



18106907



08016.002305/2022-11



**MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA**  
**DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL**  
**DIRETORIA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO FEDERAL**  
**PENITENCIÁRIA FEDERAL EM BRASÍLIA/DF**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08016.002305/2022-11**  
**PREGÃO Nº /2022**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO <sup>3</sup>	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL
1	1	Desjejum	Unidade	6.600 <sup>1</sup>	79.200 <sup>2</sup>
	2	Lanche da manhã	Unidade	6.600	79.200
	3	Almoço	Unidade	6.600	79.200
	4	Lanche da tarde	Unidade	6.600	79.200
	5	Jantar	Unidade	6.600	79.200
	6	Ceia	Unidade	6.600	79.200

1 - Ref. ao quantitativo máximo da 4ª faixa (220 x 30 = 6600)

2 - Ref. ao quantitativo máximo da 4ª faixa (220 x 30 X 12 = 79.200)

3 - Conforme composição discriminado no item 8.1.1

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 1.6. A quantidade mensal dependerá da quantidade de internos custodiados pela Penitenciária Federal em Brasília/DF.

**2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos Estudos Preliminares (17281485), anexo desse Termo de Referência. Abrange a prestação do serviço de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, conforme especificações, quantidades e metodologia para formulação dos lances, todos discriminados neste Termo de Referência.

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (17281485), anexo desse Termo de Referência.

**4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

**5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

**5.1.2. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE**

5.1.2.1. A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação para os presos custodiados nas Penitenciárias Federais deverão ser executados por profissionais qualificados, habilitados e uniformizados, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços utilizando-se de materiais e ferramentas adequadas, com vistas a manter a prestação de serviços em perfeitas condições, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e materiais recomendados no Termo de Referência, às normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes.

5.1.2.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.1.2.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências das Penitenciárias, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

5.1.2.3.1. Requisito que deve ser cumprido para empregado que fará a entrega da alimentação na Unidade.

5.1.2.4. Os empregados da CONTRATADA deverão se apresentar para a realização dos serviços uniformizados e portando documento de identificação. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPI'S) durante a prestação do serviço.

5.1.2.5. A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

5.1.2.6. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.

5.1.2.7. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

5.1.2.8. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

5.1.2.9. Ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

#### 5.1.3. SERVIÇO CONTINUADO OU NÃO

5.1.3.1. O objeto a ser contratado é caracterizado como serviço **comum**, consoante disposto no parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520/02, c/c art. 4º do Decreto nº 10.024/2019 e o Decreto nº 3.555/00, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de sua prestação são usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio de Pregão Eletrônico.

5.1.3.2. Estes serviços são de **caráter continuado**, pois sua interrupção comprometerá a continuidade das atividades da Administração, podendo a contratação se estender por mais de um exercício financeiro. Deste modo, o objeto será prestado no prazo de 12 (doze) meses podendo haver prorrogação do contrato conforme a previsão do artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993.

5.1.3.3. De acordo com a IN 05/2017, cabe ressaltar também que **o serviço contratado tem caráter continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.**

#### 5.1.4. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

5.1.4.1. A execução do contrato deverá obedecer os critérios de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

5.1.4.2. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

5.1.4.3. A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

5.1.4.4. A CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis, utilizando os recipientes adequados para cada material.

5.1.4.5. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- a) vidro (recipiente verde)
- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo)

5.1.4.6. A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

5.1.4.7. A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio.

5.1.4.8. O veículo destinado à entrega das refeições na Penitenciária Federal deverá possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

#### 5.1.5. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

5.1.5.1. A presente contratação terá duração inicial de 12 (doze) meses, prorrogáveis por até 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 57, II da Lei nº 8.666/93.

#### 5.1.6. EVENTUAL NECESSIDADE DE TRANSIÇÃO GRADUAL COM TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTO, TECNOLOGIA E TÉCNICAS EMPREGADAS

5.1.6.1. Não será necessária a transição gradual.

#### 5.1.7. SOLUÇÕES DE MERCADO

5.1.7.1. Os trabalhos a serem executados para o objeto poderão ser realizados por Pessoas Jurídicas aptas a prestarem o serviço, considerando tratar-se de serviço comum.

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço (ANEXO I-F).

5.3. As obrigações da CONTRATADA e CONTRATANTE estão previstas neste Termo de Referência.

#### 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos no item 5.1.4. deste termo, como requisito previsto em lei especial.

#### 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 8:00 horas às 16:00 horas.

7.1.1. Realizada a vistoria, o licitante deverá apresentar atestado assinado pelo servidor responsável, conforme modelo (ANEXO I-E).

7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.2.2. A realização da vistoria deverá ser previamente agendada, através do seguinte contato:

**Penitenciária Federal em Brasília/DF (PFBRA)**, localizada na Rodovia DF 465 - Km 01 – Fazenda Papuda - São Sebastião/DF  
 CEP: 71686-670  
 Responsável pelo recebimento: Chefe do Serviço de Licitações e Contratos - Telefone: (61) 2099 – 3160, 3143 ou 3179

7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta, mediante assinatura de TERMO DE CONFIDENCIALIDADE ANEXO I - D.

7.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (ANEXO I-F)

7.6. **A EMPRESA deverá apresentar à Penitenciária Federal em Brasília/DF, com no mínimo 02 (dois) dias de antecedência, relação por escrito contendo nome, RG, CPF e comprovante de Residência dos funcionários encarregados de realizar a vistoria. Os documentos solicitados visam aspectos de segurança da Unidade Federal.**

## 8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. Todas as refeições deverão observar, primariamente, os padrões contidos no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN (17182897) e, alternativamente, os ajustes propostos pelo gestor ou pelo fiscal do contrato, o quais estarão, por sua vez, vinculados às necessidades energéticas diárias mencionadas no referido instrumento parecerista. A composição das refeições diárias deverá ser, a priori (DIETA NORMAL):

### Item 1 - Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Café com leite com açúcar	1 copo	150ml de leite + 100ml de café	150
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina ou queijo (dias alternados)	1 colher de chá/1 fatia	5g/20g	60
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>295</b>

\* Exclusivamente nos dias em que houver atividade física extras, como futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo - **o que será limitado a 1 dia na semana** - Total de Calorias da Refeição(no dia do pão extra) = **490**.

### Item 2 - Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Fruta da época regionalizada	1 unidade grande	120g	100
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>100</b>

### Item 3 - Almoço

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (substituto regional)	1 colheres de sopa	25g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	20
Fruta da época e regionalizada/Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco de fruta	1 copo	200ml	150
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>975</b>

### Item 4 - Lanche da tarde - Tipo 1 (Alternado com o Tipo 2)

ALIMENTO TIPO 1	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Refresco	1 copo	200ml	120
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>282</b>

### Lanche da tarde - Tipo 2 (Alternado com o Tipo 1)

ALIMENTO TIPO 2	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/fatia	100g	180
Refresco	1 copo	200ml	120
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>300</b>

### Item 5 - Jantar

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (Folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época e regionalizada/Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100

Suco de fruta	1 copo	200ml	150
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>1035</b>

**Item 6 - Ceia: TIPO 1 (alternado com Tipo 2)**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>272</b>

**Ceia: TIPO 2 (alternado com Tipo 1)**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Refresco	1 copo	200ml	150
<b>Calorias da Refeição</b>			<b>312</b>

**ESPECIFICAÇÕES DOS VEGETAIS A, B E C, pautado pelo Parecer Técnico de Nutrição:**

8.1.2. A classificação dos vegetais em grupos A, B e C se dá segundo a sua concentração de carboidratos, sendo portanto classificados da seguinte maneira:

8.1.2.1. Vegetais do grupo A, os que contém cerca de 5% de carboidratos: alface, aspargo, brócolis, couve, couve-flor, repolho, a alcachofra, a acelga, o alface, o agrião, o jiló, o aspargo, a berinjela, o brócolos, a cebola, cebolinha, a couve-flor, o espinafre, a chicória, salsa, o tomate, maxixe, o palmito, coentro, couve, funcho, pimentão, rabanete, pepino.

8.1.2.2. Vegetais do grupo B, os que contém cerca de 10% de carboidratos: abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, vagem.

8.1.2.3. Vegetais do grupo C, os que contém cerca de 20% de carboidratos: aipim, inhame, batata inglesa, batata barca ou batatinha, batata doce, cara, milho verde, mandioca e fruta-pão.

**DIETAS ESPECIAIS (PADRONIZAÇÃO - CONSTAM NO PARECER NUTRICIONAL):**

8.1.3. Padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas:

8.1.3.1. Conforme § 10º da Resolução Nº 03/ 2017, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde, como comorbidades específicas e/ou restrições alimentares, ou mesmo por exigências religiosas.

8.1.3.2. As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações que devem ser feitas em cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições foram elaborados 7 tipos de dietas ( conforme parecer nutricional), incluindo a dieta normal:

1. Normal - sem restrições alimentares

2. Especial - para diabéticos, hipertensos, dislipidêmicos e/ou com problemas gástricos.

A dieta deve ser balanceada contendo frutas e verduras, rica em fibras e com restrição de sódio. Os alimentos devem ser preparados sem adição de açúcar e sal.

As preparações de carnes devem ser feitas preferencialmente assadas ou grelhadas. As sobremesas devem ser somente composta por frutas.

3. Hipercalórica ou hipocalórica - casos excepcionais (ganho ou perda de peso).

Deve ser avaliado caso a caso e com indicação médica deve ser acrescido ou reduzido o valor calórico entre 25 a 50%.

4. Intolerância à lactose ou glúten - restrição desses alimentos

Os alimentos que possuem lactose ou glúten não devem ser ofertados à esses internos devendo ser substituídos por outros equivalentes conforme descrito no cardápio.

5. Líquida/ pastosa - casos excepcionais (problemas de digestão)

Preparar os alimentos com consistência macia/ pastosa ou mesmo líquida, que se dissolvam na boca, para presos com problemas de digestão ou dificuldade de mastigação.

6. Religião - conforme restrição de sua religião

A religião muçulmana tem restrições de consumo de carne de porco e sangue de animal, devendo então, quando tiverem esses alimentos no cardápio, serem substituídos por outros alimentos permitidos pela religião.

7. Vegetariana - restrição de consumo de proteína animal

As proteínas animais das grandes refeições devem ser substituídas por ovo.

8.1.4. As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas e termos contida nas tabelas do item 7.1.1.

8.1.5. Por motivos de segurança, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango sem osso, peixe sem espinhas, costelas bovinas ou suínas sem osso.

8.1.6. As refeições deverão ser servidas utilizando-se embalagens em isopor descartáveis, formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral por 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, contendo 04 (quatro) divisões internas, com tampa do mesmo material.



Altura: 5,2 cm  
Frente: 27,5 cm  
Lateral: 21,5 cm  
Capacidade: 1.500 ml  
Com tampa

- 8.1.7. As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas do item anterior, em razão da abertura existente na porta da cela.
- 8.1.8. As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos.
- 8.1.9. Fornecedor de salada em sacos plásticos transparentes, para que haja a separação dos demais alimentos, visando manter a temperatura dos alimentos.
- 8.1.10. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima, torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional Federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.
- 8.1.11. O café com leite fornecido deve ser entregue em **garrafas térmicas com capacidade para 12 (doze) litros cada**, num total de 05 (cinco) garrafas para atender as 04 (quatro) vivências e o isolamento da Penitenciária. Visando otimizar o manuseio na distribuição do café com leite, deve ser fornecida também **9 (nove) unidades de jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada**, a serem destinada duas para cada vivência e uma para o isolamento.
- 8.1.12. O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa.
- 8.1.13. A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas poderá ser alterado ao supracitado, a depender da população carcerária, fato que será informado pela fiscalização.
- 8.1.14. Havendo necessidade de adequação de recipientes para armazenamento de líquidos, solicitada pela empresa, deve haver anuência da fiscalização do contrato.
- 8.1.15. Efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, visando atender as 04 (quatro) alas e o isolamento da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada vivência da Penitenciária, dado que será fornecido semanalmente pela penitenciária, atualizando qualquer adição ou diminuição no número de presos.
- 8.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura contratual, na forma que segue:

LOCAL DE ENTREGA	GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
Penitenciária Federal em Brasília/DF (endereços constam no Item 7.2.2 deste TR)	01	1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		2	Lanche da manhã	
		3	Almoço	
		4	Lanche da Tarde -Tipo 1 e Tipo 2 (alternados)	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		5	Jantar	Entre 16h (dezesesseis horas ) e 16h30m (dezesesseis horas e trinta minutos)
		6	Ceia - Tipo 1 e Tipo 2 (alternados)	

## 9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 9.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
- 9.1.1. A demanda máxima estimada consta discriminada no item no item 1.1 deste Termo de Referência (TR).
- 9.1.2. Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO, emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN (17182897), e a composição das refeições diárias foram observadas no item 7.1.1 deste TR.
- 9.1.2.1. Houve a padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas, conforme parecer técnico nutricional (ANEXO I-A).
- 9.1.3. O local, horário e forma de entrega integram o item 8.2 deste TR.
- 9.1.4. Quando do preenchimento da proposta de preços, o licitante deverá se atentar para metodologia a ser utilizada, conforme consta explicitado abaixo:
- 9.1.4.1. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 6 itens, em valor meramente global (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na **PROPOSTA da licitante melhor classificada**, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.
- 9.1.4.2. O licitante deverá preencher modelo de proposta de acordo com o disposto no Anexo I-B deste Termo de Referência e atentar-se ao fato de que, no sistema, deverá incluir o quantitativo referente ao somatório das faixas de cada item e que o mesmo vale para o valor total do item. Por exemplo: para o item 1, o quantitativo a ser incluído no sistema é de 187.200, veja que esta quantidade de 187.200 refeições por item é o resultado da soma das quantidades totais de cada faixa, multiplicado por 30 (dias do mês) e multiplicado por 12 (meses do ano), totalizando 187.200 refeições no ano.
- 9.1.4.3. Para melhor visualização, para o item 1, o total da faixa 1 é  $50 \times 30 \times 12 = 18.000$ , faixa 2 é  $100 \times 30 \times 12 = 36.000$ ; faixa 3 é  $150 \times 30 \times 12 = 54.000$  e faixa 4 é  $220 \times 30 \times 12 = 79.200$ . Ao somar a quantidade total de todas as faixas, teremos o quantitativo de 187.200.
- 9.1.4.4. O preço total de cada item será o somatório dos valores totais anuais de cada faixa (preço unitário da faixa multiplicado pelo quantitativo total de cada faixa), desta forma: valor da faixa 1+ faixa 2+ faixa 3+ faixa 4.
- 9.1.4.5. O licitante deve explicitar os valores unitários de cada faixa em sua proposta, os quais devem estar dentro do valor máximo admissível para cada item, mas deve estar ciente do disposto no item 9.2 deste Termo de Referência, o qual mostra que a faixa 04 (quatro) será utilizada para fins contratuais.
- 9.1.4.5.1. Será disponibilizado anexo com valores máximos admissíveis para cada item e cada faixa e os licitantes que não considerarem estes limites serão desclassificados.
- 9.1.4.5.2. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema *comprasnet* (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 32 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela.
- 9.1.4.6. A metodologia da contratação passou a levar em consideração a necessidade de **diferenciação de preços entre as faixas**, isto é, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1 de cada item e assim sucessivamente.
- 9.1.4.7. Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior a faixa superior, dentro de cada item, a medida que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante. Isto é, p.ex: para o Item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

Tabela ilustrativa

Item 1	Faixa	Quantidade
Desjejum	1	até 50 refeições
	2	de 51 até 100 refeições
	3	de 101 até 150 refeições
	4	de 151 até 220 refeições

**Obs<sup>1</sup>:** o valor unitário das refeições da faixa 2 deve ser igual ou menor que o valor unitário das refeições da faixa 1 e assim por diante

9.1.5. Para fins de cadastramento no Sistema do Pregão eletrônico do Site de Compras Governamentais, os itens serão cadastrados pelo somatório de todas as faixas de fornecimento, ou seja, o Item 1 - Desejum a quantidade mensal cadastrada será de 15.600 refeições, isso se repetirá para todos os itens.

9.1.6. O valor estimado do contrato será a somatória dos valores totais ofertados na faixa 04 (quatro) de cada item, conforme quadro ilustrativo abaixo:

Grupo	Item	Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor /
1	1	Desejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	2	Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	3	Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	4	Lanche da Tarde (Tipo 1 e Tipo 2, alternados)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	5	Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	6	Ceia (Tipo 1 e Tipo 2, alternados)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		

9.2. Frise-se que a estimativa será o padrão utilizado na faixa 04 (quatro) para todos os itens, os quais serão considerados para efeito de valor estimado contratual.

9.3. Todavia, durante a execução contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à faixa de fornecimento contida na proposta de preços, conforme a demanda da unidade.

9.4. **O fiscal do contrato deverá fazer o acompanhamento diário do fornecimento entregue em cada refeição, com vistas a verificar a qual faixa (1,2,3 ou 4) corresponde aquele fornecimento, bem como atentar-se ao devido valor unitário.**

#### 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

10.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

10.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

10.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONTRATADAS;

10.6.3. considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

10.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

10.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

10.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

10.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

#### 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;

- 11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 11.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 11.10. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 11.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 11.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 11.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 11.14. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 11.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 11.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.19. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;
- 11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 11.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 11.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CONTRATANTE distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 11.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da CONTRATANTE, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 11.23. Em caso de discordância, pela CONTRATADA, da aferição da adequada quantidade da alimentação feita pela contratante, deverá a parte discordante disponibilizar e manter a adequada calibragem, nas dependências da contratante, uma balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2kg para aferição das refeições.
- 11.24. Disponibilizar, nas dependências da contratante, um carro plataforma em chapa de aço com capacidade de até 400kg para o transporte das refeições até a área de segurança máxima. Esse traslado não é possível com o veículo automotor da CONTRATADA.

## 12. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

## 14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 14.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 14.3. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 14.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 14.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

- 14.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 14.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 14.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 14.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 14.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços, o que inclui aferições em todos os itens elencados no subitem 7.1.1.
- 14.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 14.13.1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
- 14.13.2. Aprovar as alterações dos cardápios.
- 14.13.3. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.
- 14.13.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto.
- 14.13.5. Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a CONTRATADA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos em área destinada ao preparo e fornecimento da alimentação.
- 14.13.6. Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, assim como no local onde são servidas as refeições.
- 14.13.7. Registrar as queixas para serem examinadas.
- 14.13.8. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública.
- 14.13.9. Propor a aplicação de penalidades.
- 14.13.10. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos.
- 14.13.11. Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para término da vigência do contrato.
- 14.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 14.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 15. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

- 15.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **ANEXO I-C**, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
  - deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 15.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 15.2. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- não produziu os resultados acordados;
  - deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
  - deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

## 16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
- 16.2. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 16.3.1. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
- 16.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
- 16.3.1.2. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 16.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 16.3.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 16.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.



16.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

16.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) -, conforme previsto no **ANEXO I-C**.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

16.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## 17. DO PAGAMENTO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

17.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

17.3. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

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

17.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sites eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

17.5.1. o prazo de validade;

17.5.2. a data da emissão;

17.5.3. os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;

17.5.4. o período de prestação dos serviços;

17.5.5. o valor a pagar; e

17.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

17.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

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

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

17.11. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

17.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE.

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

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONTRATANTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = (TX)	I =	$\frac{(6 / 100)}{365}$	I = 0,00016438
			TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 18. REAJUSTE

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.1.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice **IPCA** (Índice Nacional de Preços Ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (1 - I^0) / I^1$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

18.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.2. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

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

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

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

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

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

19.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

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

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

19.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

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

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

19.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, A CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

19.9. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria

19.10. Será considerada extinta a garantia:

19.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

19.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

19.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

19.12. A CONTRATADA autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Termo de Referência e no Contrato.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

20.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

20.2.2. **Multa de:**

20.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

20.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

20.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

20.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

20.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

20.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

20.2.5. 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 contratante pelos prejuízos causados;

20.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 20.2.4. também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência

20.4. As sanções previstas nos subitens 20.2.1., 20.2.3., 20.2.4. e 20.2.5. poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

20.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 20.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 20.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 20.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 20.8.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 20.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3. Os critérios de **qualificação técnica** a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 21.3.1. Ter os serviços de preparação e fornecimento de alimentos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 21.3.2. Apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da presente contratação;
- 21.3.3. Para fins de comprovação da capacidade técnica a licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo, por meio da apresentação de:
- Atestado ou declaração de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente com características com o objeto da licitação em questão;
  - Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de **experiência mínima de 03 (três) anos** na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;
- 21.3.4. 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;
- 21.3.5. É admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, para fins da comprovação de que trata o subitem acima, não havendo obrigatoriedade de os 03 (três) anos serem ininterruptos.
- 21.3.6. A comprovação de experiência mínima de (03) três anos, ainda que descontínuos, visa propiciar a contratação de fornecedor dotado de capacidade e previsibilidade mínima de atendimento da demanda.
- 21.3.7. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 21.3.8. Certificado de Registro Cadastral e de Quitação – CRQ em nome da Licitante Vencedora;
- 21.4. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram prestados os serviços.
- 21.5. O licitante deverá apresentar as seguintes declarações:
- 21.5.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso seja realizada a vistoria;
- 21.5.2. Possuir ou instalar escritório/cozinha na cidade da Penitenciária Federal em Brasília/DF, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório;
- 21.5.3. Declaração de que o licitante apresentará no momento de assinatura do Contrato, **Nutricionista ou outro devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas - CRN**, detentor de atestado de responsabilidade Técnica por execução de serviço de características semelhantes;
- 21.5.4. Declaração de que apresentará licença Sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.
- 21.6. O critério de aceitabilidade de preços serão:
- 21.6.1. Valor de referência que será levantado pela pesquisa de mercado.
- 21.6.2. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.
- 21.6.3. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
- 21.7. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

## 22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 22.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo, obtido da soma dos valores ofertados na faixa 04 (quatro) para todos os itens.
- 22.2. O preço anual estimado para a nova contratação será confirmado posteriormente em pesquisa de mercado.
23. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**
- 23.1. Os recursos necessários à cobertura das despesas correrão à conta das dotações aprovadas no Orçamento Geral da União para o exercício 2022, destinados à **Penitenciária Federal em Brasília/DF, UG 200604.**

Brasília/DF, na data da assinatura.

De acordo, aprovo o presente Termo de Referência, bem como a despesa da presente contratação.

**MARCELO STONA**

Diretor da Penitenciária Federal em Brasília/DF  
Ordenador de Despesas - UASG: 200604

**ANEXO I-A****Parecer Técnico Nutricional**

1. Disponível no documento SEI nº (17182897), anexado aos autos do processo.

**ANEXO I-B****Modelo de Propostas**

<b>Refeição</b>	<b>Item</b>	<b>Faixa</b>	<b>Valor Unitário (A)</b>	<b>Qtd. (B)</b>	<b>Valor Mensal C = (A x B x 30)</b>	<b>Valor Anual D = (C x 12)</b>	<b>Valor Total por Item (faixa 1+faixa2+faixa3+faixa4)</b>
<b>Desjejum</b>	Item 1	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<b>Lanche Manhã</b>	Item 2	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<b>Almoço</b>	Item 3	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<b>Lanche da Tarde - Tipo 1 e Tipo 2 (Alternados)</b>	Item 4	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<b>Jantar</b>	Item 5	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<b>Ceia - Tipo 1 e Tipo 2 (Alternados)</b>	Item 6	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<b>TOTAL</b>							R\$

**ANEXO I-C****Instrumento de Medição de Resultado (IMR)****DAS INSTRUÇÕES INICIAIS:**

<b>01 - AVALIAÇÃO DOS SERVIDORES</b>
--------------------------------------

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Permitir a aferição da qualidade do serviço prestado por meio da avaliação dos Servidores (Fiscais)
Meta a cumprir	Nota mínima de 90
Instrumento de medição	Formulário de Avaliação
Forma de Acompanhamento	Compilação dos dados extraídos dos formulários
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Deverão ser somadas as notas lançadas por fiscal responsável pelo respectivo contrato
Início da vigência	A partir do 2º mês de execução do do contrato
Faixa de ajuste no pagamento	- Faixa 1 - 90 a 100 - 100% do valor mensal - Faixa 2 - 80 a 89 - 95% do valor mensal - Faixa 3 - 70 a 79 - 90% do valor mensal - Faixa 4 - 60 a 69 - 80% do valor mensal
Sanções	- Faixa 4 - penalidade de advertência - 03 meses consecutivos com faixa acima de 2 - penalidade de advertência - 03 meses consecutivos com faixa 4 - multa e rescisão contratual
Observações	

**FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO:**

AVALIAÇÃO REFERENTE À PRESTAÇÃO DE SERVIÇO - CONTRATO ____/20____			
MÊS ____ DE 20____			
DATA	____/____/____		
NOME DO AVALIADOR	_____		
SETOR AVALIADO	_____		
<b>NOTA A ATRIBUIR:</b>			
A nota deverá se pautar no princípio da proporcionalidade, com prudência e sinceridade, visto que servirá de referência na medida da qualidade dos serviços prestados e posterior pagamento.			
<b>ÓTIMO</b> 90 a 100	<b>BOM</b> 80 a 89	<b>REGULAR</b> 79 a 70	<b>RUIM</b> 0 a 69
<b>Observações adicionais:</b>			

**LISTA DE IMPERFEIÇÕES:**

PONTUAÇÃO 01	
Veículo não apresenta boas condições de uso, pneus em condições aceitáveis, com condições de higiene salutar; dispositivos de sinalização visual inoperantes, apresentando pequenos resíduos sólidos (ex: areia), desde que não interfira nas condições adequadas para o transporte de alimentos	
Data Ocorrência	Descrição sintética
Entregas realizadas com quantitativos por alas incorretos em até 10% do total de entrega diária	
Data Ocorrência	Descrição sintética
NÃO Cumprimento das demais obrigações do Termo de Referência não previstos nesta tabela	
Data Ocorrência	Descrição sintética
Exterior e interiores das embalagens de transporte dos alimentos limpos, sem qualquer resíduo sólido ou líquido, porém apresentando rachaduras, ou não fechando adequadamente, ou não mantendo a temperatura dos alimentos e evitando a entrada de impurezas, ou não atendendo as especificações do Termo de Referência	
Data Ocorrência	Descrição Sintética
Embalagens de transporte dos alimentos em perfeitas condições, fechando adequadamente, porém transportando-os com excessiva compactação	
Data Ocorrência	Descrição Sintética

<b>Embalagens de transporte dos alimentos em perfeitas condições, com tamanho compatível ao volume de alimentos, transportando-os sem compactação, porém sem estar fechada completamente, de forma a impedir entrada de corpos estranhos do meio exterior</b>	
Data Ocorrência	Descrição Sintética
<b>Embalagens de transporte dos alimentos com tamanho incompatível à abertura da porta da cela, dificultando a entrega ao preso por meio da "boqueta"</b>	
Data Ocorrência	Descrição Sintética

<b><u>PONTUAÇÃO 02</u></b>	
<b>NÃO Cumprimento das determinações formais ou instruções complementares do Fiscal / Gestor do contrato</b>	
Data Ocorrência	Descrição sintética
<b>Entregas não atendendo o peso mínimo</b> (levantamento feito por amostragem de 01 marmita, com frequência mínima de duas verificações semanal)	
Data Ocorrência	Descrição sintética
<b>Entrega não realizada nos horários determinados, com atrasos acima de 15 (quinze) minutos</b>	
Data da ocorrência	Descrição Sintética
<b>Copos e Materiais não fornecidos na quantidade necessária ou com resistência incompatível com alimentos fornecidos</b>	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética

<b><u>PONTUAÇÃO 03</u></b>	
<b>Fornecimento de produtos em quantidade e qualidade inferior ao contratado</b>	
Data Ocorrência	Descrição sintética
<b>Entregas não atendendo a temperatura mínima estabelecida na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 - ANVISA</b> (levantamento feito por amostragem de 01 marmita, com frequência mínima de duas verificações semanal)	
Data Ocorrência	Descrição sintética

<b><u>PONTUAÇÃO 04</u></b>	
<b>Recusar-se a executar serviço determinado pelo gestor/fiscal</b>	
Data Ocorrência	Descrição sintética
<b>Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais</b>	
Data Ocorrência	Descrição sintética

<b>TOTAL DE PONTOS</b>	
------------------------	--

**DAS INSTRUÇÕES FINAIS:**

Preencher os itens indicando a data da ocorrência e a descrição sintética do fato, devendo atribuir a pontuação ao ocorrido conforme classificação da tabela.

Repassar o total da pontuação para a tabela consolidadora do IMR (Indicador nº 02).

**ANEXO I-D****Termo de Confidencialidade**

Nos termos do Decreto n.º 7.845, de 14 de novembro de 2012, e da legislação em vigor, declaro ter ciência inequívoca da legislação sobre o tratamento de informação classificada cuja divulgação possa causar risco ou dano à segurança da sociedade ou do Estado, bem como sobre proteção da informação sigilosa e da informação pessoal, observada a sua disponibilidade, autenticidade, integridade e eventual restrição de acesso, e me comprometo a guardar o sigilo necessário, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e a:

1. tratar as informações classificadas em qualquer grau de sigilo ou os materiais de acesso restrito que me forem fornecidos pelo Ministério da Justiça e preservar o seu sigilo, de acordo com a legislação vigente;
2. preservar o conteúdo das informações classificadas em qualquer grau de sigilo, ou dos materiais de acesso restrito, sem divulgá-lo a terceiros;
3. não praticar quaisquer atos que possam afetar o sigilo ou a integridade das informações classificadas em qualquer grau de sigilo, ou dos materiais de acesso restrito; e
4. não copiar ou reproduzir, por qualquer meio ou modo:
  - (i) informações classificadas em qualquer grau de sigilo;
  - (ii) informações relativas aos materiais de acesso restrito do Ministério da Justiça, salvo autorização da autoridade competente.

Nos termos do Decreto nº 7.845, de 14 de novembro de 2012, e da legislação em vigor, comprometo-me a manter em sigilo os dados, as informações, os documentos e os materiais sigilosos que, direta ou indiretamente, tiver acesso ou conhecimento.

\_\_\_\_\_/UF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Nome: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_

Cargo ou função: \_\_\_\_\_

Documento de identidade n.º \_\_\_\_\_ Órgão emissor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

#### ANEXO I-E

#### MODELO DE TERMO DE VISTORIA

#### DECLARAÇÃO DE VISTORIA

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas no Termo de Referência.

Declaramos que, nesta data, compareceu nesta Penitenciária Federal em Brasília/DF, o representante da empresa \_\_\_\_\_, Sr(a) \_\_\_\_\_, portador do RG ou CPF nº \_\_\_\_\_, para proceder a vistoria relativa ao objeto a ser licitado, tendo tomado conhecimento de todos os dados para fornecimento da respectiva avença. Na ocasião, teve oportunidade de identificar todas as características, condições especiais e dificuldades que porventura possam existir no fornecimento dos objetos, admitindo, conseqüentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação/estado do bem, de modo que não poderá alegar posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato celebrado, caso a empresa seja declarada vencedora.

\_\_\_\_\_/UF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

OU

#### ANEXO I-F

#### DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas no Termo de Referência.

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, sediada à \_\_\_\_\_, CNPJ N.º: \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, não teve interesse em realizar a vistoria nos locais onde serão executados os serviços Objeto do Pregão Eletrônico \_\_\_\_/\_\_\_\_, se responsabilizando por todas as conseqüências por este ato.

\_\_\_\_\_/UF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.



---

(Assinatura do representante legal ou procurador)  
 Nome do representante legal ou procurador  
 (Número da Carteira de Identidade e CPF)

**Observação:** Esta declaração dever ser feita preferencialmente em papel timbrado da empresa.

#### ANEXO I-G

##### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ESCRITÓRIO NA LOCALIDADE

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal que esta subscreve, o(a) Sr.(a) (nome representante legal ou procurador), portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da Lei, que por ocasião da contratação do Pregão Eletrônico \_\_\_\_/\_\_\_\_ possui/instalará cozinha em \_\_\_\_\_, com capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da vigência do contrato.

(Local), \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

(Assinatura do representante legal ou procurador)  
 Nome do representante legal ou procurador  
 (Número da Carteira de Identidade e CPF)

**Observação:** Esta declaração dever ser feita preferencialmente em papel timbrado da empresa.

#### ANEXO I-H

##### Estudo Técnico Preliminar

1. Disponível no documento SEI nº (17281485), anexado aos autos do processo.



Documento assinado eletronicamente por **Bruna Fonseca Soares, Chefe do Serviço de Licitações e Contratos**, em 24/05/2022, às 12:01, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **POLIANA DIAS SILVA, Chefe da Divisão de Saúde - Substituto(a)**, em 24/05/2022, às 13:46, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Iris Lima Brito, Chefe da Divisão Administrativa**, em 24/05/2022, às 13:57, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **MARCO AURELIO GROCHEVICZ, Diretor(a) da Penitenciária Federal em Brasília/DF - Substituto(a)**, em 24/05/2022, às 14:50, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **18106907** e o código CRC **30F67293**. O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/ acesso-a-sistemas/ protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.