRANSPORTE DE PRODUTOS DESCARTÁVEIS:

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

8.3. DO TRANSPORTE DE MATERIAL DE LIMPEZA:

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

9. DO ARMAZENAMENTO

9.1. A CONTRATADA deverá observar e controlar a forma de armazenamento:

9.2. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

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

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

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

9.2.4. 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.

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

9.2.6. 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.

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

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

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

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

9.2.11. 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:

9.2.11.1. 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.

9.2.11.2. 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-cozido até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;
- c) Alimentos pós-cozido, 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;

9.2.12. 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.

9.2.13. 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 a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

- 9.2.14. 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.
- 9.2.15. 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.
- 9.2.16. 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.
- 9.2.17. É vedada a utilização dos gêneros preparados e não servidos (sobras), ou qualquer de seus componentes, para a confecção de produtos a serem comercializados posteriormente, vedada sua manutenção, ainda que temporária, nas geladeiras, freezers ou câmaras frias da Unidade.
- 9.2.18. 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.
- 9.2.19. 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.
- 9.2.20. A identificação dos alimentos armazenados deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 9.2.21. Os alimentos, após a abertura de suas embalagens originais, deverão ser transferidos para recipientes higienizados e adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), devidamente identificados.
- 9.2.22. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionado 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.
- 9.2.23. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, deverá atender ao disposto pelo fabricante.
- 9.2.24. A utilização correta de sacos plásticos e papéis impermeáveis apropriados para a proteção de alimentos, sendo expressamente vedada a reutilização desse material de proteção.
- 9.2.25. É vedado o armazenamento, por mais de uma semana, de sobras de óleo vegetal resultante da produção e/ou proceder a transformação desse tipo de resíduo em outros subprodutos.
- 9.2.26. 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.
- 9.2.27. 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.
- 9.2.28. Deverá ser efetuado monitoramento e retirada diária da área de armazenamento dos produtos com prazo de validade expirados ou com embalagens danificadas.
- 9.2.29. É vedado o armazenamento, ainda que temporário, de produtos diversos à execução contratual nas geladeiras, freezers, câmaras frias ou estoque da Unidade.
- 9.2.30. **DOS PRODUTOS TÓXICOS E/OU DE HIGIENIZAÇÃO:**
- 9.2.30.1. 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.
- 9.2.31. **DOS PRODUTOS DESCARTÁVEIS:**
- 9.2.31.1. Os produtos descartáveis adquiridos deverão ser armazenados em suas embalagens originais, a fim de que não contamine os alimentos.
- 9.2.31.2. 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.
- 9.2.31.3. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.
- 9.2.31.4. 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.

10. DO LOCAL E DO PRAZO PARA O INÍCIO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 10.1. O objeto do presente Termo de Referência será executado nos seguintes endereços:

UNIDADES	ENDEREÇOS
CEILÂNDIA CENTRO	QNM 01 – BL. 01 – LT. 01 - CEILÂNDIA CENTRO
CEILÂNDIA NORTE (SOL NASCENTE)	QNR 01 - AE 2 - CEILÂNDIA NORTE
ESTRUTURAL	QD. 14 - AE - VILA ESTRUTURAL
GAMA	SETOR CENTRAL - AE DO COMPLEXO ESPORTIVO DO GAMA - ESTÁDIO BEZERRÃO
ITAPOÃ	QD. 61 AE - ENTRE CONJ. D/E COND. DELL LAGO
PARANOÁ	QUADRA. 02 - ÁREA ESPECIAL – LOTE A – PARANOÁ (FEIRA LIVRE)
PLANALTINA	SETOR RECREATIVO E CULTURAL – MÓDULO ESPORTIVO – VIA WL 1-A/NS
RECANTO DAS EMAS	AV. RECANTO DAS EMAS – QD. 01 – LT 01 – CENTRO URBANO
RIACHO FUNDO	QD. 10 C.J. 01 LT. 01 - RIACHO FUNDO II
SAMAMBAIA	ADE/S – CONJ. 15 – LT. 1/2 - ÀS MARGENS DA BR 060
SANTA MARIA	AV. ALAGADOS – ÁREA CENTRAL - JUNTO À ADMINISTRAÇÃO REGIONAL
SÃO SEBASTIÃO	CENTRO DE MÚLTIPLAS ATIVIDADES – LT 02 - PRÓXIMO À ADMINISTRAÇÃO REGIONAL
SOBRADINHO	AR 13 AE 08 - QD 03 S/N - SOBRADINHO II
BRAZLÂNDIA	QUADRA 36 - ÁREA ESPECIAL 01 - VILA SÃO JOSÉ

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

11. DA PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 11.1. A produção e preparação das refeições deverá ser realizada na própria Unidade, exceto nas refeições do tipo café da manhã.
- 11.2. Excepcionalmente as refeições do tipo almoço e jantar poderão ser produzidas em unidades centrais de produção da CONTRATADA, desde que as dependências do Restaurante Comunitário não possuam condições físicas e operacionais de produzir, temporariamente, as refeições.
- 11.2.1. 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.
- 11.2.2. A CONTRATADA, para ser autorizada a produzir refeições na unidade complementar, deverá apresentar justificativa consubstanciada da motivação e do período de tempo que será necessário para retorno da produção de refeições nas próprias unidades de consumo, ou seja, os Restaurantes Comunitários.
- 11.2.3. A condição de excepcionalidade prevista no subitem 11.2 poderá ser solicitada pela CONTRATANTE com o objetivo de não suspensão do fornecimento de refeições aos usuários, caso haja fato que justifique a interrupção da produção na própria unidade de consumo, por motivo de força maior (reformas, reconstruções, adequações de equipamentos, entre outros), também por meio de justificativa formal e consubstanciada por pareceres técnicos.
- 11.3. 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.

12. DAS NORMAS SANITÁRIAS

- 12.1. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

- 12.1.1. A CONTRATADA deverá observar os seguintes procedimentos e critérios técnicos:
- 12.1.1.1. 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.
- 12.1.1.2. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades.
- 12.1.1.3. 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.
- 12.1.1.4. 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.
- 12.1.1.5. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.
- 12.1.1.6. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.
- 12.1.1.7. 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.
- 12.1.1.8. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.
- 12.1.1.9. 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).
- 12.1.1.10. 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.
- 12.1.1.11. 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.
- 12.1.1.12. 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).
- 12.1.1.13. 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.
- 12.1.1.14. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.
- 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.
- 12.1.1.15. 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.
- 12.1.1.16. 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.
- 12.1.1.17. 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.
- 12.1.1.18. É vedada a reutilização de qualquer produto/embalagem descartável.
- 12.1.1.19. 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.
- 12.1.1.20. 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.
- 12.1.1.21. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 (trinta) minutos, por lote.
- 12.1.1.22. As temperaturas de segurança dos produtos lácteos nas etapas de armazenamento, espera e distribuição devem ser observadas.
- 12.1.1.23. Todo leite tipo C recebido e utilizado no Restaurante Comunitário deverá ser fervido.
- 12.1.1.24. 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).
- 12.1.1.25. A maionese utilizada deverá ser industrializada.
- 12.1.1.26. 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.
- 12.1.1.27. 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 65°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.
- 12.1.1.28. 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, ouvir, 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.
- 12.1.1.29. 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.
- 12.1.1.30. 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.
- 12.1.1.31. É vedada a utilização de utensílios de madeira (tábuas, suportes, bancos de apoio, bancadas e talheres).
- 12.2. DA HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS:
- 12.2.1. 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.
- 12.2.2. 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, sapato e/ou bota fechada, sem saltos e com solado antiderrapante, e luvas nas cores determinadas pelos serviços de Vigilância Sanitária.
- 12.2.3. Os uniformes deverão conter o logotipo da CONTRATADA.
- 12.2.4. Os funcionários relacionados às atividades de limpeza e higienização deverão ter seus uniformes com cores diferenciadas.
- 12.2.5. 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 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 antisepsia 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 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 japona 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.
- 12.3. DA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES:
- 12.3.1. A CONTRATADA deverá:
- 12.3.1.1. 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.
- 12.3.1.2. Esterilizar e secar os pratos, bandejas e talheres em local adequado e colocá-los em embalagens plásticas, acompanhados por guardanapos de papel e palito.
- 12.3.1.3. 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.
- 12.3.1.4. 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.
- 12.3.1.5. 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).
- 12.3.1.6. Não deixar na área de produção itens de higienização (vassoura, rodo, material de limpeza, dentre outros).
- 12.3.1.7. Promover a segregação dos resíduos sólidos entre recicláveis e não recicláveis, nos termos da legislação vigente.
- 12.3.1.8. Acondicionar o lixo úmido das diversas áreas do serviço em embalagem descartável apropriada.
- 12.3.1.9. 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.
- 12.3.1.10. Responsabilizar-se pela limpeza e manutenção da área externa anexa ao Restaurante Comunitário (calçadas, gramados, dependências externas, cerca e/ou muro, fachada, coletores de lixo, entre

outros).

12.3.1.11. 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.

12.3.1.12. 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.

12.3.1.13. 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.

12.3.1.14. 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.

12.3.1.15. 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/registados 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.

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

12.3.1.17. 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.

12.3.1.18. 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.

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

12.3.1.19. Sempre que necessário, a empresa deverá acionar a CONTRATADA 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.).

12.3.1.20. 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.

12.3.1.21. 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.

12.4. CONDIÇÕES SANITÁRIAS, RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS:

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

12.4.2. 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 por um período de 72 (setenta e duas) 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.

12.4.3. 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.

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

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

12.4.4. 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.

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

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

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

12.4.8. 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.

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

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

12.4.8.3. 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.

12.4.8.4. 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.

12.4.8.5. 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.

13. DAS NORMAS TÉCNICAS

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

14. DO CONTROLE FINANCEIRO

14.1. 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.

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

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

14.2.1. 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.

- 14.2.2. 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.
- 14.2.3. 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.
- 14.3. 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.
- 14.3.1. 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.
- 14.3.2. Caberá a 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.
- 14.3.3. As modalidades café da manhã, almoço e jantar 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.
- 14.3.4. 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.
- 14.4. Todos os equipamentos, insumos e materiais necessários para este controle correrão por conta da CONTRATADA.
- 14.5. A Administração Pública poderá efetuar auditoria no funcionamento do software a qualquer tempo, inclusive requerer a mudança ou adaptação do sistema.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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.

15. DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

- 15.1. Cabe à CONTRATANTE autorizar, a qualquer tempo:
- 15.1.1. 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.
- 15.1.2. Parceria para prática de estágio ou atividades práticas de disciplinas de graduação ou curso técnico de Nutrição nas Unidades.
- 15.2. 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.
- 15.3. 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.
- 15.3.1. A CONTRATANTE poderá sugerir temas para a CONTRATADA elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional.
- 15.3.2. A divulgação dos eventos de Educação Alimentar e Nutricional será feita pelos órgãos oficiais de comunicação do Governo do Distrito Federal e pela CONTRATADA.

16. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 16.1. Para fins de comprovação da capacidade técnica, a empresa deverá apresentar :
- 16.2. Atestado 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 do Termo de Referência;
- 16.2.1. Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 50% (cinquenta por cento), para o lote ofertado. Para os lotes nos quais o percentual requerido apresente fração, considerar-se-á o número inteiro imediatamente superior.
- 16.2.2. A empresa poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior.
- 16.2.3. Admite-se a soma do quantitativo de serviços nos atestados apresentados, desde que tenham sido realizados de forma simultânea no período de 12 (doze) meses, equivalente à vigência do futuro Contrato.
- 16.2.4. Caso a licitante não apresente atestados suficientes para sua habilitação em todos os lotes em que foi detentora do menor preço, será inabilitada para os lotes subsequentes, observada a ordem sequencial dos lotes constantes do Anexo I deste Termo de Referência, ficando vedada a escolha dos lotes pela proponente para os quais deseja a habilitação (Decisão n.º 5.277/2016 – TCDF).
- 16.2.5. 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.
- 16.2.6. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, cópia do contrato e seus respectivos aditivos que deu suporte à contratação;
- 16.3. A Licitante deverá apresentar, quando da habilitação da empresa, o **Registro** da empresa no Conselho Regional de Nutrição em plena validade.
- 16.3.1. Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências.
- 16.4. A não apresentação das Declarações constantes no **subitem 16.3**, segundo as condições estabelecidas acima, implicará na impossibilidade de habilitação da referida empresa.

17. DA VISTORIA

- 17.1. As empresas interessadas poderão fazer o 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 cientificarem 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).
- 17.2. 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.
- 17.3. 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) 3234-0236, 3234-9608 e 3361-1103, 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**.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 18.1. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessários para completa execução dos serviços.
- 18.2. 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 e das 18h às 20h no jantar, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade de grau gravíssimo.
- 18.2.1. 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.
- 18.3. 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 interlocações 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.
- 18.3.1. 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.
- 18.4. 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.
- 18.5. 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.
- 18.6. 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.

- 18.7. 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.
- 18.8. No caso de alteração no quadro de pessoal, deverá a CONTRATANTE ser automaticamente comunicada e mantida na Unidade ficha atualizada de todos os funcionários.
- 18.9. 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.
- 18.10. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.
- 18.11. Levantar o conhecimento da CONTRATANTE por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.
- 18.12. Responder por danos causados à CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus funcionários ou prepostos.
- 18.13. 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.
- 18.14. 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.
- 18.14.1. 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;
- 18.14.2. Providenciar placa de identificação do equipamento público, contendo a logomarca do Governo do Distrito Federal, sendo que arte deverá ser previamente autorizada pela SUBSAN.
- 18.15. 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 de cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas na edificação.
- 18.15.1. 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.
- 18.15.2. 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 depreciações 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.
- 18.15.3. 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.
- 18.15.4. 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.
- 18.16. 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.
- 18.17. Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.
- 18.18. Garantir o fornecimento de todos os equipamentos de proteção individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, devidamente esterilizados (capas, 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.
- 18.19. 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.
- 18.20. 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.
- 18.21. 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.
- 18.22. Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.
- 18.22.1. 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.
- 18.23. 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.
- 18.24. 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.
- 18.25. Segurar seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a lei, deverá ser apresentado à CONTRATANTE.
- 18.26. 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.
- 18.27. 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.
- 18.27.1. Os funcionários devem assinar um documento atestando o recebimento do uniforme, devidamente datado.
- 18.28. Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas com a alimentação de seus funcionários.
- 18.29. Disponibilizar/manter sala para utilização de funcionários da CONTRATANTE, para acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados.
- 18.30. Responsabilizar-se pelo pagamento do fornecimento de água, esgoto, internet, luz, gás e taxas e/ou impostos decorrentes da utilização do imóvel.
- 18.30.1. As faturas referentes ao consumo de energia e água serão glosadas da fatura de pagamento mensal ao mês a que se referem.
- 18.31. Devolver ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento/utilização, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios de propriedade do patrimônio público, salvo aqueles que tiverem cumprido a vida útil prevista pelo fabricante. Deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos e a descrição do estado de conservação e funcionamento físico de cada um.
- 18.32. Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário no prazo de até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade.
- 18.33. No mínimo, deverá existir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para:
- 18.33.1. Higiene e saúde dos funcionários;
- 18.33.2. 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;
- 18.33.3. Controle de qualidade na recepção de mercadorias;
- 18.33.4. Transporte de alimentos;
- 18.33.5. Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

- 18.33.6. Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- 18.33.7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- 18.33.8. 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.
- 18.33.9. 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.
- 18.33.10. 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.
- 18.34. 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.
- 18.35. 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 às políticas públicas.
- 18.35.1. As ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN poderão ocorrer simultaneamente em todos os Restaurantes Comunitários, cabendo à CONTRATANTE determinar o cronograma dessas atividades.
- 18.36. 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.
- 18.36.1. 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.
- 18.36.2. Deverá ser usado para atividades educativas e informativas de interesse da comunidade local, devendo ter autorização prévia da CONTRATANTE para serem ali afixados.
- 18.36.3. Campanhas educativas, propagandas e publicidades deverão obedecer às recomendações emanadas da Assessoria de Comunicação – ASCOM/SEDESTMIDH.
- 18.37. Disponibilizar no refeitório, 06 (seis) banners educativos e informativos, em local visível, medindo até 3m² (três metros quadrados), conforme solicitação da CONTRATANTE.
- 18.37.1. 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.
- 18.37.2. 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.
- 18.37.3. Manter, durante toda execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 18.37.4. 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.
- 18.38. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos.
- 18.39. Não permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 18.40. 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.
- 18.41. 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.
- 18.42. A Contratada fica obrigada ao cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 19.1. 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.
- 19.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre falhas e/ou irregularidades constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.
- 19.3. 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.
- 19.4. 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.
- 19.5. 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.
- 19.6. 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.

20. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

- 20.1. O custo total estimado para a presente contratação é de **R\$ 106.670.163,60 (cento e seis milhões, seiscentos e setenta mil cento e sessenta e três reais e sessenta centavos)**, conforme valores unitário detalhados no **Anexo I**, deste Termo de Referência.
- 20.2. 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.
- 20.3. Cada empresa participante deverá propor, por modalidade de refeição café da manhã, almoço e/ou jantar um Preço Unitário da Refeição – PUR, composto de duas partes: valor pago pelo usuário mais subsídio do Governo do Distrito Federal.
- 20.3.1. O Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, estabelece que nas refeições do tipo ALMOÇO o usuário inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais pagará o valor de R\$ 1,00 (um real) e os demais usuários pagará o valor de R\$ 2,00 (dois reais) por cada refeição.
- 20.3.2. O Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, estabelece que nas refeições do tipo CAFÉ DA MANHÃ e JANTAR, os usuários pagará R\$ 0,50 (cinquenta centavos) por cada refeição.
- 20.3.3. O valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal em complementação ao valor pago pelo usuário será determinado por meio da presente licitação.
- 20.4. 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.
- 20.5. O modelo da planilha de composição de custos requerida consta no **Anexo V** do presente Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

- 21.1. 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.
- 21.2. 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.
- 21.3. O pagamento pelo serviço de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA no mês subsequente aos serviços prestados, considerando o nível de serviço e desde que 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.
- 21.4. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação “pro rata tempore” do IPCA, nos termos do art. 3º do Decreto nº 37.121/2016.

22. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

- 22.1. A fiscalização do contrato será exercida por um representante da Administração Pública, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato.
- 22.2. O executor de contrato indicado pela CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

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

22.4. 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.

22.5. Cabe ao executor do contrato observar o efetivo cumprimento do disposto no art. 13 da Lei Distrital nº 6.112/2018.

23. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. O prazo de validade deste Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, improrrogáveis, contados da data de sua publicação no Diário Oficial do Distrito Federal.

24. DA ADESÃO DA ATA

24.1. As adesões à ata de registro de preços não poderão exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado em ata para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de adesões, e as aquisições adicionais não excedam, por órgão, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na ata e deverão ser realizadas em conformidade com o Decreto Distrital nº 39.103/2018.

25. DAS CONDIÇÕES DE ASSINATURA DO CONTRATO

25.1. A Licitante deverá apresentar, **quando da assinatura do Contrato**, os documentos abaixo elencados:

25.1.1. Documentação do profissional da área de nutrição, de nível superior, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou por meio de contratos de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum. Caso o profissional seja sócio ou proprietário da empresa participante, o mesmo deverá constar do registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;

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

25.1.3. **Laudo de Inspeção** ou documentação semelhante, atualizada, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame.

26. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

26.1. 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.

26.2. O prazo de vigência dos contratos decorrentes deste Registro de Preços 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.

27. DO REAJUSTE

27.1. 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.

28. DA GARANTIA CONTRATUAL

28.1. 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.

29. DO CONSÓRCIO E DA SUBCONTRATAÇÃO

29.1. 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.

29.2. 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, tal impedimento 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. 9º, § 10, II e III 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, senão vejamos:

29.3. Luiz Rigolin ressalta que:

"... a subcontratação deve revelar-se, em princípio e antes de sua materialização, desejavelmente **vantajosa** para a Administração contratante e o particular contratado, ou no mínimo indiferente para a Administração com relação à contratação mesma, ou seja 'não pior' para o Poder Público que aquela contratação originária."

29.4. Através da experiência dos contratos executados atualmente, esta SUBSAN detectou a inviabilidade da aplicação da subcontratação, e a Administração Pública tem o dever de aprimorar seus atos administrativos, a fim de que os contratos se tornem cada vez mais vantajosos, no caso da subcontratação, urge a necessidade de correção, vez que sua prática é um problema nos contratos atuais, assim, a subcontratação não será permitida com base no art. 27 da Lei nº 4.611, de 09 de agosto de 2011, que dispõe sobre a faculdade da permissão.

"Art. 27. O instrumento convocatório **poderá** estabelecer a exigência de subcontratação compulsória de entidades preferenciais, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor do objeto." (*grifo nosso*)

29.5. Sendo a autorização para subcontratação um ato discricionário, podendo ser utilizada apenas quando for inviável, sob o aspecto técnico ou quando representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, de forma devidamente justificada.

29.6. Por todo exposto, fica afastada a possibilidade de subcontratação compulsória, em harmonia com as Decisões nºs 2236/2016, 743/2016 e 2943/2010; TCU: Acórdão nº 2763/2013- Plenário.

29.7. Quanto à previsão do benefício da **Cota Reservada** prevista na Lei Distrital nº 4.611/2011, que regulamenta no Distrito Federal o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, esclarecemos que tal proveito não se aplica à contratação almejada, deixando de contemplar item exclusivo, tendo em vista que a logística implícita a ser empregada pressupõe necessidade de pessoa jurídica com capacidade robusta de insumos para sua execução, em especial no que diz respeito à logística dos recursos a serem empregados e, ainda, por ser objeto de natureza indivisível.

30. DA SUSTENTABILIDADE

30.1. A Contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012, em conformidade com o Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

31. DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

31.1. Nos termos do Anexo VIII-A, da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, recebida 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 a pretensa contratação parâmetros para a medição de resultados, conforme tabela abaixo:

TABELA 1 – Percentual de aplicação sobre cada ocorrência de infração

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

31.2. As glosas são aplicadas em razão do grau de severidade da irregularidade e/ou infração, estabelecidos na tabela abaixo:

TABELA 2 - Cláusula Infringida e/ou Irregularidade Constatada

GRAU	CORRESPONDÊNCIA POR OCORRÊNCIA (%)	INFRAÇÃO OU IRREGULARIDADE		
Grau 1 (Leve)	1	1. Funcionário inadequadamente uniformizado ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares, etc.), sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, ou ainda, qualquer inobservância ao subitem 12.2 – DA HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS.		
		2. Não deixar afixado nos locais definidos do cardápio diário do Restaurante Comunitário e/ou não apresentar os valores nutricionais das preparações do dia, assim como não identificar as preparações que contenham glúten e/ou lactose.		
		3. Não disponibilizar o mural ou quadro de avisos no refeitório do Restaurante Comunitário, permitir informações não autorizadas pela CONTRATANTE ou não disponibilizar o telefone da Ouvidoria do GDF e do Núcleo da Vigilância Sanitária da região.		
Grau 2 (Moderado)	2	4. Deixar de prestar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis após a constatação do defeito ou solicitação formal da CONTRATANTE.		
		5. Deixar de manter a quantidade de funcionários suficientes para a execução de todos os serviços, conforme previsão contratual		
		6. Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações diárias e/ou deixar de conservá-las adequadamente.		
		7. Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos.		
		8. Vender ou fornecer quantidade superior a 02 (duas) refeições por usuário por dia ou não observar as demais normas estabelecidas no subitem 14.3 do Termo de Referência.		
		9. Não utilizar embalagem térmica (isopor apropriado) com tampa com vedação total para o acondicionamento de refeição a ser consumida externamente ao Restaurante Comunitário ou não acondicionar a salada em embalagem individual.		
		10. Não segurar os funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a lei e/ou não apresentar à CONTRATANTE documentos comprobatórios.		
		11. Não observar o item 18 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA		
		12. Não providenciar, de acordo com a legislação vigente, exame de saúde dos funcionários, bem como de não os apresentar ou não facilitar o acesso à CONTRATANTE.		
		Grau 3 (Grave)	5	13. Desobediência às normas estabelecidas subitem 12.1 – DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS, assim como não seguir as orientações da RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou legislação superveniente.
				14. Deixar de providenciar a limpeza, a higienização, a desinfecção, a detetização e a desinsetização (controle de pragas urbanas) das áreas e instalações utilizadas.
				15. Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários, arcando com todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório do pagamento de impostos.
16. Não manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 600/2018 – CFN e/ou legislação superveniente.				
17. Utilizar as dependências e equipamentos do Restaurante Comunitário sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto contratual sem anuência da CONTRATANTE.				
18. Deixar de remover o lixo das dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria na área externa.				
19. Preparar e fornecer as refeições do tipo marmita fora da rampa de distribuição e longe do usuário.				
20. Não seguir a gramatura e as características das preparações e líquidos definidas no presente Termo de Referência, bem como não obedecer ao estabelecido no subitem 6.5.				
21. Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE.				
22. Não respeitar as normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários.				
23. Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança e limpeza do Restaurante Comunitário.				
24. Deixar de adquirir algum dos equipamentos relacionados no Anexo II				
25. Não se responsabilizar pela manutenção, revisão e reparo dos equipamentos e instalações de propriedade do patrimônio do GDF.				
26. Não elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou o POP, de acordo com o prazo definido.				
27. Não solicitar a autorização da CONTRATANTE para a produção eventual e excepcional de refeições fora do Restaurante Comunitário ou não observar os demais dispositivos relacionados no subitem 11.2 do presente Termo de Referência.				
28. Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou visitantes				
29. Não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Restaurante Comunitário de acordo com a RDC nº 216/2004 – ANVISA e/ou legislação superveniente.				
30. Não adotar as normas estabelecidas no item 8 - TRANSPORTE, alusivo ao transporte de gêneros perecíveis, não perecíveis, produtos descartáveis e material de limpeza.				
31. Não observar o cumprimento das normas estabelecidas no item 11 - PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES.				
32. Não adotar as normas alusivas ao armazenamento conforme item 09 do presente Termo de Referência e a RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou legislação superveniente.				
33. Cumprir irregularmente o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços no Restaurante Comunitário.				
34. Interromper temporariamente o serviço, gerando filas, por atraso na produção ou falta/substituição de item ou itens do cardápio.				
35. Deixar de instalar e/ou realizar manutenção em equipamento ou instalação destinado ao funcionamento do sistema eletrônico de controle de refeições e acesso dos usuários				
36. Cobrar preços superiores aos fixados neste Termo de Referência.				
GRAU 4 (Gravíssima)	10			37. Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação.
				38. Servir alimento contaminado ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da vigilância sanitária.
				39. Não fornecer o acesso a materiais filmados na unidade pelo sistema de monitoramento por câmera de vigilância.

- 31.3. Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados na medição dos resultados, serão objeto de glosa na fatura da empresa.
- 31.4. As infrações descritas acima são meramente exemplificativas. Situações diversas serão definidas pelos respectivos ordenadores de despesas.
- 31.5. Havendo reincidência de qualquer das infrações o percentual da penalidade será considerado em dobro.

32. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

33. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 33.1. O contrato não poderá ser prorrogado quando:

33.1.1. 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;

33.1.2. 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).

- 33.1.3. A CONTRATADA não manter, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 33.1.4. 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.
- 33.2. 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.
- 33.3. 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.
- 33.4. 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.
- 33.5. 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.
- 33.6. 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.

34. DOS ANEXOS

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

Anexo I - Quantidades e Valor Estimado;

Anexo II - Utensílios, Equipamentos e Mobiliários;

Anexo III - Modelo de Declaração de Vistoria;

Anexo IV - Modelo de Declaração de Abstenção de Vistoria;

Anexo V - Modelo de Proposta Comercial;

Anexo VI - Uniformes.

ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA

QUANTIDADES E VALOR ESTIMADO

LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	1	15210	Almoço - Unidade Brazlândia	1.600	41.600	499.200	R\$ 7,31	R\$ 11.696,00	R\$ 304.096,00	R\$ 3.649.152,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Brazlândia	1.200	31.200	374.400	R\$ 3,08	R\$ 3.696,00	R\$ 96.096,00	R\$ 1.153.152,00
	3	15210	Jantar - Unidade Brazlândia	1.200	26.400	316.800	R\$ 6,85	R\$ 8.220,00	R\$ 180.840,00	R\$ 2.170.080,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 1:									R\$	6.972.384,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
2	1	15210	Almoço - Unidade Ceilândia Centro	2.400	62.400	748.800	R\$ 7,31	R\$ 17.544,00	R\$ 456.144,00	R\$ 5.473.728,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Ceilândia Centro	1.360	35.360	424.320	R\$ 3,08	R\$ 4.188,80	R\$ 108.908,80	R\$ 1.306.905,60
	3	15210	Jantar - Unidade Ceilândia Centro	1.360	29.920	359.040	R\$ 6,85	R\$ 9.316,00	R\$ 204.952,00	R\$ 2.459.424,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 2:									R\$	9.240.057,60
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
3	1	15210	Almoço - Unidade Ceilândia Norte	1.800	46.800	561.600	R\$ 7,31	R\$ 13.158,00	R\$ 347.108,00	R\$ 4.105.296,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Ceilândia Norte	1.350	35.100	421.200	R\$ 3,08	R\$ 4.158,00	R\$ 108.108,00	R\$ 1.297.296,00
	3	15210	Jantar - Unidade Ceilândia Norte	1.350	29.700	356.400	R\$ 6,85	R\$ 9.247,50	R\$ 203.445,00	R\$ 2.441.340,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 3:									R\$	7.843.932,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
4	1	15210	Almoço - Unidade Estrutural	1.500	39.000	468.000	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00	R\$ 285.090,00	R\$ 3.421.080,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Estrutural	1.125	29.250	351.000	R\$ 3,08	R\$ 3.465,00	R\$ 90.090,00	R\$ 1.081.080,00
	3	15210	Jantar - Unidade Estrutural	1.125	24.750	297.000	R\$ 6,85	R\$ 7.706,25	R\$ 169.537,50	R\$ 2.034.450,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 4:									R\$	6.536.610,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
5	1	15210	Almoço - Unidade Gama	2.250	58.500	702.000	R\$ 7,31	R\$ 16.447,50	R\$ 427.635,00	R\$ 5.131.620,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Gama	1.700	44.200	530.400	R\$ 3,08	R\$ 5.236,00	R\$ 136.136,00	R\$ 1.633.632,00
	3	15210	Jantar - Unidade Gama	1.700	37.400	448.800	R\$ 6,85	R\$ 11.645,00	R\$ 256.190,00	R\$ 3.074.280,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 5:									R\$	9.839.532,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
6	1	15210	Almoço - Unidade Itapoã	1.500	39.000	468.000	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00	R\$ 285.090,00	R\$ 3.421.080,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Itapoã	1.125	29.250	351.000	R\$ 3,08	R\$ 3.465,00	R\$ 90.090,00	R\$ 1.081.080,00
	3	15210	Jantar - Unidade Itapoã	1.125	24.750	297.000	R\$ 6,85	R\$ 7.706,25	R\$ 169.537,50	R\$ 2.034.450,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 6:									R\$	6.536.610,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
7	1	15210	Almoço - Unidade Paranoá	1.500	39.000	468.000	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00	R\$ 285.090,00	R\$ 3.421.080,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Paranoá	1.125	29.250	351.000	R\$ 3,08	R\$ 3.465,00	R\$ 90.090,00	R\$ 1.081.080,00
	3	15210	Jantar - Unidade Paranoá	1.125	24.750	297.000	R\$ 6,85	R\$ 7.706,25	R\$ 169.537,50	R\$ 2.034.450,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 7:									R\$	6.536.610,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
8	1	15210	Almoço - Unidade Planaltina	2.500	65.000	780.000	R\$ 7,31	R\$ 18.275,00	R\$ 475.150,00	R\$ 5.701.800,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Planaltina	1.875	48.750	585.000	R\$ 3,08	R\$ 5.775,00	R\$ 150.150,00	R\$ 1.801.800,00
	3	15210	Jantar - Unidade Planaltina	1.875	41.250	495.000	R\$ 6,85	R\$ 12.843,75	R\$ 282.562,50	R\$ 3.390.750,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 8:									R\$	10.894.350,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
9	1	15210	Almoço - Unidade Recanto das Emas	1.500	39.000	468.000	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00	R\$ 285.090,00	R\$ 3.421.080,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Recanto das Emas	1.125	29.250	351.000	R\$ 3,08	R\$ 3.465,00	R\$ 90.090,00	R\$ 1.081.080,00
	3	15210	Jantar - Unidade Recanto das Emas	1.125	24.750	297.000	R\$ 6,85	R\$ 7.706,25	R\$ 169.537,50	R\$ 2.034.450,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 9:									R\$	6.536.610,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL

10	1	15210	Almoço - Unidade Riacho Fundo	1.500	39.000	468.000	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00	R\$ 285.090,00	R\$ 3.421.080,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Riacho Fundo	1.125	29.250	351.000	R\$ 3,08	R\$ 3.465,00	R\$ 90.090,00	R\$ 1.081.080,00
	3	15210	Jantar - Unidade Riacho Fundo	1.125	24.750	297.000	R\$ 6,85	R\$ 7.706,25	R\$ 169.537,50	R\$ 2.034.450,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 10:									R\$	6.536.610,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
11	1	15210	Almoço - Unidade Samambaia	2.000	52.000	624.000	R\$ 7,31	R\$ 14.620,00	R\$ 380.120,00	R\$ 4.561.440,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Samambaia	1.500	39.000	468.000	R\$ 3,08	R\$ 4.620,00	R\$ 120.120,00	R\$ 1.441.440,00
	3	15210	Jantar - Unidade Samambaia	1.500	33.000	396.000	R\$ 6,85	R\$ 10.275,00	R\$ 226.050,00	R\$ 2.712.600,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 11:									R\$	8.715.480,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
12	1	15210	Almoço - Unidade Santa Maria	1.600	41.600	499.200	R\$ 7,31	R\$ 11.696,00	R\$ 304.096,00	R\$ 3.649.152,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Santa Maria	1.200	31.200	374.400	R\$ 3,08	R\$ 3.696,00	R\$ 96.096,00	R\$ 1.153.152,00
	3	15210	Jantar - Unidade Santa Maria	1.200	26.400	316.800	R\$ 6,85	R\$ 8.220,00	R\$ 180.840,00	R\$ 2.170.080,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 12:									R\$	6.972.384,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
13	1	15210	Almoço - Unidade São Sebastião	1.500	39.000	468.000	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00	R\$ 285.090,00	R\$ 3.421.080,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade São Sebastião	1.125	29.250	351.000	R\$ 3,08	R\$ 3.465,00	R\$ 90.090,00	R\$ 1.081.080,00
	3	15210	Jantar - Unidade São Sebastião	1.125	24.750	297.000	R\$ 6,85	R\$ 7.706,25	R\$ 169.537,50	R\$ 2.034.450,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 13:									R\$	6.536.610,00
LOTE	ITEM	CÓD. SISTEMA BR	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
				DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO*	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
14	1	15210	Almoço - Unidade Sobradinho	1.600	41.600	499.200	R\$ 7,31	R\$ 11.696,00	R\$ 304.096,00	R\$ 3.649.152,00
	2	15210	Café da Manhã - Unidade Sobradinho	1.200	31.200	374.400	R\$ 3,08	R\$ 3.696,00	R\$ 96.096,00	R\$ 1.153.152,00
	3	15210	Jantar - Unidade Sobradinho	1.200	26.400	316.800	R\$ 6,85	R\$ 8.220,00	R\$ 180.840,00	R\$ 2.170.080,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA O LOTE 14:									R\$	6.972.384,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL PARA A CONTRATAÇÃO:									R\$	106.670.163,60

* Nos valores unitários estimados estão incluídos os valores a serem pagos pelos usuários.

ANEXO II - DO TERMO DE REFERÊNCIA

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

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

ITEM	QUANTIDADE MÍNIMA	PADRÃO DE REFERÊNCIA	ESPECIFICAÇÃO
UTENSÍLIOS			
1	3	A cada 500 refeições	Espátulas para fritura 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 n°18)
24	1	Por Restaurante	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel n° 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 n° 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 montar 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, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem: 110/220 volts.
42	1	A cada 1.000 refeições	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.
43	1	Por 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 Fe 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.
55	1	A cada 1.000 refeições	Cafeteira Industrial elétrica – em aço inoxidável AISI 304 -18.8 com 02 tanques inox sobrepostos, depósito inferior para água e superior para café dotados de tomadas inoxidáveis de instalação dos acessórios. Revestimento externo, tampa e aro para coador inoxidável. Coador de café em tecido próprio especial, pés inox com sapatas niveladoras em polietileno. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas, em aço inoxidável, comando automatizado dotado de segurança operacional. Acessórios: Torneiras para prova, saída de café e saída de água quente, nível de água da panela inferior, válvulas para entrada de água na camisa, saída de condensador da camisa, de segurança e de aeração, quebra vácuo, com capacidade de 50 litros.
56	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 fluxo e contagem de passagens, com sistema de comunicação via USB.
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 MÍNIMA	PADRÃO DE REFERÊNCIA	ESPECIFICAÇÃO
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 fchas 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.

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 III - DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida no(a) _____, na cidade de _____, estado _____, neste ato representada pelo seu representante legal, _____, inscrito no CPF (ou CRA) sob o nº _____, declara que tomou pleno conhecimento dos endereços onde os serviços serão realizados, bem como de todas as particularidades e peculiaridades que cada posto, não podendo alegar no futuro desconhecimento do aqui tratado, para quaisquer fins e efeitos.

Por ser verdade, firmo a presente,

Brasília, de _____ de 2019.

Representante da Empresa

ANEXO IV - DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA

Declaro que, em ___/___/2018, a empresa _____, CNPJ nº _____, sediada no _____ está ciente que não poderá alegar desconhecimento das condições dos locais de execução dos serviços referentes ao objeto do Termo de Referência.

Brasília, ___ de _____ de 2019.

Representante da Empresa

ANEXO V - DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(em papel timbrado da empresa)

À Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão - SEPLAG/DF.

Objeto: Registro de Preços para a contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, para gestão de Restaurante Popular, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições para atender as demandas da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos.

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.

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO		
UNIDADE: XXX		
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 o valor de R\$ 0.50 conforme estabelece o Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, chegando assim ao valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal.		

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO		
UNIDADE: XXX		
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 o valor de R\$ 1,00 (para usuários inscritos do Cadastro Único para Programas Sociais) ou R\$ 2,00 (para o público em geral) conforme estabelece o Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, chegando assim ao valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal.		

PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO UNIDADE: XXX MODALIDADE DE REFEIÇÃO: JANTAR		
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 o valor de R\$ 0.50 conforme estabelece o Decreto nº 37.708, de 14 de outubro de 2016, chegando assim ao valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal.		

LOTE XX – UNIDADE XXX			
Item	Quantidade - Dia	Quantidade - Mês	Quantidade – Anual
01	Almoço	XXXX	XXXX
02	Café da Manhã	XXXX	XXXX
03	Jantar	XXXX	XXXX
VALORES PROPOSTOS			
Referência	Valor Unitário Refeição	Valor Mensal Refeição Estimado	Valor Anual Refeição Estimado
Almoço	XXXX	XXXX	XXXX
Café da Manhã	XXXX	XXXX	XXXX
Jantar	XXXX	XXXX	XXXX

- Valor Total estimado: R\$ _____ (valor por extenso).
- Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes da prestação dos serviços objeto desta licitação, bem como já incluídos todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente.
- Declaramos de que cumpriremos todos os prazos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos.
- Os dados da nossa empresa são:
 - Razão Social: _____;
 - CNPJ (MF) nº: _____;
 - Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: _____;
 - CPF: _____ RG: _____;
 - Inscrição Estadual nº: _____;
 - Endereço: _____;
 - Fone: _____ Fax: _____ E-mail: _____;
 - CEP: _____; e
 - Cidade: _____ Estado: _____.
 - Banco: _____ Conta Corrente: _____ Agência: _____;
 - Contato: _____ Fone/Ramal: _____

Local e data

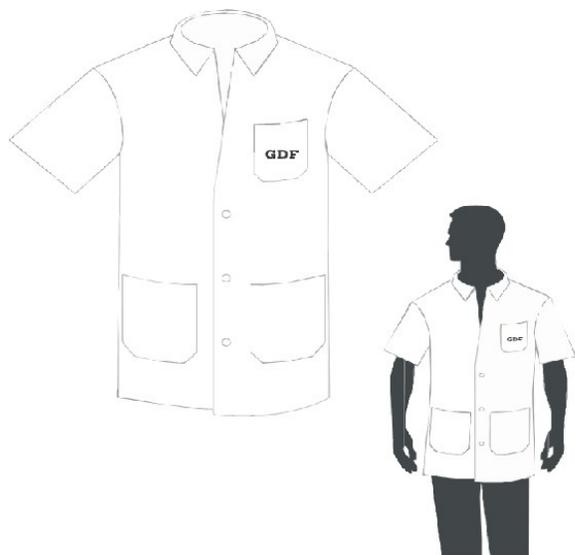
Assinatura do Representante Legal

ANEXO VI - DO TERMO DE REFERÊNCIA
UNIFORMES

CAMISETA:

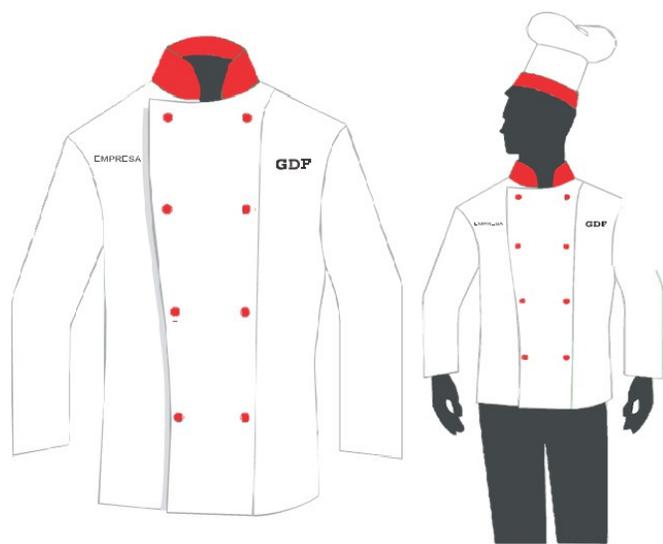


JALECO SIMPLES:





JALECO COZINHEIRO:



MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____ / 20 _____ .

PROCESSO Nº: _____ / 20 _____ .

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: _____ / 20 _____ .

VALIDADE: ____ (____) meses improrrogáveis, a partir da publicação no DODF.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e _____, na Coordenação de Gestão de Suprimentos da Subsecretaria de Compras Governamentais do Distrito Federal, localizada no Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Ala Leste, Sala 506, Brasília, Distrito Federal, o Subsecretário de Compras Governamentais, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Distrital nº 2.340/1999, DECRETO Nº 26.851, de 30 de maio de 2006, Decreto 36.519/2015, de 28 de maio de 2015, e demais normas legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº _____ / _____, publicado no DODF nº _____, de _____ de _____ de _____, página nº _____, e a respectiva homologação, conforme fls. _____ do processo nº _____ / _____, RESOLVEM registrar o(s) preço(s) da(s) empresa(s), nas quantidades estimadas _____, de acordo com a classificação por elas alcançadas nos itens/lotos, observadas as condições do edital que integra este instrumento de registro e aquelas enunciadas nas cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA I - DO OBJETO

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços dos materiais especificados no Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____, que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentada pelo licitante.
- 1.2. O adjudicatário será convocado pelo órgão gerenciador, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de publicação da convocação no DODF, para assinatura da respectiva Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário até o segundo dia útil após a convocação e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.
- 1.3. O Sistema de Registro de Preços não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas no Anexo I do Edital e nesta Ata de Registro de Preços, podendo a Administração promover a contratação de acordo com suas necessidades.

CLÁUSULA II - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. O registro de preços formalizado na presente Ata terá validade de _____ (____) meses improrrogáveis, contados a partir da publicação no DODF.

CLÁUSULA III - DA ADMINISTRAÇÃO DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1. A Administração, ou gerenciamento, da presente Ata caberá à Coordenação de Gestão de Suprimentos, nos termos do item 13 da Instrução Normativa nº 03, de 30 de agosto de 1999, c/c a Portaria nº 563/SEFP, de 05.09.2002.
- 3.2. O órgão participante da Ata de Registro de Preços ao efetuar a Solicitação de Compra (SC), deverá apresentar declaração informando a disponibilidade orçamentária para fazer face à despesa antes da assinatura do contrato ou instrumento equivalente hábil (Nota de Empenho), nos termos da Nota Técnica SEI-DF n.º 169/2018-SEPLAG/GAB/AJL, de 11 de abril de 2018.

CLÁUSULA IV - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada, para a contratação do respectivo objeto, pela Administração direta e indireta, autárquica e fundacional e pelas empresas públicas do Distrito Federal, conforme preconiza a Lei Distrital nº 2.568/2000.
- 4.2. A utilização referida neste item só será possível se o consumo da quantia estimada no anexo I do Edital e desta Ata não tiver sido esgotado para o período.

CLÁUSULA V - DO PREÇO, ESPECIFICAÇÃO E CONTRATAÇÃO E CADASTRO DE RESERVA

- 5.1. O preço ofertado, especificação e contratação média (mensal, semestral, anual), empresa e representante legal, encontram-se enunciados na presente ata.
- 5.2. Os licitantes que cumprirem os requisitos para formação do Cadastro Reserva, na forma disposta no Inciso I, do art. 14, do Decreto nº 36.519/2015, terão seus preços registrados, de acordo com a ordem de classificação, sendo convocados, juntamente com as adjudicatárias para assinatura da Ata de Registro de Preços, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.
- 5.3. A contratação com fornecedor do Cadastro Reserva ocorrerá somente no caso de exclusão do adjudicatário, nas hipóteses previstas nos artigos 23 e 24 do Decreto nº 36.519/2015, sendo respeitada, em qualquer caso, a ordem de classificação.

CLÁUSULA VI - DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO/ENTREGA DO MATERIAL

- 6.1. O local de execução do serviço/entrega do material será de acordo com Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº ____ / ____ e deverá iniciar em até ____ (____) dias a contar da data da assinatura do contrato, de recebimento e/ou retirada da Nota de Empenho, e/ou pedido de fornecimento ao detentor/representante legal.

CLÁUSULA VII - DO PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será feito por crédito em conta corrente no Banco de Brasília – BRB, até o 30º (trigésimo) dia a contar da data em que for atestado o fornecimento definitivo pela Unidade requisitante mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota fiscal-fatura, ou após a sua representação, sanadas as irregularidades constatadas.
- 7.2. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar às Unidades Administrativas que emitirem a Nota de Empenho, os documentos abaixo relacionados:
 - I - Certidão Negativa de Débitos – CND emitida pelo INSS – Instituto Nacional de Seguridade Social, devidamente atualizada (Lei nº 8.212/1990);
 - II - Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei nº 8.036/1990);
 - III - Certidão de Regularidade para com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio da Licitante.
 - IV – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva com Efeitos de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho (em www.tst.jus.br), em cumprimento à Lei nº 12.440/2011, visando a comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.
- 7.3. 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 (quando for o caso).
- 7.4. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:
 - I – A multa será descontada no valor total do respectivo contrato; e
 - II – Se o valor da multa for superior ao valor devido pela prestação do serviço, responderá o contratado pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 7.5. As empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), os pagamentos serão feitos exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB. Para tanto deverão apresentar o número da conta corrente e agência onde deverão receber seus créditos, de acordo com o Decreto nº 32.767 de 17/02/2011, publicado no DODF nº 35, pág.3, de 18/02/2011.

CLÁUSULA VIII – DO CONTRATO

- 8.1. Durante o prazo de validade do registro, as empresas detentoras poderão ser convidadas a firmar contratações de fornecimento, mediante autorização da Subsecretaria de Compras Governamentais, observadas as condições fixadas neste instrumento, no Edital e as determinações contidas na legislação pertinente.
- 8.2. Por ocasião da celebração do contrato, a critério da Administração, poderá ser exigido da licitante a prestação de uma das seguintes garantias estabelecidas no Edital:
 - I - caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública;
 - II - seguro-garantia; ou,
 - III - fiança bancária.
- 8.2.1. A garantia será conforme estabelecido no edital de convocação.
- 8.2.2. A fiança bancária formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da licitante, sendo indispensável expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 1.491, do Código Civil.
- 8.2.3. Toda e qualquer garantia prestada pela licitante detentora da Ata:
 - a) somente poderá ser levantada após a extinção do contrato, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente;
 - b) poderá, a critério da Administração do Distrito Federal, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou para cobrir o inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;
 - c) ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas e/ou judiciais;

d) será liberada mediante pedido por escrito pelo contratado.

8.2.4. Sem prejuízo das sanções previstas na Lei, no Edital e nesta Ata de Registro de Preços, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injustificada em assinar o contrato, implicando na imediata anulação da Nota de Empenho emitida.

8.3. Poderá ser dispensado o contrato de fornecimento, nos termos do § 4º, art. 62 da Lei nº 8.666/1993, e facultada a sua substituição por instrumento equivalente nos casos de compra/execução com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

8.4. Aplica-se aos contratos de fornecimento decorrentes de registro de preços o disposto no Capítulo III, da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas respectivas alterações posteriores, no que couber.

8.5. A Ata de Registro de Preços não sofrerá o acréscimo de 25% previsto no art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA IX - DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

9.1. Cada contratação deverá ser efetuada mediante autorização da Subsecretaria de Compras Governamentais.

9.2. O(s) fornecedor(es) se obriga(m) a manter, durante o prazo de vigência do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____, especialmente as especificadas no Anexo I do referido Edital.

9.3. Serão de responsabilidade do(s) concorrente(s) que tiver(em) seu(s) preço(s) registrado(s) o ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa de qualquer de seus empregados e/ou prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídos por força da lei, relacionados com o cumprimento do presente edital e com as obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA X - DAS PENALIDADES

10.1. As penalidades serão aplicadas em conformidade com o Decreto nº 26.851/2006 e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA XI - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

11.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência do registro, admitida revisão quanto houver desequilíbrio de equação econômico-financeiro inicial a ata, nos termos da legislação que rege a matéria.

11.2. O reajustamento dos preços registrados somente será possível se autorizado por alteração das Normas Federais pertinentes à política econômica.

CLÁUSULA XII - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

12.1. O objeto desta Ata de Registro de Preços será atestado pela Unidade requisitante consoante o disposto no art. 73 da Lei Federal nº 8.666/93, alterada, e demais normas pertinentes.

12.1.1. A Unidade Administrativa deverá designar executor para acompanhamento do contrato e execução do serviço com valor superior ao limite estabelecido no art. 23, conforme determinado pelo § 8º do art. 15 do diploma legal mencionado.

12.2. A Unidade administrativa requisitante reserva-se o direito de proceder, no prazo de 05 (cinco) dias, à inspeção de qualidade na entrega dos materiais e recusá-los, integralmente ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado.

12.3. Não serão aceitos materiais recondicionados ou remanufaturados sob qualquer forma.

12.4. Demais exigências contidas no Anexo I do Edital deste Pregão Eletrônico.

CLÁUSULA XIII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito:

13.1.1. Pela Subsecretaria de Compras Governamentais, mediante comunicação da Unidade requisitante, quando:

13.1.2 a(s) detentora(s) não cumprir(em) as obrigações dela constantes;

13.1.3 a(s) detentora(s) não retirar(em) a Nota de Empenho no prazo estabelecido e a Unidade requisitante não aceitar sua(s) justificativa(s);

13.1.4 a(s) detentora(s) der(em) causa a rescisão administrativa de contrato decorrente deste instrumento de registro de preços, em algumas hipóteses previstas no art. 78, inciso I a XII e XVII, da Lei Federal nº 8.666/93, com as respectivas alterações posteriores;

13.1.5. em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente deste instrumento de registro;

13.1.6. os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

13.1.7. por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

13.2. Pela(s) detentora(s), quando mediante solicitação por escrito, comprovar(em) estar impossibilitada(s) de cumprir as exigências nela contidas ou quando ocorrer alguma das hipóteses contidas no art. 78, incisos XIV e XVI, da Lei Federal nº 8.666/93, com as respectivas alterações posteriores.

13.2.1. a solicitação da(s) detentora(s) para cancelamento dos preços registrados deverá ser dirigida à Subsecretaria de Compras Governamentais, facultada a ela a aplicação das penalidades previstas, caso não aceitas as razões do pedido.

13.3. Ocorrendo o cancelamento do registro de preços ou desta ata, a empresa detentora será comunicada por correspondência com aviso de recebimento, devendo este ser anexado ao processo que tiver dado origem ao registro de preços.

13.3.1 No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da(s) detentora(s), a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Distrito Federal, por 2 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

13.3.2 Fica estabelecido que as detentoras da ata, deverão comunicar imediatamente à Coordenação de Gestão de Suprimentos da Secretaria de Compras Governamentais, qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

CLÁUSULA XIV - DA AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO

14.1. As contratações do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão solicitadas pelos órgãos participantes do sistema de Registro de Preços, bem como as demais entidades da Administração Pública do Distrito Federal e autorizadas, caso a caso, pela Subsecretaria de Compras Governamentais, após manifestação favorável da Coordenação de Gestão de Suprimentos, nos termos do Decreto Distrital nº 36.519/2015, de 28 de maio de 2015 e demais legislação pertinente, sendo posteriormente devolvidas aos Órgão para respectiva emissão da correspondente Nota de Empenho.

CLÁUSULA XV - DAS ALTERAÇÕES

15.1. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo à presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Integram esta ata, o Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____ e seus anexos, as propostas com preços, especificação, consumo médio _____, por item.

16.2. O(s) caso(s) omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 8.883/94 e pela Lei Federal nº 9.648/98, e, com as demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

E por estarem assim justos e compromissados, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinada a presente ata, pelas partes, na presença das testemunhas abaixo.

Coordenação de Gestão de Suprimentos

Gerência de Gestão de Atas

Coordenador

Gerente

Diretoria de Registro de Preços

Diretor

Testemunhas:

1 - _____

2 - _____

PROCESSO Nº:

PREGÃO Nº:
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº:

EMPRESA					
CGC/CNPJ	INSCR. ESTADUAL	BANCO	AGÊNCIA	CONTA-CORRENTE	
TELEFONE (FAX)		ENDEREÇO			
SÓCIO DIRETOR			R.G.	CPF	
PROCURADOR			R.G.	CPF	

ITEM: _____ - 1º LUGAR

ITEM	QUANT. ESTIMADA	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ PROCEDENCIA	VALOR UNIT.

RELAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

RELAÇÃO DAS EMPRESAS PARTICIPANTES DO CADASTRO DE RESERVA		
SEPLAG: ÓRGÃO PARTICIPANTE E GERENCIADOR		
ITEM	ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO PARA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA	
01	1ª	CONVOCADAS (CADASTRO DE RESERVA)
	2ª	CONVOCADAS (CADASTRO DE RESERVA)
	3ª	CONVOCADAS (CADASTRO DE RESERVA)
		(...)

ANEXO III - DO EDITAL MINUTA DO CONTRATO

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

Processo nº _____.

Cláusula Primeira – Das Partes

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

Cláusula Segunda – Do Procedimento

O presente Contrato obedece aos termos do Edital de _____ nº ____ (fls. ____), da Proposta de fls. ____ e da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Terceira – Do Objeto

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

Cláusula Quarta – Da Forma e Regime de Execução

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

Cláusula Quinta – Do Valor

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

5.2 – Os Contratos celebrados com prazo de vigência superior a doze meses, terão seus valores, anualmente, reajustados por índice adotado em lei, ou na falta de previsão específica, pelo IPCA, nos termos do art. 3º do Decreto nº 37.121/2016.

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: 33.90.39

IV – Fonte de Recursos:

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

Cláusula Sétima – Do Pagamento

O pagamento será feito, de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, em parcela (s), mediante a apresentação de Nota Fiscal, liquidada até ____ (____) dias de sua apresentação, devidamente atestada pelo Executor do Contrato, e de acordo com o item 15 do edital.

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

I – Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (Anexo XI da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 3, de 2.5.2007);

II – Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei nº 8.036/90);

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

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

Cláusula Oitava – Do Prazo de Vigência

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

Cláusula Nona – Das garantias

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

Cláusula Décima – Da responsabilidade do Distrito Federal

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. Constituem obrigações do Distrito Federal as condições constantes do item 19 do Termo de Referência, Anexo I do edital.

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, nos termos da Lei Distrital nº 5.061 de 08 de março de 2013.

11.7. Constituem obrigações da empresa contratada (_____) as condições constantes do item 18 do Termo de Referência, Anexo I do edital.

Cláusula Décima Segunda – Da Alteração Contratual

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

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

Cláusula Décima Terceira – Das Penalidades

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

13.1 - Das Espécies

13.1.1 – As licitantes e/ou contratadas que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções em conformidade com o Decreto nº 26.851/2006, publicado no DODF nº 103, de 31/05/2006, pg. 05/07, alterado pelos Decretos nºs 26.993/2006, 27.069/2006 de 14/08/2006, Decreto nº 35.831/2014 e Decreto nº 36.974, de 11/12/2015:

I - advertência;

II - multa; e

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

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

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

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

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

13.2 - Da Advertência

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

I - pela SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório; e

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

13.3 - Da Multa

13.3.1 - A multa é a sanção pecuniária que será imposta à contratada, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, alterado pelo Decreto 35.831/2014, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I e II deste subitem;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/ nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

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

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

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

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

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

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

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

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

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

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

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

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

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

13.4 - Da Suspensão

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

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

II - por até 90 (noventa) dias, 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; e

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

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

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

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

13.4.2 - São competentes para aplicar a penalidade de suspensão:

I - a SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório; e

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

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

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

13.5 - Da Declaração de Inidoneidade

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

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

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

13.6 - Das Demais Penalidades

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

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

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

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

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

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

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

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

13.7 - Do Direito de Defesa

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

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

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

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

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

II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;

III - o fundamento legal da sanção aplicada; e

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

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

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

13.8 - Do Assentamento em Registros

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

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

13.9 - Da Sujeição a Perdas e Danos

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

13.10 – Disposições Complementares

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

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

Cláusula Décima Quarta – Da Rescisão Amigável

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.

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

Cláusula Décima Quinta – Da Rescisão

O Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Edital, observado o disposto nos arts. 78, 79 e 80 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se a Contratada às consequências determinadas pelo art. 80 desse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Cláusula Décima Sexta – Dos débitos para com a Fazenda Pública

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

Cláusula Décima Sétima – Do Executor

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

Cláusula Décima Oitava - Da Publicação e do Registro

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

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

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

Cláusula Vigésima - Do Foro

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

Brasília, ____ de _____ de 20 ____.

Pelo Distrito Federal: _____

Pela Contratada: _____

ANEXO IV - DO EDITAL

MODELO "A": EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

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

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

.....
(data)

.....
(representante)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO V - DO EDITAL

M O D E L O

DECLARAÇÃO DE CIENCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada no endereço _____, telefone/fax nº _____, por intermédio do seu representante legal Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como RESPONSABILIZA-SE pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, nos termos do Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005, adotado no âmbito do DF através do Decreto nº 25.966, de 23/06/2005. Declara ainda, que constam inclusos nos preços ofertados todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.

Compromete-se, ainda, o encaminhamento da presente Declaração/Termo, devidamente assinado, à Coordenação de Gestão de Suprimentos, da SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS/SCG/SEPLAG, no prazo de 03 (três) dias úteis, juntamente com a documentação necessária, no endereço: no Núcleo de Expediente/Protocolo da Subsecretaria de Compras Governamentais no Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, sala 508- L- CEP 70.075-900 – BRASÍLIA - DF.

Brasília-DF, ____ de _____ de ____.

Representante Legal

Observações: Preferencialmente preencher em papel timbrado da empresa e apresentar, caso não cadastrado no SICAF, toda a documentação necessária ao cadastramento no "e-Compras/DF", tais como aquelas relativas à:

- I) habilitação jurídica, quando for o caso;
- II) qualificação técnica;
- III) qualificação econômico-financeira, quando for o caso;
- IV) regularidade fiscal com a Fazenda Nacional, o sistema de seguridade social e o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço – FGTS;
- V) regularidade fiscal perante s Fazendas Estaduais e Municipais; e
- VI) ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e no inciso XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

ANEXO VI - DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

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

Representante Legal

ANEXO VII - DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada no endereço _____, telefone/fax nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA para fins do disposto no artigo 2º da Lei Distrital nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, bem como, no Decreto Distrital nº 36.519 de 28 de maio de 2015, que receberá, sem nenhum custo para a Contratante, bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis pela administração pública, provenientes do objeto do Pregão nº ____/201_ – SCG/SEPLAG, e que dará o destino legalmente estabelecido para a deposição e tratamento adequado de detritos e resíduos.

(Data)

Representante Legal



Documento assinado eletronicamente por **GERARDA DA SILVA CARVALHO - Matr.0264631-5, Pregoeiro(a)**, em 25/04/2019, às 09:27, 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.



Documento assinado eletronicamente por **KARLA REGINA DA SILVA ROCHA - Matr. 0274930-0, Diretor(a) de Compras**, em 26/04/2019, às 09:07, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **FABIANA MENDES DE OLIVEIRA CORTEZ - Matr. 0274931-9, Coordenador(a) de Licitações**, em 26/04/2019, às 10:01, 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= **21434936** código CRC= **B575DD91**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Praça do Buriti - Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Sala 504 - CEP 70075900 - DF

3313-8141/8169

00410-00012776/2018-97

Doc. SEI/GDF 21434936