

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL

*Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060***MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO REALIZADO POR MEIO DA INTERNET.****EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2019-SSPDF.****TIPO:** Menor preço.**REGIME DE EXECUÇÃO:** Indireta por empreitada por preço unitário**PROCESSO PRINCIPAL SEI-GDF Nº:** 0050-00003463/2019-65.**PROCESSOS APENSOS SEI-GDF Nº:** Não há.**INTERESSADO:** SESIPE/SSPDF.

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço contínuo, comum, de preparação e fornecimento, de alimentações diárias para pessoas privadas de liberdade, recolhidas no Centro de Progressão Penitenciária - CPP e da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, unidades que compõem o Sistema Penitenciário do Distrito Federal; conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência constante do Anexo I deste Edital.

**ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.39.**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: UO:** 24.101. **PROGRAMA DE TRABALHO:** 06.421.6211.2540.0006. **FONTE:** 100.**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ:** 10:00 horas do dia **29/10/2019**.**ABERTURA DAS PROPOSTAS:** às 10:00 horas do dia **29/10/2019**.**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** às 10:10 horas do dia **29/10/2019**.

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Todas as referências de tempo neste 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 Sistema COMPRASNET do portal de compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) do Governo Federal.

**EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO**

O Distrito Federal, por meio da Secretaria de Estado de Segurança Pública 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 contratação de empresa especializada para a realização dos serviços especificados no Anexo I deste Edital.

De acordo com o art. 40, caput, da Lei nº 8.666/1993, o presente certame será regido pelas Leis Federais nº 7.210/1984 e nº 10.520/2002; Decretos federais nº 2.271/1997 e nº 5.450/2005; Lei Complementar nº 123/2006; Leis distritais nº 5.525/2015; nº 6.112/2018 e nº 4.770/2012, alterada pelas Leis nºs 5.687/2016 e nº 6.005/2017; Decretos distritais nº 23.287/2002; nº 23.460/2002; nº 25.966/2005 (art. 7º); nº 26.851/2006 e alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831/2014 e nº 36.974/2015); nº 32.598/2010; nº 33.608/2012; nº 36.520/2015; nº 38.934/2018, nº 39.453/2018; nº 39.560/2019, Portaria nº 514/2018-SEPLAG, Portaria nº 356/2019-CGDF, Instrução Normativa nº 5/2017 da SEGES-MPDF e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores, além das demais normas pertinentes, observadas as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus Anexos.

Este 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, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado pela Portaria nº 67, de 24 de junho de 2019, publicada no DODF nº 122, página 30, de 02 de julho de 2019, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) que terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas a este edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no



3.1. As empresas que desejarem participar deste Pregão deverão enviar a proposta eletronicamente, até o dia e hora 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 sítio COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

4.2. Para obtenção de chave e senha para seus representantes a empresa licitante deverá estar previamente cadastrado no Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

4.3. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal da empresa licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.

4.4. A representação da empresa 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 a este 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.

4.5. O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva da empresa licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou a SSPDF, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiro.

4.6. A chave de identificação e a senha terão validades de acordo com o estabelecido pelo provedor do sistema e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico realizado no Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Administração, devidamente justificada.

4.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

4.8. Como requisito para a participação no pregão, a empresa licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que tem pleno conhecimento das exigências previstas neste Edital e declarar que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

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

#### 5. DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1. A empresa 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 a empresa licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública deste 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 neste pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da empresa licitante.

5.4. As empresas licitantes deverão inserir proposta, em língua portuguesa, com o preço total do GRUPO, nos termos das planilhas modelos que seguem nos itens 8.1 e 8.2 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital em moeda nacional do Brasil para cada GRUPO cotado, até a data e hora marcada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, no endereço eletrônico COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

5.5. A empresa vencedora deverá enviar sua proposta de preços, devidamente assinada por seu Representante Legal, em língua portuguesa, juntamente com a planilhas modelos que seguem nos itens 8.1 e 8.2 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital e a documentação de habilitação e anexos, exclusivamente no Anexo do Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), em até 2 (duas) horas contadas a partir da convocação pelo Pregoeiro, em observância ao inciso II do art. 13 do Decreto nº 5.450/2005; devendo a proposta conter:

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

b) As especificações do serviço cotado de forma a demonstrar que atendem as especificações constantes no item 5 e respectivos subitens do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital;



- 6.7. As empresas licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado pelo pregoeiro para a abertura da sessão de lances e as seguintes condições:
- 6.7.1. A empresa licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;
- 6.7.2. No caso de lances de mesmo preço, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 6.7.3. Poderão ser enviados lances superiores ao menor lance registrado para a primeira colocação com a finalidade de se disputar as colocações subsequentes;
- 6.7.4. Na fase competitiva deste pregão o intervalo entre os lances enviados pela mesma empresa licitante não poderá ser inferior a 20 segundos. Os lances enviados em desacordo com este subitem serão descartados automaticamente pelo sistema. (IN nº 03/2011 SLTI/MPOG, de 16/12/2011 e Parecer nº 41/2014-PROCAD/PGDF).
- 6.8. No julgamento das propostas será adotado o critério de MENOR PREÇO TOTAL POR GRUPO, observado o prazo para a execução conforme estabelecido no item 5.4 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital e 5.5, alínea "e" deste Edital, que deverá ser praticado a partir da assinatura do contrato, as especificações técnicas e demais condições estabelecidas nos itens do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital.
- 6.9. Durante o transcurso da sessão pública, as empresas licitantes serão informadas, em tempo real, do preço do menor lance registrado vedado a identificação do detentor do lance.
- 6.10. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.
- 6.11. O Pregoeiro poderá, se necessário, suspender a sessão para recorrer a setores técnicos internos e externos, bem como aos órgãos requisitantes dos serviços objeto desse Pregão, a fim de obter parecer que possibilite melhor julgamento das especificações dos serviços cotados, definindo nova data para continuidade da sessão licitatória.
- 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.
- 6.13. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro PODERÁ encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta a empresa licitante que tenha apresentado menor lance, para que seja obtido preço ainda menor, observado o critério de julgamento de MENOR PREÇO TOTAL POR GRUPO, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 6.13.1. A negociação será realizada por meio do Sistema, podendo ser acompanhada pelos demais empresas 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. O intervalo percentual estabelecido no § 1º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006 será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.
- 6.14.2. Para efeito do disposto no artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006, 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 a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 6.14.2.3. No caso de equivalência dos preços 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 preço ainda menor.
- 6.14.3. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no "caput" do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/2006, 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 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 6.14.3.2. Após o encerramento da fase de lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos por GRUPO em situação de empate, sob pena de preclusão do direito.
- 6.15. Encerrada a fase de lance o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação da empresa licitante conforme disposto neste Edital.
- 6.16. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o estimado para a contratação.
- 6.17. Constatado o atendimento pleno às exigências habilitatórias e deste Edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
- 6.17.1. A adjudicação será realizada por ITEM.
- 6.18. Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

6.19. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva deste pregão eletrônico, o Sistema Eletrônico de Licitação permanecerá acessível as empresas 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 deste pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de mensagem eletrônica divulgando data e hora da reabertura da sessão.

6.21. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos no Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital e Anexos e nos itens deste Edital, a proposta será desclassificada.

## 7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de lances e negociação, o pregoeiro solicitará o envio dos documentos exigidos para a habilitação, conforme regulado neste Edital, que deverão ser enviados em até 2 (duas) horas, que poderá ser estabelecido por conveniência e oportunidade Administrativa, a partir da solicitação do Pregoeiro na opção convocar anexo disponibilizado pelo Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

7.2. Para habilitar-se as empresas deverão estar devidamente cadastradas e habilitadas parcialmente no Sistema de Cadastramento 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 nº 8.666/1993, do artigo 3º do Decreto nº 3.722/2001 e da Instrução Normativa – SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, com suas alterações posteriores;

### 7.2.1. AS LICITANTES DEVIDAMENTE CADASTRADAS NO SICAF DEVERÃO ENCAMINHAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

I – Declaração, sob as penas da lei, da superveniência de fato impeditivo da habilitação (exigida somente se houver fato impeditivo);

II – Declaração de que não utiliza mão-de-obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/1993 (modelo Anexo III deste Edital);

III – Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. A licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de modo a comprovar que a empresa executou serviço similar. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já forneceu pelo menos 35% (trinta e cinco por cento) da quantidade estimada mensal para almoço e jantar do grupo licitado, no tocante aos itens a que estiver concorrendo nesta licitação, e 30% (trinta por cento), da quantidade estimada mensal, no caso do desjejum e lanche/ceia, em referência ao grupo a que esteja concorrendo. Ou num somatório, que já tenha(m) fornecido pelo menos 32% (trinta e dois por cento) do total estimado mensal de refeições previstas para o respectivo grupo, o que engloba café da manhã, almoço, jantar e lanche;

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA FORNECIMENTO DURANTE 30 DIAS	35% DO QUANTITATIVO
Almoço	47.940	16.779
Jantar	99.000	34.650
<b>SUBTOTAL</b>		<b>51.429</b>
DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA FORNECIMENTO DURANTE 30 DIAS	30% DO QUANTITATIVO
Desjejum	99.000	34.650
Lanche Noturno	99.000	34.650
<b>SUBTOTAL</b>		<b>69.300</b>
<b>TOTAL MÍNIMO A COMPROVAR</b>		<b>120.729</b>
<b>OU MÍNIMO DE 32% DO MONTANTE DAS REFEIÇÕES</b>		<b>110.380,80</b>

IV – Apresentar comprovante de Registro e Quitação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da empresa e de seu responsável técnico;

V – A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal, pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade



X – Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. A licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de modo a comprovar que a empresa executou serviço similar. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já forneceu pelo menos 35% (trinta e cinco por cento) da quantidade estimada para almoço e jantar do grupo licitado, no tocante aos itens a que estiver concorrendo nesta licitação, e 30% (trinta por cento), no caso do desjejum e lanche/ceia, em referência ao grupo a que esteja concorrendo. Ou num somatório, que já tenha(m) fornecido pelo menos 32% (trinta e dois por cento) do total de refeições previstas para o respectivo grupo, o que engloba café da manhã, almoço, jantar e lanche;

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA FORNECIMENTO DURANTE 30 DIAS	35% DO QUANTITATIVO
Almoço	47.940	16.779
Jantar	99.000	34.650
<b>SUBTOTAL</b>		<b>51.429</b>
DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA FORNECIMENTO DURANTE 30 DIAS	30% DO QUANTITATIVO
Desjejum	99.000	34.650
Lanche Noturno	99.000	34.650
<b>SUBTOTAL</b>		<b>69.300</b>
<b>TOTAL MÍNIMO A COMPROVAR</b>		<b>120.729</b>
<b>OU MÍNIMO DE 32% DO MONTANTE DAS REFEIÇÕES</b>		<b>110.380,80</b>

XI – Apresentar comprovante de Registro e Quitação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da empresa e de seu responsável técnico;

XII – A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal, pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto a ser contratado, de acordo com o disposto no art. 30, inciso I e § 1º, da Lei nº 8.666/93;

a) A comprovação do vínculo com a licitante poderá ser comprovado mediante a apresentação de contrato de prestação de serviço entre o profissional e a licitante; cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social que comprove o vínculo empregatício ou cópia do contrato social, se o nutricionista for sócio da licitante;

XIII – Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Acervo Técnico de Pessoa Física do Nutricionista no qual comprove a execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto deste certame.

XIV – 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:

LG =	ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
	PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

LC =	ATIVO CIRCULANTE
	PASSIVO CIRCULANTE

SG =	ATIVO TOTAL
	PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

c) As empresas 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 preço total estimado para o(s) GRUPO cotado constante do Anexo I, que deverá recair sobre o montante dos grupo que pretenda concorrer. 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 estabelecido no inciso XI deste subitem (conforme Decisão nº 5.876/2010-TCDF).

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

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

XVII – 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.

#### XVIII- EXCLUÍDO.

XIX - Apresentar Atestado de Visita Técnica aos locais da prestação dos serviços, conforme Anexo I do Termo de Referência, e cujo documento será fornecido por servidor público lotado na(s) Unidade(s) prisional(ais) a ser(em) visitada(s), logo após a visita ao local onde ocorrerá a prestação dos serviços. As empresas que optarem por não participar da vistoria deverão apresentar, no momento da habilitação, Declaração Formal, assinada pelo seu Responsável Técnico e/ou do Representante Legal da empresa, sob as penas da lei, alegando que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do local, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com o órgão licitante, conforme decidiu o Tribunal de Contas da União, no Acórdão nº 1.174/2008 (Parecer da PROCAD nº 599/2010), conforme modelo previsto no Anexo II do Termo de Referência.

XX - Apresentar declaração informando se os serviços são produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

### 7.3. AS LICITANTES QUE PARTICIPAREM DESTA LICITAÇÃO COMO MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE DEVERÃO APRESENTAR TODA A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NO ITEM 7.2.1 OU 7.2.2 DESTE EDITAL E, AINDA, APRESENTAR:

I – Declaração, 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 e alterações posteriores, em especial quanto ao seu art. 3º, e que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 45 da referida Lei Complementar, e que não se enquadra nas situações relacionadas no § 4º do art. 3º da citada Lei Complementar, a ser inserida em campo próprio do Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

7.4. Nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações posteriores, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das micro e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a empresa licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização, nos termos da legislação pertinente.

7.4.1. A não regularização no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/1993 e neste Edital e Anexos, sendo facultado à Administração convocar as empresas licitantes remanescentes, na ordem de classificação para prosseguimento do certame em seus termos ulteriores ou revogar a licitação, se houver decisão oportuna e conveniente, além de incidir a prescrição contida no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

7.5. 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, que as autenticará, ou publicação em órgão de imprensa oficial.

7.6. 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.

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

7.8. 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.

7.9. Quando o documento e/ou certidões apresentados não informar a sua validade deverão estar datados dos últimos 90 (noventa) dias, exceto a Certidão de que trata o inciso III do 7.2.1 e incisos VI, X, XV, XVI e XVII do subitem 7.2.2, deste Edital, que se referem aos seguintes documentos/certidões: Atestado de Capacidade Técnica; Certidão de Falência, de Concordata, de Recuperação Judicial ou Extrajudicial; CNPJ; Inscrição Estadual, Municipal ou do DF e Registro Comercial, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social.

7.10. A empresa que não enviar a documentação de habilitação e a proposta de preços via Anexo do Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) quando solicitado pelo pregoeiro será inabilitada e estará sujeita às penalidades previstas no Decreto nº 26.851/2006 e alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831/2014 e nº 36.974/2015).

7.11. O Pregoeiro poderá, se necessário, suspender a sessão para recorrer a setores técnicos internos e/ou externos a fim de obter parecer que possibilite melhor julgamento da documentação de habilitação, definindo nova data para continuidade da sessão licitatória.

7.12. Será verificada a conformidade da documentação de habilitação apresentada com os requisitos estabelecidos no Instrumento Convocatório, sendo inabilitadas as empresas que estiverem com a documentação de habilitação em desacordo com este edital.

7.13. O pregoeiro aceitará as declarações inseridas no Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), podendo efetuar consulta em quaisquer sítios que emita a certidão necessária à obtenção da documentação solicitada.

## 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, ficam 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, e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015):

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 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 Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005, e do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas 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 a licitante e/ou contratada descumprir qualquer obrigação, e será expedida pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório ou 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 Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF), 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 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 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 execução do serviço, 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 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 execução do serviço.

8.3.2. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/1993 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 8.666/1993, 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.



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 de penalidades, 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 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.

8.7.5. Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, o Subsecretário de Administração Geral da SSPDF providenciará a sua imediata divulgação no Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), inclusive para o bloqueio da senha de acesso ao Sistema COMPRASNET, 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 26.851/2006 e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015), 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 de penalidades serão aplicadas pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF).

8.10.2. Os prazos referidos neste capítulo de penalidades só se iniciam e vencem em dia de expediente na SSPDF.

8.11. A contratada estará sujeita ainda às penalidades estabelecidas nos itens 12 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital:

8.11.1. No caso de descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições previstas no Termo de Referência e/ou de inexecução total ou parcial do Contrato, serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, alterado pelo Decreto 26.993, de 12 de julho de 2006, Decreto 27.069, de 14 de agosto de 2006, e Decreto nº 36.974/2015, bem como as previstas neste Edital.

### 9. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS

9.1. Para impugnar o presente Pregão qualquer licitante poderá fazê-lo até 2 (dois) dias úteis que antecederem a abertura da sessão pública, na forma eletrônica pelo endereço eletrônico [licitacoes@ssp.df.gov.br](mailto:licitacoes@ssp.df.gov.br), de segunda a sexta-feira, no horário de 08h00min às 12h00min e de 14h00min às 18h00min.

9.1.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência, decidir sobre a petição.

9.1.2. Acolhida a impugnação deste ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização deste certame.

9.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo endereço eletrônico [licitacoes@ssp.df.gov.br](mailto:licitacoes@ssp.df.gov.br), de segunda a sexta-feira, no horário de 08h00min às 12h00min e de 14h00min às 18h00min.

9.2.1. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro através do endereço eletrônico informado pelo interessado e através do Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), no link correspondente a este edital, ficando todas as Licitantes obrigadas a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

9.3. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 10.520/2002, <sup>art. 2º (2015)</sup> dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, na forma eletrônica pelo endereço eletrônico [licitacoes@ssp.df.gov.br](mailto:licitacoes@ssp.df.gov.br) ou no endereço: Coordenadoria de Licitações, Contratos e Convênios da SSPDF. Setor de Administração Municipal – SAM, Conjunto “A”, Bloco “A”, Edifício Sede da SSPDF, 2º Andar. CEP 70.620-010, Brasília - DF, de segunda a sexta-feira nos horários de 08h00min às 12h00min e de 14h00min às 18h00min.

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 COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), devendo o interessado, no prazo de 3 (três) dias, contados da lavratura da ata, apresentar as razões do recurso, no Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br). A apresentação de contrarrazões dos demais licitantes ocorrerá no prazo de até 03 (três) dias 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: Coordenadoria de Licitações, Contratos e Convênios da SSPDF. Setor de Administração Municipal – SAM, Conjunto “A”, Bloco “A”, Edifício Sede da SSPDF, 2º Andar. CEP 70.620-010, Brasília - DF.

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

9.8. Caberá ao Pregoeiro receber, examinar, instruir e decidir os recursos impetrados contra suas decisões e ao Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) a decisão final sobre os recursos contra os atos do Pregoeiro, nos termos do art. 8º, IV c/c art. 11, VII, do Decreto nº 5.450/2005.

9.9. Manifestada a intenção de interpor recurso, ficarão as demais licitantes intimadas 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 nº 5.450/2005.

9.10. Depois de decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) procederá a adjudicação do objeto a empresa e a homologação do certame.

9.11. O recurso contra decisão do pregoeiro poderá ter efeito suspensivo, nos termos do § 1º do art. 26 c/c art. 27, todos do Decreto 5.450/2005.

9.12. Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimentos, impugnações e recursos apresentados intempestivamente.

## 10. DA VIGÊNCIA, CONTRATO E VALIDADE

10.1. O contrato terá vigência pelo período de 30 (trinta) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, observado o limite legal de 60 (sessenta) meses, persistindo as obrigações decorrentes da garantia, quando houver, sendo seu extrato publicado no DODF as expensas do Contratante.

10.1.1. Conforme os itens 3.1.16 e 15.2 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital, fica estabelecido que os contratos oriundos deste certame entrem em vigor após o esgotamento dos quantitativos de alimentos fornecidos nos contratos atuais.

10.2. A Administração convocará a empresa vencedora a assinar o Instrumento Contratual, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de cair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Decreto nº 26.851/2006, e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015), na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações subsequentes, no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e neste edital.

10.3. 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.

10.4. O Contrato subordina-se ao Termo Padrão n.º 04/2002, em conformidade com o Decreto nº 23.287 de 17/10/2002 do Distrito Federal.

10.5. Por ocasião da celebração do contrato, será exigido da(s) licitante(s) vencedora(s) 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 nº 11.079/2004)

II - seguro-garantia; ou,

III - fiança bancária.

10.5.1. Caberá a contratada optar por uma das modalidades de garantia acima, no percentual de 2% (dois por cento) do valor do contrato (Lei nº 8.666/1993, art. 56, § 2º).

10.5.2. 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 vencedora, sendo indispensável expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 827, do Código Civil de 2002.

10.5.3. 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 SSPDF, 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.

10.5.4. 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 NE (Nota de Empenho) emitida.

10.6. A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/1993 combinado com o Inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.

10.7. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, conforme o disposto no Inciso XXIII, do artigo 4º da Lei 10.520/2002.

10.8. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento, sujeitando o infrator às penalidades legalmente estabelecidas.

10.9. O disposto no item anterior não se aplica as licitantes convocadas nos termos, do art. 64, parágrafo 2º da Lei nº 8.666/1993 que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao prazo e preço.

10.10. A inexecução parcial ou total do contrato, de acordo com o artigo 78 da Lei nº 8.666/1993, ensejará a sua rescisão e a penalização da empresa nos termos deste Edital e da Lei 8.666/1993.

10.11. O contrato a ser firmado pode ser reajustado após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

10.12. O critério de reajuste, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

10.13. A variação de preços para efeito de reajuste anual será medida pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica (art. 2º do Decreto Distrital nº 37.121 de 16/02/2016).

#### **10.15. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

10.15.1. Serão designados executores para os contratos, ao quais serão incumbidas as atribuições contidas nas Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal vigentes (Decreto nº 32.598, de 15/12/2010, Art. 41, inciso II e § 3º).

10.15.1.1. A execução dos contratos será acompanhada e fiscalizada por representantes desta Administração especialmente designados como executores dos contratos, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à esta Administração, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los de informações pertinentes a essa atribuição.

10.15.1.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993 e Decreto Distrital nº 32.598/2010.

10.15.1.3. Os executores dos contratos anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos contratos, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário a regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

### **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia para o ressarcimento ao erário, além das penalidades já previstas em lei (arts. 55, inciso XIII, 78, inciso I, 80, inciso III, e 87 da Lei nº 8.666/1993). (Decisão nº 6.118/2017 – TCDF e Parecer Jurídico SEI-GDF nº 18/2018 – PGDF/GAB/PRCON).

11.2. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, decorrentes da prestação dos serviços.

11.3. Responsabilizar-se pelas eventuais despesas para execução do serviço solicitado, qualquer que seja o valor, e cumprir todas as obrigações constantes do(s) Anexo(s) deste Ato Convocatório.

11.4. Comprovar, mês a mês, o efetivo recolhimento dos encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento dos empregados destinados para a prestação dos serviços.

11.5. Constituem obrigações da contratada o disposto no item 6 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital:

11.5.1. Indicar a equipe técnica da contratada, descrevendo a quantidade de profissionais envolvidos na prestação do serviço, inclusive nutricionistas, visando atender a contratação prevista;

11.5.2. Apresentar cardápio balanceado para todas as refeições nos prazos e condições descritos;

11.5.3. Apresentar a estrutura da empresa e a metodologia de estocagem de gêneros alimentícios perecíveis ou não, de acordo com as normas vigentes;

- 11.5.4. Emitir declaração expressa de que se compromete a produzir as refeições, em cozinha industrial, com a caldeira(s) a vapor, com capacidade mínima de 800 Kg/hora de vapor, sob inteira responsabilidade da contratada;
- 11.5.5. Fornecer as refeições, de acordo com os cardápios apresentados e aprovados pelas Direções das Unidades Prisionais e Gerência de Saúde da Subsecretaria do Sistema Penitenciário, em condições de consumo, bem como seguir todas as normas vigentes que regulamentam a produção, embalagem e fornecimento de alimentos nos moldes contratados;
- 11.5.6. Fornecer uniformes apropriados a todos os empregados, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, além de portarem crachás de identificação nos termos das normas vigentes;
- 11.5.7. Fornecer sapatos e outros itens previstos na legislação trabalhista, adequados à natureza do serviço a todos os funcionários;
- 11.5.8. Providenciar para que todos os empregados que atuem nas atividades inerentes ao objeto do contrato sejam portadores de carteira de saúde atualizada;
- 11.5.9. Fornecer previamente, antes da contratação, lista completa dos candidatos a funcionários, submetendo os nomes à SESIPE para análise técnica, constando: nome completo, filiação, carteira de identidade, CPF, e endereço residencial, para análise, pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, bem como substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas, pela natureza dos serviços prestados ao Sistema Penitenciário, decisão essa, de cunho exclusivo da Subsecretaria do Sistema Penitenciário, visto ser o local de prestação de serviço é um ambiente de segurança e custódia de pessoas privadas de liberdade;
- 11.5.10. Providenciar para que todos os funcionários cumpram as normas internas relativas à segurança no interior das Unidades Prisionais;
- 11.5.11. Lacrar os veículos de entrega das refeições, após o embarque, devendo os mesmos iniciarem o deslocamento do local onde foram produzidos, para conferência, no local de destino das refeições. Não serão aceitos lacres violados, rompidos ou com indícios de manipulação, cabendo à Contratada adotar mecanismos de conferência e controle desse procedimento de segurança. **Considera-se lacre, inclusive, o modelo atual, utilizado no sistema penitenciário, no qual o veículo da contratada recebe um cadeado, e cujas chaves estão na posse da nutricionista responsável pelo embarque da refeição produzida e, a outra, no portão principal da unidade de destino;**
- 11.5.12. Providenciar o recolhimento das caixas de acondicionamento das marmitas, entre o horário de entrega do almoço ou do jantar, mantendo-as em perfeitas condições de uso e higiene, estando ciente que, quando for constatado, que as mesmas encontram-se rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção, pela Unidade Prisional, cabendo à(s) contratada(s) a substituição imediata desses itens, visando a manutenção da qualidade da refeição disponibilizada.
- 11.5.13. Considerar o tempo de deslocamento e os procedimentos de revista de veículos e identificação de seus funcionários no portão principal de cada Unidade Prisional visando cumprir a disposições previstas no Termo de Referência, no horário de entrega das refeições;
- 11.5.14. Permitir, em qualquer dia da semana, em horário comercial, a entrada do executor do contrato, ou alguém por ele designado, nas instalações (cozinha) em que serão preparados os alimentos, bem como fiscalizar outras etapas do processo produtivo inerente ao contrato;
- 11.5.15. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços cumpra a legislação vigente no tocante à qualidade da alimentação fornecida;
- 11.5.16. Manter o funcionamento da cozinha sob sua responsabilidade, todos os dias da semana, nos horários estabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia;
- 11.5.17. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos que estiverem em desacordo com o cardápio previamente aprovado.
- 11.5.18. Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes efetuar e comprovar, nos termos da lei, todos os pagamentos, legislação de origem trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador;
- 11.5.19. Cuidar para que as refeições fornecidas estejam na temperatura ideal e nas condições de higiene e consumo, de acordo com a legislação vigente e normas que regem o tema;
- 11.5.20. Dispensar, impreterivelmente, no curso da execução dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos usuários e servidores do sistema penitenciário;
- 11.5.21. Comprometer-se, desde que, a preços de mercado e de produtos de boa qualidade, conforme pormenorizado no Termo de Referência, a adquirir a produção de hortifrutigranjeiros e pães da Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso - FUNAP. Caso a FUNAP não possua produtos suficientes para atender a demanda da Contratada, esta poderá complementá-los comprando os insumos de outros fornecedores;
- 11.5.21.1. Tal medida visa colaborar com a ressocialização dos internos porquanto além de ser fornecido o serviço para os internos executarem (na confecção e plantio desses alimentos), os recursos oriundos das vendas serão revertidos para beneficiá-los;
- 11.5.22. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários e instalações físicas da contratante, em decorrência dos serviços atinentes ao objeto dessa licitação;
- 11.5.23. Realizar, quinzenalmente, análise microbiológica da alimentação servida e apresentar no mesmo período, o respectivo laudo, com os resultados da análise, que serão conferidos pela SSP/DF, podendo ser contestados;
- 11.5.23.1. Em caso de suspeitas de contaminação em quaisquer das refeições entregues, a qualquer tempo, a Contratada deverá realizar, às suas expensas, análise microbiológica da alimentação servida e apresentar o respectivo laudo à Secretaria de Estado de Segurança Pública e ao(s) executor(es) do(s) contrato(s), sem qualquer custo contratual;

11.5.23.2 O parâmetro de análise de amostras de refeições sob suspeita de qualidade deverá ser coletado também, durante a entrega, das amostras questionadas no momento de entrega aos custodiados pela Unidade Prisional, cabendo a contratada comprovar que os processos utilizados na embalagem, deslocamento e entregas foram observados.

11.5.24. Recolher 02 (duas) amostras de cada preparação (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno), diariamente. Assim, caso ocorra alguma suspeita de contaminação, a SSP/DF poderá solicitar análises dessas amostras sem prejuízo da análise obrigatória de amostras descritas o item anterior;

11.5.25.1. Tais alimentos deverão ser recolhidos em até uma hora após a entrega das refeições nas Unidades Prisionais da Contratante, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição das demais refeições, observado o disposto abaixo:

11.5.25.1.1. As embalagens deverão ser identificadas com o nome do produto, a data e horário da coleta, bem como o nome do responsável pela coleta;

11.5.25.1.2. A Contratada deverá colocar no mínimo 100 (cem) gramas da refeição;

11.5.25.1.3. Os alimentos que forem distribuídos sob refrigeração, deverão ser armazenados a, no máximo, 4°C (quatro graus Celsius), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega. Todos os alimentos líquidos também deverão ser preservados nesta condição sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;

11.5.25.1.4. Os alimentos que forem distribuídos em temperatura alta (ou seja, quente), deverão ser armazenados sob congelamento, a -18° (dezoito graus Celsius negativos), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega, sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;

11.5.25.1.5. Os materiais colhidos para análise poderão ser analisados também pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal ou em instituição credenciada a pedido da contratante.

11.5.25.1.6. A contratada deverá apresentar no mínimo 3 (três) laboratórios para análise do material questionado ficando estabelecido que as amostras serão retiradas na unidade prisional pelo laboratório escolhido pela contratante.

11.5.25.1.7. A contratada fica obrigada a aceitar o pedido de análise de amostras, realizado pelo executor do contrato ou por alguém por ele designado, na quantidade de 1 (uma) por mês, independente de quaisquer suspeitas do material entregue.

11.5.26. Realizar, durante todo período contratual, ações preventivas e corretivas de combate de moscas, mosquitos, baratas, ratos e peçonhentos, com a periodicidade mínima de 03 (três) meses apresentando documentação de cada ato de controle efetivado;

11.5.27. Cumprir todas as normas referentes à higienização dos alimentos guarda e conservação dos mesmos, bem como as normas referentes à limpeza e desinfecção das instalações físicas lhe cedidas;

11.5.28. Realizar dedetização das diversas áreas da cozinha industrial, em números adequados de operações, sendo que a mesma deverá obrigatoriamente apresentar um cronograma de realização desse serviço com antecedência para devido conhecimento e autorização da contratante, contando data, horário e soluções autorizadas pela ANVISA. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos é obrigatório que a empresa os repita independentemente do período estabelecido, sem ônus para a contratante.

11.5.28.1. Correção por conta da contratada de todos os procedimentos inerentes a assepsia, conservação e limpeza nas áreas destinadas a sua atuação inclusive refeitórios.

11.5.28.2. Cumprir com os procedimentos de limpeza e assepsia devidamente orientados pelo nutricionista da contratada ficando sujeitos à fiscalização da contratante.

11.5.29. Apresentar, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de 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 8.666/1993 e a Portaria nº 1.428/MS de 1993 e ANVISA, Resolução RDC nº 275, de 20/10/2002 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA e legislação superveniente);

11.5.30. Apresentar Laudo de Inspeção (ou documento semelhante) referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a eletiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, emitido por órgão oficial de competência, e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais (conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria nº 1.428/MS de 1993 e ANVISA e legislação superveniente);

11.5.31. Apresentar Alvará de Funcionamento, expedido pela Unidade Competente, da esfera Distrital, Estadual ou Municipal, da sede do licitante;

11.5.32. Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal;

11.5.33. Fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições, incluindo embalagens de poliestireno, colheres reutilizáveis de cor azul ou branca e, sacos plásticos transparentes ou brancos, voltados ao acondicionamento dos pães e frutas. Note-se que com relação às marmitas as embalagens deverão ser próprias para acondicionar a refeição de maneira adequada;

11.5.33.1. Ressalta-se que em hipótese nenhuma as refeições poderão ser entregues em embalagens amassadas ou abertas, sob pena de serem recusados pelo executor contratual, cabendo à Contratada, utilizar embalagens, que, mesmo empilhadas para a distribuição, sejam fortes o suficiente para não amassar e atendam aos parâmetros de litragem das caixas utilizadas para o acondicionamento.

11.5.34. Observar e se adequar aos preceitos dispostos no Decreto nº. 37.568/2016, bem como a Lei nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016 e a Instrução Normativa nº 89, de 23 de setembro de 2016, no que lhe couber;

11.5.35. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital e seus anexos, sob pena de rescisão do contrato e da execução da garantia para o ressarcimento ao erário, além das penalidades previstas em lei.

11.5.36. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, acréscimo de até 25% do contrato, bem como as supressões no percentual que se fizer necessário.

11.6. Oferecer, diretamente ou por meio de convênios com instituições públicas ou privadas, curso de alfabetização ou complementação do ensino fundamental até o quinto ano aos empregados contratados, condição aplicável somente para contratação com prazo de vigência superior a 12 meses e para as empresas que tiverem mais de 20 funcionários contratados, em virtude de licitação realizada para execução de serviços e obras públicas no âmbito do Distrito Federal. (Lei Distrital nº 5.847/2017).

#### **11.7. DA OBRIGATORIEDADE DO USO DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:**

11.7.1. Em atenção à Lei nº 4.770/2012 serão exigidos neste certame a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental.

11.7.2. Em relação ao FABRICANTE, ao PRODUTOR ou ao FORNECEDOR, conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

11.7.2.1. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

11.7.2.2. A deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

11.7.2.3. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

11.7.2.4. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

11.7.2.5. A logística reversa.

11.7.3. Em relação ao FORNECEDOR, conforme art. 2º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

11.7.3.1. A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração pública;

11.7.3.2. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.

11.7.4. Conforme art. 8º, incs. I a V, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá comprovar que tem condições de adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, especialmente:

11.7.4.1. Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

11.7.4.2. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

11.7.4.2.1. Reduzam o consumo de água e energia;

11.7.4.2.2. Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

11.7.4.2.3. Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos;

11.7.5. Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

11.7.6. Realização de treinamento interno de seus empregados, para redução da produção de resíduos e do consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

11.7.7. Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

#### **11.8. DA OBRIGATORIEDADE DO ESTABELECIMENTO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE OU COMPLIANCE PREVISTO NA LEI DISTRITAL Nº 6.112/2018:**

11.8.1. Considerando que o prazo de vigência do contrato é superior a 180 (cento e oitenta) dias e os valores envolvidos são superiores a R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões), conforme estabelecido no art. 1º da Lei Distrital nº 6.112/2018, a CONTRATADA, sob suas expensas, terá que implantar o Programa de Integridade a partir de 1º de junho de 2019, não cabendo a CONTRATANTE o ressarcimento destas despesas (Lei Distrital nº 6.112/2018 c/c Lei Distrital nº 6.176/2018).

11.8.2. A empresa que possua o Programa de Integridade implantado deve apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência nos termos do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018

11.8.3. O Programa de Integridade a ser implantado pela contratada consistirá no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria, controle e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Distrito Federal, devendo o Programa de Integridade ser estruturado, aplicado e atualizado de acordo com as características e os riscos atuais das atividades da contratada, a qual, por sua vez, deve garantir o constante aprimoramento e adaptação do referido Programa, visando a garantir a sua efetividade.

11.8.4. Para que o Programa de Integridade seja avaliado, a contratada deverá apresentar relatório de perfil e relatório de conformidade do Programa, nos moldes daqueles regulados pela Lei Federal nº 12.846/2013, pelo Decreto Federal nº 8.420/2015, e pelo Decreto Distrital nº 37.296/2016, ou pela legislação correlata superveniente, no que for aplicável.

11.8.5. O Programa de Integridade que for implementado de forma meramente formal e que se mostre absolutamente ineficaz para mitigar o risco de ocorrência de atos lesivos previstos na Lei Federal nº 12.846/2013 não será considerado para fins de cumprimento da Lei Distrital nº 6.112/2018.

11.8.6. Pelo descumprimento das exigências previstas na Lei Distrital nº 6.112/2018, a Administração Pública do Distrito Federal aplicará à empresa contratada multa diária de 0,1% do valor do contrato, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total contratado.



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

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

13.3. O serviço deverá ser entregue conforme disposto no item 5.4 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital e 5.5, alínea “e” deste Edital, que deverá ser praticado a partir da assinatura do contrato;

a) será recebido o serviço:

I – provisoriamente, pelos executores locais dos contratos, responsáveis por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes diariamente;

II – definitivamente, pelos executores locais dos contratos, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei nº 8.666/1993;

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

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

13.6. Se a licitante vencedora deixar de entregar o serviço dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas no Decreto nº 26.851/2006, e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015), na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações subsequentes, neste Edital e no Termo de Referência.

13.7. A Contratante poderá a seu exclusivo critério, por conveniência administrativa, dispensar o recebimento provisório dos serviços, nos termos do artigo 74, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

#### 14. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

14.1. Os serviços deverão ser executados nos locais indicados no item 5.1 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital: **Centro de Progressão Penitenciária-CPP**, localizado no SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680, Brasília/DF e na **Penitenciária Feminina do Distrito Federal- PPDF**, localizada na Granja Luis Fernando, Área Especial 01, Núcleo Rural Alagado, Ponte Alta Norte, Gama/DF, devendo os mesmos serem concluídos e entregues nos prazos definidos no item 5.4 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital e 5.5, alínea “e” deste Edital, que deverá ser praticado a partir da assinatura do contrato, de acordo com o preestabelecido no item 5 e respectivos subitens do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital.

#### 15. DO PAGAMENTO

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

I – Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de Certidão Conjunta da Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados. (Portaria Conjunta RFB /PGFN Nº 1751, de 02 de outubro de 2014)

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 Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade e expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

IV – Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.

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

15.3. 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 Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) (art. 2º do Decreto Distrital nº 37.121 de 16/02/2016).

15.4. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

15.5. 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.

15.6. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido a 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 8.666/1993.

15.7. Para 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 deseja receber seus créditos, de acordo com o Decreto nº 32.767 de 17/02/2011, publicado no DODF nº 35, de 18/02/2011, excetuando-se:

- I) Aos pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública Federal;
- II) Aos pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos; e
- III) Aos pagamentos a empresas de outros Estados da federação que não mantenham filiais e/ ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito deste ente federado. (Art. 6º c/c 7º do Decreto Distrital nº 32.767/2011).

## 16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. Todo e qualquer pedido de alteração do Contrato oriundo deste Edital será dirigido ao Secretário de Estado de Segurança Pública, a quem caberá o deferimento ou não do pedido.
- 16.2. Quando ocorrer discordância ou inversão de numeração de itens, poderá o pregoeiro, fazer as correções que julgar necessárias para o seu aproveitamento, no interesse da Administração.
- 16.3. As contratadas ficarão obrigadas a executarem os serviços descritos neste Edital, no local nele indicado, sem que isso implique em acréscimo nos preços constantes das propostas.
- 16.4. A critério do pregoeiro, que deverá justificar previamente no chat de mensagens, o prazo de 2 (duas) horas para o envio de documentos poderá ser prorrogado pelo tempo que se julgar necessário.
- 16.5. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea na área da Administração Pública.
- 16.6. À SSPDF fica reservado o direito de revogar a licitação por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, e o dever de anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, nos termos do artigo 49 da Lei n.º 8.666/1993.
- 16.7. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato (Lei nº 8.666/1993, art. 65, § 1º).
- 16.8. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso (Lei nº 8.666/1993, art. 65, § 5º).
- 16.9. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto do objeto deste Pregão.
- 16.10. O foro para dirimir questões relativas ao presente edital será o de Brasília – DF, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 16.11. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo Pregoeiro, no endereço: Coordenadoria de Licitações, Contratos e Convênios da SSPDF. Setor de Administração Municipal – SAM, Conjunto “A”, Bloco “A”, Edifício Sede da SSPDF, 2º Andar. CEP 70.620-010, Brasília – DF ou através do telefone 0xx(61) 3441-8814/8824.
- 16.12. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/1993.
- 16.13. É proibida a utilização de mão de obra infantil para a execução do objeto desta licitação (Art. 1º da Lei Dist. 5.061/2013).
- 16.13.1. O uso ou emprego da mão de obra infantil para a execução do objeto desta licitação constitui motivo para a rescisão do contrato e a aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis (Art. 2º da Lei nº 5.061/2013).
- 16.14. É proibido o uso ou o emprego de conteúdo discriminatório contra a mulher, que incentive a violência contra a mulher, que exponha a mulher a constrangimento, que seja homofóbico, ou que represente qualquer tipo de discriminação para a execução do objeto desta licitação, constituindo motivo para rescisão de contrato e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis (Art. 1º e 2º da Lei nº 5.448/2015).
- 16.15. É vedado à contratada, 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 (Art. 8º, incs. I e II, do Decreto Distrital nº 32.751/2011).
- 16.16. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 (Art. 1º do Dec. Dist. 34.031/2012).

Brasília-DF, 9 de outubro de 2019.

**ÁLVARO HENRIQUE FERREIRA DOS SANTOS**

Subsecretário de Administração Geral da SSPDF

## ANEXO I AO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO COMUM

**PROCESSO SEI-GDF Nº: 00050-00003463/2019-65.**

**ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.39**

**REGIME DE EXECUÇÃO:** Indireta por Empreitada por preço unitário (contratação do serviço por preço certo de unidades determinadas).

## 1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço contínuo, comum, de preparação e fornecimento, de alimentações diárias para pessoas privadas de liberdade, recolhidas no Centro de Progressão Penitenciária - CPP e da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, unidades que compõem o Sistema Penitenciário do Distrito Federal, conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A pessoa jurídica responsável pelo fornecimento dos materiais objeto deste termo sujeitar-se-á aos seguintes dispositivos legais e normativos:

2.1.1. **Lei nº 7.210/1984**, que institui a Lei de Execução Penal;

2.1.2. **Lei nº 8.078/1990**, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor;

2.1.3. **Lei nº 8.666/1993**, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

2.1.4. **Lei nº 10.520/2002**, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns e dá outras providências;

2.1.5. **Lei Complementar nº 123/2006**, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e nº 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e nº 9.841, de 5 de outubro de 1999;

2.1.6. **Decreto Federal nº 2.271/1997**, que dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

2.1.7. **Decreto Federal nº 5.450/2005**, que regulamenta o pregão na forma eletrônica para aquisição de bens e serviços comuns e dá outras providências, bem como, o Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, publicado no DODF de 09 de agosto de 2000;

2.1.8. **Lei Distrital nº 4.770/2012**, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal;

2.1.9. **Lei Distrital nº 5.525/2015**, que estabelece que, em compras e contratações de bens e serviços, qualquer que seja a modalidade de licitação, o valor a ser pago não seja superior à média de preços do mercado, no âmbito do Distrito Federal, e dá outras providências;

2.1.10. **Lei Distrital nº 6.112/2018**, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a Administração Pública do Distrito Federal, alterada pela lei Distrital nº 6.176/2018;

2.1.11. **Decreto Distrital nº 23.287/2002**, que aprova modelo de Termos-Padrão e serem utilizados no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências;

2.1.12. **Decreto Distrital nº 23.460/2002**, que regulamenta a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, instituída pela Lei Federal nº 10.520/2002;

2.1.13. **Decreto Distrital nº 25.966/2005**, que institui o e-Compras, Sistema de Controle e Acompanhamento de Compras e Licitações e Registro de Preços do Distrito Federal, e dá outras providências (especificamente o art. 7º deste Decreto);

2.1.14. **Decreto Distrital nº 26.851/2006**, que regulamenta a aplicação de sanções administrativas previstas na Lei nº. 8.666/1993;

2.1.15. **Decreto Distrital nº 32.598/2010**, que aprova as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, e dá outras providências;

2.1.16. **Decreto Distrital nº 33.608/2012**, que exclui do regime de centralização das licitações de compras, obras e serviços de que trata o art. 2º da Lei nº 2.340, de 12 de abril de 1999, os procedimentos licitatórios de interesse da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, e dá outras providências;

2.1.17. **Decreto Distrital nº 36.220/2014**, que dispõe sobre o procedimento administrativo para realização de pesquisa de preços na aquisição de bens e contratação de serviços em geral;

2.1.18. **Decreto Distrital nº 36.520/2015**, que estabelece diretrizes e normas gerais de licitações, contratos e outros ajustes para a Administração Direta e Indireta do Distrito Federal e dá outras providências;

2.1.19. **Decreto Distrital nº 36.757/2015**, que estabelece procedimentos emergenciais e o controle de despesas públicas no âmbito do Distrito Federal;

2.1.20. **Decreto Distrital nº 37.121/2016**, que dispõe sobre a racionalização e o controle de despesas públicas no âmbito do Distrito Federal;

2.1.21. **Decreto Distrital nº 38.934/2018**, que dispõe sobre a aplicação, no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Distrito Federal, da Instrução Normativa nº 5/2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

2.1.21.1. **Instrução Normativa nº 05/2017 – SEGES/MP**, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

2.1.22. **Lei nº 5.969, de 16 de agosto de 2017**, que Institui o Código Penitenciário do Distrito Federal;

2.1.23. **Resolução nº 3**, de 5 de outubro de 2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional;

2.1.24. **Decreto Distrital nº 39.860/2019**, que dispõe sobre a proibição de participação, direta ou indiretamente, de licitação, contratação, execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários agentes públicos de órgãos ou entidades da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal contratante ou responsável pela licitação;

2.1.24.1. **Portaria nº 356/2016/CGDF**, que estabelece os procedimentos de verificação previstos no art. 5º do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019.

### 3. JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO:

#### 3.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, DO INTERESSE PÚBLICO E ADMINISTRATIVO.

3.1.1. O Ministério da Saúde e o Ministério da Justiça instituíram, através da Portaria Interministerial nº 1, de 02 de janeiro de 2014, a Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP), no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

3.1.2. As diretrizes descritas no plano, apontam para a importância da definição e execução de ações e serviços, em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde - SUS, que viabilizem, uma atenção integral à saúde da população prisional, compreendida pelo Sistema Penitenciário Nacional. A necessidade de execução, acompanhamento e avaliação das ações de saúde e de prevenção de doenças nas Unidades Prisionais se deve aos inúmeros fatores de risco, que grande parte dessa população está exposta.

3.1.3. A alimentação adequada é direito fundamental da pessoa humana, inerente à sua dignidade, e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas privadas de liberdade.

3.1.4. As informações presentes neste Termo de Referência devem ser consideradas como referências para a quantificação e cotação de preços relativos à prestação dos serviços contínuos, objeto deste instrumento.

3.1.5. Os dados inseridos neste Termo de Referência foram desenvolvidos levando em consideração as recomendações da Organização Mundial de Saúde - OMS, quanto às necessidades nutricionais requeridas de acordo com a idade e atividade de uma pessoa sedentária, com base na "*Recommended Dietary Allowances*" (R.D.A.), conforme quadro a seguir:

IDADE	NECESSIDADES EM CALORIAS DIÁRIAS*
Lactente 0 a 5 meses	650
Lactente 6 a 11 meses	850
Gestante	2.500
Adultos acima de 18 anos até 50 anos	2.200 a 2.900
50 anos ou mais	1.900 a 2.300

\*Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/UNU de 1985

3.1.6. Com base nas necessidades diárias de calorias para adultos o cardápio exigido deverá atingir média de 2.300 kcal/dia, atendendo as necessidades das diversas faixas etárias e ambos os sexos, sendo que a Contratada deverá realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada refeição diária, por calorias e porções, apresentando essa informação mensalmente, com o cardápio, que deverá ser entregue à direção de cada unidade prisional, além de cópia, encaminhada para a Gerência de Saúde da Subsecretaria do Sistema Penitenciário - SESIPE.

3.1.7. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos internos, as necessidades alimentares diferenciadas por motivos de saúde ou religião, e toda a alimentação fornecida deverá ser em qualidade e quantidade suficiente, equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.1.8. Nessa perspectiva, a contratada deverá fornecer alimentação adequada e pontual para gestantes, lactantes e mulheres presas que tenham recentemente dado a luz, mas cujos filhos não se encontram com elas.

3.1.9. As mulheres grávidas ou lactantes da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, deverão receber orientação sobre dieta de um programa a ser tratado e supervisionado por um profissional da saúde qualificado. Mulheres presas deverão ser estimuladas a amamentar seus filhos, salvo se houver razões de saúde específicas para tal.

3.1.10. A contratada deverá fornecer alimentação adequada para bebês e crianças que se encontram com suas mães na Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, estando estimado em 12 (doze) crianças atualmente.

3.1.11. A contratada deverá atender as solicitações de dietas especiais e o parcelamento da alimentação em números de refeições que concilie com a prescrição médica, de forma a cumprir os dispositivos legais que preconizam à saúde das pessoas privadas de liberdade.

3.1.12. O Responsável Técnico (RT) da contratada deverá propor dietas especiais (hipossódicas, hipercalóricas, hipoproteíca, hiperglicídica, hipoglicídica, hipolipídica, hiperlipídica) e outras que se fizerem necessárias, obedecendo à prescrição médica e as









5.1.1.1. O grupo único encontra-se com a previsão estimada de fornecimento de alimentação para as pessoas privadas de liberdade recolhidas no **Centro de Progressão Penitenciária - CPP**, localizado no SIA Trecho 04, Lotes 1600/1680, Brasília-DF e na **Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF**, localizado na Granja Luis Fernando Área Especial 1 Núcleo Rural Alagado - Pte. Alta Norte - Gama/DF, conforme quadro abaixo:

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE POR DIA	QUANTIDADE PARA 30 DIAS	QUANTIDADE EM 30 MESES
Desjejum	3.300	99.000	2.970.000
Almoço	1.598	47.940	1.438.200
Jantar	3.300	99.000	2.970.000
Lanche Noturno	3.300	99.000	2.970.000
<b>Total de Refeições</b>	<b>11.498</b>	<b>344.940</b>	<b>10.348.200</b>

5.1.1.1.2. A previsão estimada de fornecimento de alimentação para as pessoas privadas de liberdade recolhidas no GRUPO ÚNICO - **Centro de Progressão Penitenciária - CPP**, localizado no SIA Trecho 04, Lotes 1600/1680, Brasília-DF e **Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF**, localizado na Granja Luis Fernando Área Especial 1 Núcleo Rural Alagado - Pte. Alta Norte - Gama/DF, conforme quadro abaixo:

#### Centro de Progressão Penitenciária - CPP

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE POR DIA	QUANTIDADE PARA 30 DIAS	QUANTIDADE EM 30 MESES
Desjejum	2384	71.520	2.145.600
Almoço	682	20.460	613.800
Jantar	2384	71.520	2.145.600
Lanche Noturno	2384	71.520	2.145.600
<b>Total de Refeições</b>	<b>7.834</b>	<b>235.020</b>	<b>7.050.600</b>

#### Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE POR DIA	QUANTIDADE PARA 30 DIAS	QUANTIDADE EM 30 MESES
Desjejum	916	27.480	824.400
Almoço	916	27.480	824.400
Jantar	916	27.480	824.400
Lanche Noturno	916	27.480	824.400
<b>Total de Refeições</b>	<b>3.664</b>	<b>109.920</b>	<b>3.297.600</b>

5.1.1.1.3. Para alcançar a estimativa para a presente licitação, foi considerado a população carcerária do ano de 2024, conforme item 3.1.13.

#### Observações:

a) Os quantitativos diários, mensais e globais informados, são estimados, e consideram a projeção de custodiados no ano de 2024, sendo possível a oscilação, tanto a menor quanto à maior, haja vista que a quantidade de pessoas recolhidas não é um dado de controle da Subsecretaria do Sistema Penitenciário, pois está afeto a decisões judiciais, inclusive com a possibilidade de redução do efetivo carcerário com o uso da ferramenta de dispositivo de controle de interno (tornozeleira eletrônica), que somente é empregada com determinação judicial;

b) Atualmente o **Centro de Progressão Penitenciária - CPP** apresenta média de 1.483 (um mil quatrocentos e oitenta e três) custodiados, contudo, de acordo com a tabela acima é presumível que, em 2024 esse número alcance a 2.384 (dois mil trezentos e oitenta e quatro) custodiados, segundo informações do Diretor da Penitenciária;

c) Atualmente a **Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF** apresenta média de 871 (oitocentos e setenta e um) custodiados, contudo, de acordo com a tabela acima é presumível que, em 2024 esse número alcance 916 (novecentos e dezesseis).

## 5.2. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

5.2.1. Os cardápios devem ser variados, não sendo admitido, o fornecimento, no mesmo dia, de refeição igual, no almoço e jantar e, tampouco, a repetição do cardápio, de almoço e/ou jantar, em uma mesma semana, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado.

5.2.1.1. A contratada deverá fornecer, no cardápio de almoço, no mínimo, 3 (três) vezes por semana, carne bovina e, no mínimo 2 (duas) vezes por semana, carne de frango, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado. Deverá, ainda, fornecer, no cardápio de jantar, no mínimo, 3 (três) vezes por semana, carne bovina e, no mínimo 2 (duas) vezes por semana, carne de frango, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado.

5.2.1.1.1. A contratada deverá fornecer, no cardápio de almoço ou jantar, no mínimo, 1 (uma) vez por semana, carne suína, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado;

5.2.1.1.2. A contratada deverá fornecer, no cardápio de almoço ou jantar, no mínimo, 1 (uma) vez por semana, peixe, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado;

- 5.2.1.1.3. A contratada deverá fornecer, no cardápio de almoço ou jantar, no mínimo, 1 (uma) vez por semana, linguiça suína, linguiça calabresa ou de frango, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado;
- 5.2.1.1.4. A contratada deverá fornecer, no cardápio de almoço, no mínimo, 1 (uma) vez por mês, feijoada, considerando para essa previsão, o período de 30 dias;
- 5.2.1.2. O fornecimento da proteína ovo, seja frito ou cozido, deverá se restringir a, no máximo, 1 (uma) vez por semana.
- 5.2.1.3 A carne bovina e a carne de frango fornecidas, deverão ser assadas, no mínimo 1 (uma) vez por semana, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado.
- 5.2.1.4. No lanche noturno, a distribuição de biscoitos poderá ocorrer, até no máximo, 03 (três) vezes por semana, sendo admitida a entrega, de biscoito salgado, pelo menos 1 (uma) vez na semana, e, de biscoito doce, 1 (uma) vez por semana, para proporcionar uma variabilidade mínima das opções.
- 5.2.1.5. No lanche noturno, deverá ser entregue, pelo menos 02 (duas) vezes por semana, a opção de pão, com frios e, no máximo, 04 (quatro) vezes por semana, a opção de pão "sabor", não podendo ser entregue pães com o mesmo sabor no decorrer da mesma semana, considerando para essa previsão, o período de domingo a sábado.
- 5.2.1.6. O néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida, deverá ter sabor variado, e constar no cardápio mensal.
- 5.2.2. Considerando a proibição de facas no ambiente prisional, a contratada se obriga a fornecer as carnes em tiras, ou cortados, em tamanho apropriado para facilitar a mastigação. O corte deverá ocorrer, preferencialmente, antes do cozimento/assamento.
- 5.2.3. Todas as carnes suínas e bovinas fornecidas deverão ser sem ossos. A carne de frango, caso fornecida com osso, deverá ter pesagem mínima, nos padrões especificados neste Termo de Referência, desconsiderado o peso do osso.
- 5.2.4. Os cardápios deverão observar as regras nutricionais, e atender à quantidade calórica recomendada por pessoa, não podendo ser inferior à **2.300 (duas mil e trezentas calorias)** por dia. Os cardápios deverão ser elaborados, mensalmente, e enviados, com antecedência mínima de **15 (quinze) dias**, para a Subsecretaria do Sistema Penitenciário, e para o Diretor de cada Unidade Prisional, o qual será analisado pelo executor contratual, podendo solicitar adequações.
- 5.2.5. A contratada fica obrigada a fornecer alimentação diferenciada, sendo remunerada pelo custo da refeição normal, substituída ou complementada, para as pessoas privadas de liberdade, que estiverem sob dieta, por recomendação médica as quais, a título de orientação, são normalmente classificadas como: hipossódica, hipoproteica, hiperproteica, sem açúcar, sem gordura, glúten, e outras, cujos quantitativos e adaptações específicas serão informadas, por solicitação de cada unidade prisional.
- 5.2.5.1. A contratada encaminhará mensalmente a Contratante o cardápio que será fornecido as pessoas privadas de liberdade, que estiverem sob dieta, não podendo ser repetido a alimentação por mais de 2 (duas) vezes por semana, considerando de domingo a sábado. Os cardápios deverão ser elaborados, mensalmente, e enviados, com antecedência mínima de **15 (quinze) dias**, para a Subsecretaria do Sistema Penitenciário, e para o Diretor de cada Unidade Prisional, o qual será analisado pelo executor contratual, podendo solicitar adequações.
- 5.2.5.2. Atualmente as unidades objeto deste termo possuem a seguinte quantidade de internos com alimentação diferenciada.

Unidade Prisional	Quantitativo de Dietas
Centro de Progressão Penitenciária	70
Penitenciária Feminina do Distrito Federal	105

5.2.6. Fica ainda a contratada obrigada a fornecer alimentação diferenciada, sendo remunerada pelo custo da refeição normal, substituída ou complementada, para as internas gestantes e lactantes e seus filhos da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PFD, nos moldes do artigo 2º da Resolução nº 09 de 06 de dezembro de 2017 do Conselho Nacional dos Direitos Humanos. Confira-se:

II - Um aporte adicional de energia proveniente da alimentação de 300 Kcal/dia para o segundo e terceiro trimestre de gestação às mulheres e adolescentes gestantes;

III - O fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para a lactante, para viabilizar a adequada produção do leite materno, em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas necessidades nutricionais e às do seu bebê, com aporte adicional de energia proveniente da alimentação de 500 Kcal/dia;

5.2.6.1. A contratada encaminhará mensalmente a Contratada o cardápio que será fornecido as internas gestantes e lactantes e seus filhos da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PFD, de acordo com o item anterior para aprovação, não podendo ser repetida a alimentação por mais de 2 (duas) vezes por semana, considerando de domingo a sábado. Os cardápios deverão ser elaborados, mensalmente, e enviados, com antecedência mínima de **5 (cinco) dias**, para a Subsecretaria do Sistema Penitenciário, e para o Diretor de cada Unidade Prisional, o qual será analisado pelo executor contratual, podendo solicitar adequações.

5.2.6.2. Para efeito de adequação de estimativa, informamos no quadro abaixo o quantitativo aproximado de internas e filhos, que estão com algum tipo de dieta, imposta por recomendação médica, bem como as gestantes, lactantes e filhos. Ressaltamos, porém, que esse montante é variável, dada a rotatividade de custodiados em cada Unidade Prisional, bem como pelo fato da dieta ser prescrita em razão de problemas de saúde, analisados por profissional médico, podendo sofrer variações, para mais ou para menos, no decorrer da execução contratual.

Tipo de dieta	Quantitativo
Gestantes	12
Lactantes	12
Lactentes	12



Penitenciário, para apresentar o material que será utilizado, cabendo à SESIPE, autorizar ou não seu uso, podendo, inclusive, solicitar a troca por outrem, se constatado que o material apresentado configura ameaça à segurança do Sistema Penitenciário.

5.3.6.4. O transporte das refeições embaladas deverá ser feito em vasilhames de polietileno, injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor, e com características de proteção antifungos, em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e alterações posteriores.

5.3.6.5 Quando for constatado que as caixas de acondicionamento de marmitas encontram-se rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção, pela Unidade Prisional, cabendo à contratada a substituição imediata desses itens, visando a manutenção da qualidade da refeição disponibilizada.

5.3.6.6. A contratada deverá fornecer colheres, fabricadas em material de plástico ou silicone, reutilizáveis, flexíveis e maleáveis, na cor azul ou branca, na proporção de 01 (uma) por custodiado, as quais deverão ser substituídas a cada semestre.

5.3.6.7. Excepcionalmente, as colheres deverão ser substituídas antes do decurso desse prazo, caso ocorram avarias no objeto que as torne inutilizáveis.

#### 5.4. DOS HORÁRIOS PARA A ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

5.4.1. As refeições serão fornecidas todos os dias, de forma ininterrupta, e deverão observar os seguintes horários de entrega no interior de cada Unidade Prisional. Nos termos da Recomendação nº 4/2018-NUPRI/MPDFT, não serão aceitas as refeições que forem entregues antes e/ou depois do horário estabelecido.

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
CAFÉ DA MANHA	Entre 06:00 e 06:30 horas
ALMOÇO	Entre 11:00 e 11:30 horas
JANTAR	Entre 16:30 e 17:00 horas
LANCHE NOTURNO	Entre 16:30 e 17:00 horas

5.4.2. Por motivo de força maior, os horários poderão ser alterados, mediante solicitação da Administração Pública, na figura do Diretor da Unidade Prisional e/ou executor local do contrato, por ato motivado e com a anuência do Subsecretário do Sistema Penitenciário, ou do Executor Central do Contrato.

#### 5.5. ENDEREÇO PARA O FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

5.5.1. Os endereços para entrega diária do desjejum, almoço, jantar e lanche noturno serão os seguintes:

- Centro de Progressão Penitenciária - CPP, SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680 - Brasília/DF.
- Penitenciária Feminina do Distrito Federal, Granja Luis Fernando Área Especial 1 Núcleo Rural Alagado - Pte. Alta Norte - Gama/DF.

#### 5.6. REQUISITOS BÁSICOS PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

5.6.1. Para o fornecimento das refeições, a contratada deverá observar os seguintes requisitos:

5.6.1.1. Composição mínima por refeição, incidências mensais para os principais itens do cardápio, quantificação em peso ou volume por refeição servida;

5.6.1.2. Os funcionários da contratada deverão realizar a entrega de refeições nas Unidades Prisionais, devidamente uniformizados e identificados, bem como utilizar luvas descartáveis e outros itens de higiene e prevenção de contaminação, previstos nas normas regulamentares de manuseio de refeições;

5.6.1.3. A contratada deverá apresentar os cardápios da alimentação que será fornecida, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, os quais deverão ser entregues a direção de cada unidade prisional, além de cópia, encaminhada para a Gerência de Saúde da Subsecretaria do Sistema Penitenciário – SESIPE e estarão sujeitos à aprovação ou ajustes;

5.6.1.4. Os cardápios deverão ser rigorosamente cumpridos, sendo que, eventuais alterações antes de implantadas, deverão ser discutidas com a equipe técnica da SESIPE, sempre se levando em consideração os quantitativos e regras estabelecidos neste Termo de Referência;

5.6.1.5. O cardápio diário do almoço e jantar deverá utilizar preparações saudáveis, considerando as seguintes recomendações: carboidratos 55%, proteínas 15%, lipídeos 30%, sal 5 gramas por pessoa.

5.6.1.6. A contratada deverá utilizar no preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz, girassol ou canola).

5.6.1.7 A Contratada deverá utilizar, preferencialmente temperos “in natura” no preparo das refeições, justificando os casos em que não for recomendada essa utilização, em detrimento do preparo, quantidade de refeições ou outros critérios técnicos.

5.6.1.8 Em relação ao fornecimento de frutas, aquelas que não forem fatiadas, poderão ser embaladas em pacote com 10 (dez), 15 (quinze) ou 20 (vinte) unidades para facilitar a distribuição às pessoas privadas de liberdade.

5.6.1.9 A Contratada deverá prever o fornecimento de mamão papaya ou fatia de mamão formosa, pelo menos 2 (duas) vezes na semana e melão fatiado 1(uma) vez na semana. Considera-se semana, o lapso temporal entre o domingo e o sábado seguinte.

#### 5.6.2. DAS DEFINIÇÕES DOS ALIMENTOS:

ALIMENTOS	TIPOS	PORÇÃO
ARROZ	Tipo 1, longo, branco, cozido, polido ou parboilizado.	200 g

FEIJÃO	Tipo 1, grupo 1, roxo, preto ou carioquinha cozido e com caldo.	150 g
PROTEÍNA	Bovina: Deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação do mercado, tendo como parâmetro mínimo: acém, paleta, contrafilé, músculo, patinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, fraldinha e cupim.	150 g
	Aves: coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa e peito de frango.	150 g
	Peixe: opções com poucas ou nenhuma espinhas.	150 g
	Suína: Deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação técnica, tendo como parâmetro mínimo: carré, lombo, pernil, costela e picanha.	150 g
	Linguiça tipo calabresa ou de frango.	150 g
	Ovo de galinha: cozido ou frito.	150 g
GUARNIÇÃO	Vegetais (- abobrinha, cenoura, chuchu, vagem, beterraba, berinjela, dentre outros)	100 g
	Tortas	150g
	Farofas ou guarnição	60 g
	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim)	100 g
	Polenta	100 g
	Batata (soutê, assada, corada ou frita)	100 g
	Batata doce	100 g
	Seleto de legumes	100 g
	Aipim	100 g
	Cuscuz de legumes	100 g
	Purê de batata	100 g
LANCHE NOTURNO	Tipos de biscoito: água e sal; integral; maisena.	60 g
	Tipos de Pães: francês; integral; careca; pão doce.	50 g
	Tipos de pães com sabor: sabores diversos (beterraba, cenoura, etc).	60 g

### 5.6.3. OBSERVAÇÕES:

5.6.3.1. Não serão permitidos vegetais refogados que acarretem cheiro desagradável nas marmitas, como por exemplo: repolho, acelga, couve, brócolis, dentre outros.

5.6.3.2. As carnes deverão ser frescas, acondicionadas antes da preparação de forma resinada ou congelada, devendo ser servidas de forma cozida, grelhada, frita ou assada.

5.6.3.3. Na preparação de feijoadas, farofas, dobradinha ou outras comidas regionais, será tolerada a utilização de miúdos bovinos e de aves, bem como de feijão branco ou de corda, desde que de boa qualidade.

5.6.3.4. A porção de carne servida deverá ter pesagem mínima de **150 gramas**. Para fins de pesagem, não será levado em consideração o caldo ou molho da carne.

5.6.3.5. Não serão permitidos alimentos embutidos no almoço e jantar, à exceção da linguiça tipo calabresa e linguiça de frango.

5.6.3.6. A porção de feijão deverá ter pesagem mínima de 150 gramas, sendo, no mínimo 60% composto por grãos e, no máximo 40% composto por caldo.

5.6.3.7. Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação da Vigilância Sanitária.

### 5.6.4. VARIEDADES DE SALADA E FREQUÊNCIA MÍNIMA SEMANAL

Gêneros	Frequência de utilização
Abóbora madura	1 x semana
Abobrinha italiana	1 x semana
Batata comum lisa	3 x semana
Batata doce	1 x semana
Berinjela	1 x semana
Beterraba	1 x semana
Cará	1 x semana
Cenoura	1 x semana
Chuchu	1 x semana
Couve-flor	1 x semana
Jiló	1 x semana
Mandioca	1 x semana
Milho	1 x semana
Maxixe	1 x semana
Ervilha	1 x semana
Quiabo	1 x semana
Vagem	1 x semana

## 6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada obrigará-se-á:

6.1.1. Indicar a equipe técnica da contratada, descrevendo a quantidade de profissionais envolvidos na prestação de serviço, inclusive nutricionistas, visando atender a contratação prevista;

- 6.1.2. Apresentar cardápio balanceado para todas as refeições nos prazos e condições descritos;
- 6.1.3. Apresentar a estrutura da empresa e a metodologia de estocagem de gêneros alimentícios perecíveis ou não, de acordo com as normas vigentes;
- 6.1.4. Emitir declaração expressa de que se compromete a produzir as refeições, em cozinha industrial, com a utilização de caldeira (s) a vapor, com capacidade mínima de 800 Kg/hora de vapor, sob inteira responsabilidade da contratada;
- 6.1.5. Equipar, às suas custas, a cozinha com trituradores em todas as pias da cozinha, de modo a evitar problemas hidráulicos e demais equipamentos necessários à execução dos serviços, incluindo: painéis, assadeiras, fogões industriais, fritadeiras e outros, serão de responsabilidade da contratada, proporcional ao quantitativo de alimentação a ser preparada;
- 6.1.6. Fornecer as refeições, de acordo com os cardápios apresentados e aprovados pelas Direções das Unidades Prisionais e Gerência de Saúde da Subsecretaria do Sistema Penitenciário, em condições de consumo, bem como seguir todas as normas vigentes que regulamentam a produção, embalagem e fornecimento de alimentos nos moldes contratados;
- 6.1.6.1. Substituir itens do cardápio caso seja detectada incompatibilidade do ingresso do produto nas dependências da unidade, devidamente provocado pela contratante;
- 6.1.7. Fornecer uniformes apropriados a todos os empregados, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, além de portarem crachás de identificação nos termos das normas vigentes;
- 6.1.8. Fornecer sapatos e outros itens previstos na legislação trabalhista, adequados à natureza do serviço a todos os funcionários;
- 6.1.9. Providenciar para que todos os empregados que atuem nas atividades inerentes ao objeto do contrato sejam portadores de carteira de saúde atualizada;
- 6.1.10. Fornecer previamente, antes da contratação, lista completa dos candidatos a funcionários, submetendo os nomes à SESIPE para análise técnica, constando: nome completo, filiação, carteira de identidade, CPF, e endereço residencial, para análise, pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, bem como substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas, pela natureza dos serviços prestados ao Sistema Penitenciário, decisão essa, de cunho exclusivo da Subsecretaria do Sistema Penitenciário, visto ser o local de prestação de serviço um ambiente de segurança e custódia de pessoas privadas de liberdade;
- 6.1.11. Providenciar para que todos os funcionários cumpram as normas internas relativas à segurança no interior das Unidades Prisionais;
- 6.1.12. Lacrar os veículos de entrega das refeições, após o embarque, devendo os mesmos iniciarem o deslocamento do local onde foram produzidos, para conferência, no local de destino das refeições. Não serão aceitos lacres violados, rompidos ou com indícios de manipulação, cabendo à Contratada adotar mecanismos de conferência e controle desse procedimento de segurança. Considera-se lacre, inclusive, o modelo atual, utilizado no sistema penitenciário, no qual o veículo da contratada recebe um cadeado, e cujas chaves estão na posse da nutricionista responsável pelo embarque da refeição produzida e, a outra, no portão principal da unidade de destino;
- 6.1.13. Providenciar o recolhimento das caixas de acondicionamento das marmitas, entre o horário de entrega do almoço ou do jantar, mantendo-as em perfeitas condições de uso e higiene, estando ciente que, quando for constatado, que as mesmas encontram-se rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção, pela Unidade Prisional, cabendo à(s) contratada(s) a substituição imediata desses itens, visando a manutenção da qualidade da refeição disponibilizada;
- 6.1.14. Considerar o tempo de deslocamento e os procedimentos de revista de veículos e identificação de seus funcionários no portão principal de cada Unidade Prisional visando cumprir a disposições previstas neste Termo de Referência, no horário de entrega das refeições;
- 6.1.15. Permitir, em qualquer dia da semana, em horário comercial, a entrada do executor do contrato, ou alguém por ele designado, nas instalações (cozinha) em que serão preparados os alimentos, bem como fiscalizar outras etapas do processo produtivo inerente ao contrato;
- 6.1.16. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços cumpra a legislação vigente no tocante à qualidade da alimentação fornecida;
- 6.1.17. Manter o funcionamento da cozinha sob sua responsabilidade, todos os dias da semana, nos horários estabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia;
- 6.1.18. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes dos cardápios, que embora preparados, tenham sido anteriormente vetados pela SSP/DF, atentando para os procedimentos constantes na Ordem de Serviço 083/2010-SESIPE e suas correções normativas;
- 6.1.19. Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes efetuar e comprovar, nos termos da lei, todos os pagamentos, legislação de origem trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador;
- 6.1.20. Cuidar para que as refeições fornecidas estejam na temperatura ideal e nas condições de higiene e consumo, de acordo com a legislação vigente e normas que regem o tema;
- 6.1.21. Dispensar, impreterivelmente, no curso da execução dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos usuários e servidores do sistema penitenciário;
- 6.1.22. Comprometer-se, desde que, a preços de mercado e de produtos de boa qualidade, conforme pormenorizado neste Termo de Referência, a adquirir a produção de hortifrutigranjeiros e pães da Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso - FUNAP. Caso a FUNAP não possua produtos suficientes para atender a demanda da Contratada, esta poderá complementá-los comprando os insumos de outros fornecedores;

- 6.1.22.1. Tal medida visa colaborar com a ressocialização dos internos porquanto além de ser fornecido o serviço para os internos executarem (na confecção e plantio desses alimentos), os recursos oriundos das vendas serão revertidos para beneficiá-los;
- 6.1.23. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários e instalações físicas da contratante, em decorrência dos serviços atinentes ao objeto dessa licitação;
- 6.1.24. Realizar, quinzenalmente, análise microbiológica da alimentação servida e apresentar no mesmo período, o respectivo laudo, com os resultados da análise, que serão conferidos pela SSP/DF, podendo ser contestados;
- 6.1.24.1. Em caso de suspeitas de contaminação em quaisquer das refeições entregues, a qualquer tempo, a Contratada deverá realizar, às suas expensas, análise microbiológica da alimentação servida e apresentar o respectivo laudo à Secretaria de Estado de Segurança Pública e ao (s) executor (es) do (s) contrato (s), sem qualquer custo contratual;
- 6.1.24.2 O parâmetro de análise de amostras de refeições sob suspeita de qualidade deverá ser coletado também, dentre aquelas questionadas no momento de entrega aos custodiados pela Unidade Prisional, cabendo a contratada comprovar que os processos utilizados na embalagem, deslocamento e entregas foram observados;
- 6.1.25. Recolher 02 (duas) amostras de cada preparação (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno), diariamente. Assim, caso ocorra alguma suspeita de contaminação, a SSP/DF poderá solicitar análises dessas amostras sem prejuízo da análise obrigatória de amostras descritas o item anterior;
- 6.1.25.1. Tais alimentos deverão ser recolhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição das demais refeições, observado o disposto abaixo:
- 6.1.25.1.1. As embalagens deverão ser identificadas com o nome do produto, a data e horário da coleta, bem como o nome do responsável pela coleta;
- 6.1.25.1.2. A Contratada deverá colocar no mínimo 100 (cem) gramas da refeição;
- 6.1.25.1.3. Os alimentos que forem distribuídos sob refrigeração, deverão ser armazenados a, no máximo, 4°C (quatro graus Celsius), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega. Todos os alimentos líquidos também deverão ser preservados nesta condição sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;
- 6.1.25.1.4. Os alimentos que forem distribuídos em temperatura alta (ou seja, quente), deverão ser armazenados sob congelamento, a -18° (dezoito graus Celsius negativos), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega, sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;
- 6.1.25.2. Os materiais colhidos para análise poderão ser analisados também pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal ou instituição credenciada, a pedido da contratante;
- 6.1.25.3. A contratada deverá apresentar no mínimo três laboratórios para análise do material questionado, ficando estabelecido que as amostras serão retiradas na unidade prisional, pelo laboratório escolhido pela contratante;
- 6.2.25.4. A contratada fica obrigada a aceitar o pedido de análise de amostras, realizado pelo executor do contrato ou alguém por ele designado, na quantidade de 1 (uma) por mês, independente de quaisquer suspeitas do material entregue;
- 6.1.26. Realizar, durante todo período contratual, ações preventivas e corretivas de combate de moscas, mosquitos, baratas, ratos e peçonhentos, com a periodicidade mínima de 03 (três) meses apresentando documentação de cada ato de controle efetivado;
- 6.1.27. Cumprir todas as normas referentes à higienização dos alimentos guarda e conservação dos mesmos, bem como as normas referentes à limpeza e desinfecção das instalações físicas dos estabelecimentos onde manipula os alimentos e armazenam;
- 6.1.28. Realizar dedetização das diversas áreas da cozinha Industrial, em número adequados de operações, sendo que a mesma deverá obrigatoriamente apresentar um cronograma de realização deste serviço com antecedência para devido conhecimento e autorização da contratante, contando data, horário e soluções autorizadas pela ANVISA. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos, é obrigatório que a empresa os repita independentemente do período estabelecido, sem ônus para a contratante;
- 6.1.28.1. Correção por conta da contratada todos os procedimentos inerentes e assepsia, conservação e limpeza nas áreas destinadas à sua atuação, inclusive os refeitórios;
- 6.1.28.2. Cumprir com os procedimentos de higiene e assepsia devidamente orientados pelo nutricionista da contratada, ficando sujeitos à fiscalização da contratante;
- 6.1.28.3. Apresentar, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de 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 8.666/1993 e a Portaria n. 1.428/MS de 1993 e ANVISA, Resolução RDC n° 275, de 20/10/2002 e Resolução RDC n° 216 de 15/09/2004 da ANVISA e legislação superveniente);
- 6.1.29. Apresentar Laudo de Inspeção (ou documento semelhante) referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, emitido por órgão oficial de competência, e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais (conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria nº. 1.428/MS de 1993 e ANVISA e legislação superveniente);
- 6.1.30. Apresentar Alvará de Funcionamento, expedido pela Unidade Competente, da esfera Distrital, Estadual ou Municipal, da sede do licitante;
- 6.1.31. Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal;
- 6.1.32. Fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições, incluindo embalagens de poliestireno, colheres reutilizáveis de cor azul ou branca e, sacos plásticos transparentes ou brancos, voltados ao acondicionamento dos pães e frutas. Note-se que com relação às marmitas as embalagens deverão ser próprias para acondicionar a refeição de maneira adequada;

6.1.32.1. Ressalta-se que em hipótese nenhuma as refeições poderão ser entregues em embalagens amassadas ou abertas, sob pena de serem recusados pelo executor contratual, cabendo à Contratada, utilizar embalagens, que, mesmo empilhadas para a distribuição, sejam fortes o suficiente para não amassar e atendam aos parâmetros de litragem das caixas utilizadas para o acondicionamento;

6.1.33. Observar e se adequar aos preceitos dispostos no Decreto nº. 37.568/2016, bem como a Lei nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016 e a Instrução Normativa nº. 89, de 23 de setembro de 2016, no que lhe couber;

6.1.34. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia para o ressarcimento ao erário, além das penalidades já previstas em lei (arts. 55, inciso XIII, 78, inciso I, 80, inciso III, e 87 da Lei nº 8.666/1993);

6.1.35. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, acréscimo de até 25% do contrato, bem como as supressões no percentual que se fizer necessário.

#### **6.1.36. DA OBRIGATORIEDADE DO USO DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

6.1.36.1. Em atenção à Lei nº 4.770/2012 serão exigidos neste certame a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental.

6.1.36.2. Em relação ao FABRICANTE, ao PRODUTOR ou ao FORNECEDOR, conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

6.1.36.2.1. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

6.1.36.2.2. A deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

6.1.36.2.3. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

6.1.36.2.4. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

6.1.36.2.5. A logística reversa.

6.1.36.3. Em relação ao FORNECEDOR, conforme art. 2º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

6.1.36.3.1. A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração Pública;

6.1.36.3.2. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.

6.1.36.4. Conforme art. 8º, incisos I a V, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá comprovar que tem condições de adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, especialmente:

6.1.36.4.1. Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

6.1.36.4.2. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

6.1.36.4.2.1. Reduzam o consumo de água e energia;

6.1.36.4.2.2. Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

6.1.36.4.2.3. Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos;

6.1.36.5. Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

6.1.36.6. Realização de treinamento interno de seus empregados, para redução da produção de resíduos e do consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

6.1.36.7. Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

#### **6.1.37. DA OBRIGATORIEDADE DO ESTABELECIMENTO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE OU COMPLIANCE PREVISTO NA LEI DISTRITAL Nº 6.112/2018:**

6.1.37.1. Considerando que o prazo de vigência do contrato é superior a 180 (cento e oitenta) dias e os valores envolvidos são superiores a R\$ 80.000,00 (oitenta mil) reais, conforme estabelecido no art. 1º da Lei Distrital nº 6.112/2018, alterada pela lei Distrital nº 6.176/2018, a contratada deverá implantar às suas custas, a partir de 1º de junho de 2019, o Programa de Integridade, previsto na Lei Distrital nº 6.112/2018.

6.1.37.2. A empresa que possua o Programa de Integridade implantado deve apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência nos termos do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

6.1.37.3. O Programa de Integridade a ser implantado pela contratada consistirá no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria, controle e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Distrito Federal, devendo o Programa de Integridade ser estruturado, aplicado e atualizado de acordo com as características e os riscos atuais das atividades da contratada, a qual, por sua vez, deve garantir o constante aprimoramento e adaptação do referido Programa, visando a garantir a sua efetividade.

6.1.37.4. Para que o Programa de Integridade seja avaliado, a contratada deverá apresentar relatório de perfil e relatório de conformidade do Programa, nos moldes daqueles regulados pela Lei Federal nº 12.846/2013, pelo Decreto Federal nº 8.420/2015, e pelo Decreto Distrital nº 37.296/2016, ou pela legislação correlata superveniente, no que for aplicável.

6.1.37.5. O Programa de Integridade que for implementado de forma meramente formal e que se mostre absolutamente ineficaz para mitigar o risco de ocorrência de atos lesivos previstos na Lei Federal nº 12.846/2013 não será considerado para fins de cumprimento da Lei Distrital nº 6.112/2018.

6.1.37.6. Pelo descumprimento das exigências previstas na Lei Distrital nº 6.112/2018, a Administração Pública do Distrito Federal aplicará à empresa contratada multa diária de 0,1% do valor do contrato, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total contratado.

6.1.37.7. Somente o cumprimento da exigência estabelecida na lei, mediante atestado do executor do contrato acerca da existência e aplicação do Programa de Integridade, fará cessar a aplicação da referida multa. Em não sendo efetivamente cumprida a exigência, o valor da multa poderá ser inscrito em dívida ativa, com rescisão do respectivo contrato por justa causa, ocasião em que a contratada, além de sofrer a incidência da cláusula penal, ficará impossibilitada de celebrar novas contratações com o poder público do Distrito Federal pelo período de 2 (dois) anos ou até a efetiva comprovação de implantação e aplicação do Programa de Integridade.

6.1.37.8. Compete ao executor do contrato, sem prejuízo de suas demais atividades ordinárias, as seguintes atribuições: fiscalizar a implantação do Programa de Integridade, garantindo a aplicabilidade da lei; informar ao ordenador de despesas sobre o não cumprimento da exigência na forma do art. 5º desta Lei Distrital nº 6.112/2018; informar ao ordenador de despesas sobre o cumprimento da exigência fora do prazo definido no art. 5º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

6.1.37.9. As ações e as deliberações do executor do contrato não implicarão interferência na gestão das empresas nem ingerência nas suas competências, se aterão apenas à responsabilidade de aferir o cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018, o que se dá mediante prova documental emitida pela contratada, comprovando a implantação do Programa de Integridade na forma do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

6.1.37.10. Para se atestar a efetividade do programa de integridade poderão ser adotados ainda os seguintes meios: auditorias externas, a obtenção do Selo Pré-ética por parte da contratada, concedido pelo Instituto Ethos, em parceria com a Controladoria-Geral da União e o Ministério da Transparência, ou a obtenção por parte da contratada da certificação ISO 37001, específica para sistemas de gestão antissuborno.

6.2. É vedado à Contratada:

6.2.1. Retirar sobras de alimentação de dentro dos locais de fornecimento, cabendo o descarte de alimentações não consumidas, à Administração Penitenciária;

6.2.2. Fornecer alimentação ou qualquer item isolado, para qualquer finalidade diferente da prevista no presente termo de referência, sob pena de sanção à contratada;

6.2.3. Aproveitar os gêneros preparados e não servidos para atendimento de cardápios futuros, ou ainda, componentes de refeições preparadas e não servidas.

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Designar, nos termos da lei vigente, servidor (es) para serem executores do contrato;

7.2. Permitir a entrada, nas instalações físicas das unidades prisionais, dos funcionários das empresas contratadas, devidamente identificados e uniformizados, para o fiel desempenho de suas tarefas e execução dos serviços contratados, bem como os fornecedores das empresas contratadas, observando as regras de segurança orgânica do Sistema Penitenciário;

7.3. Realizar os pagamentos dos serviços executados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada, observadas as legislações pertinentes;

7.4. Nomear equipe para vistoriar os locais das cozinhas industriais indicadas pelo licitante, que serão utilizadas durante o período da execução do contrato;

7.5. Conferir diariamente, ao receber as refeições, entregando contra recibo do quantitativo recebido no ato da entrega, ratificando, junto à empresa contratada, o quantitativo total recebido no mês no primeiro dia útil do mês subsequente ao da entrega;

7.6. No curso da execução do serviço caberá a SSP diretamente o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do contrato, principalmente a qualidade do alimento servido, sua quantidade, os hábitos de higiene do pessoal da contratada, a limpeza de seus uniformes e calçados, assim como a padronização desses uniformes;

7.7. Notificar por escrito, a contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;

7.8. Realizar, periodicamente, análises microbiológicas em amostras coletadas, a seu exclusivo critério;

7.9. A SSP não admitirá, em hipótese alguma, a não observância das regras básicas de higiene pertinentes a manipulação de alimentos;

7.10. A omissão total ou parcial, da fiscalização da SSP, não eximirá a contratada de total responsabilidade pela execução plausível dos serviços, em conformidade com todas as exigências previstas neste Termo de Referência.

## 8. DA PLANILHA COMPARATIVA DE PREÇOS

8.1. O valor referencial para a contratação destinados aos internos do Centro de Progressão Penitenciária - CPP e da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, conforme quadro abaixo:

ITENS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	QUANT	MEDIANA	MÉDIA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL
-------	--------	-----------	---------	------	-------	---------	-------	------------	-------------	-------------

	SIASG		DE MEDIDA	ESTIMADA DIÁRIA	ESTIMADA MENSAL	FINAL	FINAL	DE REFERÊNCIA	DE REFERÊNCIA	PARA 30 MESES
1	15210	CAFÉ DA MANHÃ - CPP	REFEIÇÃO	2384	71520	R\$3,01	R\$3,07	R\$3,01	R\$215.275,20	R\$6.458.256,00
2	3697	ALMOÇO - CPP	REFEIÇÃO	682	20460	R\$7,74	R\$7,79	R\$7,74	R\$158.360,40	R\$4.750.812,00
3	15210	JANTAR - CPP	REFEIÇÃO	2384	71520	R\$7,83	R\$8,41	R\$7,83	R\$560.001,60	R\$16.800.048,00
4	3697	LANCHE NOTURNO - CPP	REFEIÇÃO	2384	71520	R\$4,26	R\$4,34	R\$4,26	R\$304.675,20	R\$9.140.256,00
5	15210	CAFÉ DA MANHÃ - PFD	REFEIÇÃO	916	27480	R\$3,01	R\$3,07	R\$3,01	R\$82.714,80	R\$2.481.444,00
6	3697	ALMOÇO - PFD	REFEIÇÃO	916	27480	R\$7,74	R\$7,79	R\$7,74	R\$212.695,20	R\$6.380.856,00
7	15210	JANTAR - PFD	REFEIÇÃO	916	27480	R\$7,83	R\$8,41	R\$7,83	R\$215.168,40	R\$6.455.052,00
8	3697	LANCHE NOTURNO - PFD	REFEIÇÃO	916	27480	R\$4,26	R\$4,34	R\$4,26	R\$117.064,80	R\$3.511.944,00
<b>TOTAL GERAL</b>				<b>11.498</b>	<b>344.940</b>	<b>45,68</b>			<b>R\$1.865.955,60</b>	<b>R\$55.978.668,00</b>

8.2. A presente estimativa foi alcançada por meio de Planilha Comparativa de Preços, acostada aos autos (28130260), apurada mediante pesquisa de preços e preços praticados pela administração, visando a celebração de Contrato pelo prazo de 30 (trinta) meses. O GRUPO ÚNICO tem o valor referencial de custo estimado em R\$55.978.668,00 (cinquenta e cinco milhões, novecentos e setenta e oito mil seiscentos e sessenta e oito reais) no elemento de despesa 33.90.39.

#### 9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. O contrato terá vigência pelo período de 30 (trinta) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93.

#### 10. DO PAGAMENTO E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Há previsão orçamentária, e de acordo com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, o pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias a partir da apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada.

#### 11. DA VISTORIA PRÉVIA AOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS (LOCAIS DE ENTREGA)

11.1. Apresentar Atestado de Visita Técnica dos locais da prestação dos serviços (locais de entrega), conforme Anexo I, e cujo documento será expedido pela empresa com a assinatura do servidor público que acompanhou a visita, lotado Centro de Progressão Penitenciária - CPP e/ou da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PFD.

11.2. A vistoria prévia é opcional devido ao fato de que a mesma é um direito do licitante e não sua obrigação, amparado pela razoabilidade, conforme se depreende do trecho do voto do Ministro Relator do Acórdão 409/2006 - Plenário, a saber:

*(...) as empresas que exercerem o direito de vistoria disporão de condições muito superiores para a quantificação do valor do serviço, mas deve ficar à escolha da interessada decidir se prefere arcar com o ônus de tal operação ou assumir os riscos de uma avaliação menos acurada. O direito à opção é mais relevante no caso de empresas não localizadas em Brasília, para as quais os custos envolvidos em uma vistoria in loco podem ser significativos em relação ao total do serviço. (...) Em todo caso, a empresa que decidir não realizar a vistoria e, eventualmente, subestimar sua proposta estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier afirmar, (grifo nosso)*

11.3. A proponente que decidir não realizar a vistoria e, eventualmente, subestimar sua proposta, estará incorrendo em risco típico do negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato.

11.3.1. As empresas que optarem por não participar da vistoria deverão apresentar, no momento da habilitação, Declaração Formal, assinada pelo seu Responsável Técnico e/ou do Representante Legal da empresa, sob as penas da lei, alegando que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do local, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com o órgão licitante, conforme decidiu o Tribunal de Contas da União, no Acórdão nº 1.174/2008 (Parecer da PROCAD nº 599/2010), conforme modelo previsto no Anexo II.

11.4. Caso a proponente deseje participar da vistoria prévia, esta deverá ser feita com a participação do Responsável Técnico da empresa, devidamente qualificado para este fim, que poderá estar acompanhado por no máximo mais duas pessoas, todas vinculadas à empresa licitante. Tal prática visa proporcionar um melhor conhecimento do escopo dos serviços a serem desenvolvidos naquele local.

11.4.1. Em realizando a vistoria, o Responsável Técnico da empresa deverá assinar, no ato da visita, a Atestado de Vistoria Prévia, conforme modelo previsto no Anexo I. Este documento também deverá ser assinado por servidor público lotado na(s) unidade(s) prisional(is) em que tiver ocorrido a visita.

11.5. A Declaração em epígrafe terá por escopo demonstrar que a empresa vistoriou os locais onde serão executados os serviços (locais de entrega) e que tomou conhecimento de todos os detalhes que se farão necessários à apresentação de sua proposta e à execução dos serviços, conforme Anexo III. Para tanto, a empresa deverá visitar as dependências da penitenciária antes da abertura da sessão do respectivo Certame. Assim a empresa conhecerá as dimensões, peculiaridades e padrões que vêm sendo adotados nos presídios.

11.6. A Declaração de Vistoria deverá fazer parte da documentação da empresa para fins de habilitação no Certame.

11.7. A vistoria deverá ser agendada com antecedência pela licitante, na Subsecretaria do Sistema Penitenciário, através do telefone (61) 3234-4486 ou 3234-9261. A visita deverá ocorrer após a publicação do respectivo Edital, estendendo-se o prazo até o último dia útil anterior à data prevista para a abertura da Sessão Pública.

11.7.1. A visita só será autorizada se observadas as seguintes exigências: enviar previamente relação por escrito contendo nome completo, RG e CPF de todos os funcionários que participarão da vistoria. Estes dados poderão ser analisados pela equipe de inteligência da Secretaria de Estado de Segurança Pública, para fins de controle da segurança interna do Complexo Prisional.

## 12. DAS SANÇÕES E/OU PENALIDADES

12.1. No caso de descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições previstas no presente Termo de Referência e/ou de inexecução total ou parcial do Contrato, serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, alterado pelo Decreto 26.993, de 12 de julho de 2006, Decreto 27.069, de 14 de agosto de 2006, e Decreto nº 36.974/2015, bem como as previstas no Edital de Licitação correspondente.

## 13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. As licitantes deverão comprovar aptidão no desempenho de atividade pertinente, compatível com o objeto deste Termo de Referência, por meio da apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado;

13.2. Apresentar comprovante de Registro e Quitação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da empresa e de seu responsável técnico;

13.3. A licitante deverá comprovar que possui, em seu quadro de pessoal, pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço com características semelhantes ao objeto, de acordo com o disposto no art. 30, inciso I e § 1º, da Lei nº 8.666/93;

13.3.1. O vínculo com a licitante poderá ser comprovado mediante a apresentação de contrato de prestação de serviço entre o profissional e a licitante; cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social que comprove o vínculo empregatício ou cópia do contrato social, se o nutricionista for sócio da licitante;

13.3.2. Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Acervo Técnico de Pessoa Física do Nutricionista no qual comprove a execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto deste certame.;

13.4. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique o proponente (planilha abaixo):

13.4.1. Já forneceu pelo menos 35% (trinta e cinco por cento) da quantidade estimada mensal, para almoço e jantar, e 30% (trinta por cento), da quantidade estimada mensal, no caso do desjejum e lanche noturno do grupo OU

13.4.2. Já tenha(m) fornecido pelo menos 32% (trinta e dois por cento) do total estimado mensal de refeições que engloba café da manhã, almoço, jantar e lanche.

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA FORNECIMENTO DURANTE 30 DIAS	35% DO QUANTITATIVO
Almoço	47.940	16.779
Jantar	99.000	34.650
<b>SUBTOTAL</b>		<b>51.429</b>
DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PARA FORNECIMENTO DURANTE 30 DIAS	30% DO QUANTITATIVO
Desjejum	99.000	34.650
Lanche Noturno	99.000	34.650
<b>SUBTOTAL</b>		<b>69.300</b>
<b>TOTAL MÍNIMO A COMPROVAR</b>		<b>120.729</b>
<b>OU MÍNIMO DE 32% DO MONTANTE DAS REFEIÇÕES</b>		<b>110.380,80</b>

13.5. Apresentar declaração informando que a empresa atenderá durante a prestação dos serviços com o cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

**14. DA FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DO SERVIÇO**

14.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por executores interno do ajuste, especialmente designados pela SSPDF, que anotarão em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário a regularização das faltas ou defeitos observados, além das atribuições contidas nas Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal;

14.2. Não obstante a Contratada seja única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços definidos neste edital e seus anexos, a Contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre os serviços, por intermédio dos executores dos contratos especificamente designados, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, podendo:

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

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

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

14.3. O serviço deverá ser entregue conforme disposto no item 5.4 do Termo de Referência que segue como Anexo I deste Edital e 5.5, alínea “e” deste Edital, que deverá ser praticado a partir da assinatura do contrato;

a) será recebido o serviço:

I – provisoriamente, pelos executores locais dos contratos, responsáveis por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes diariamente;

II – definitivamente, pelos executores locais dos contratos, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei nº 8.666/1993;

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

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

14.6. Se a licitante vencedora deixar de entregar o serviço dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas no Decreto nº 26.851/2006, e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015), na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações subsequentes, neste Edital e no Termo de Referência.

14.7. A Contratante poderá a seu exclusivo critério, por conveniência administrativa, dispensar o recebimento provisório dos serviços, nos termos do artigo 74, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

**15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. Deve ser observado pelos licitantes, o fiel cumprimento da Lei Distrital n.º 4.770/2012, a qual dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal, atentando quantos às obrigações estabelecidas no subitem 6.1.36.

15.2. Conforme já estabelecido no item 3.1.16, fica estabelecido que os contratos oriundos deste certame entrem em vigor após o esgotamento dos quantitativos de alimentos fornecidos nos contratos atuais.

15.3. Eventuais esclarecimentos a respeito da especificação dos itens ou execução dos serviços, poderão ser solicitados à Equipe de Planejamento da Contratação, por meio dos telefones 61 3441-8794.

**WALMIR JOSÉ GOMES**

Assessor Especial da Coordenação de Planejamento de Aquisições

**RITA DE CÁSSIA GAIO SIQUEIRA**

Diretora da Penitenciária Feminina do Distrito Federal

**RODRIGO RODRIGUES DIAS**

Gerente da Gerência de Controle Administrativo

**ANA CAROLLINA COSTA PEREIRA RODRIGUES**

Chefe do Núcleo de Análise de Contratação de Serviços

ANEXO I

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA – ATESTADO DE VISITA TÉCNICA**

Declaramos para os devidos fins, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, representada por seu Responsável Técnico \_\_\_\_\_, inscrito sob o número de RG \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_, realizou vistoria *in loco* o Centro de Progressão Penitenciária - CPP e a Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, onde será entregue (fornecimento de alimentação aos internos), objeto deste Certame.

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
Servidor da SESIPE/SSP

\_\_\_\_\_  
Representante da Empresa

De preferência em papel com o timbre da empresa

Anexo II

**DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DO LOCAL DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO DOS INTERNOS**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ N°. \_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_, por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Senhor(a) \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, CPF, \_\_\_\_\_, e/ou \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, Responsável Técnico, declara(m) ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do local em que será executado o serviço objeto deste Edital Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2019/SSP (Centro de Progressão Penitenciária - CPP e a Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF), assumindo total responsabilidade por esse fato e informa que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com o órgão licitante. Ademais, declara(m) conhecer todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços objeto deste Certame, tendo declinado do direito de participar da Visita Prévia ao local de execução do referido serviço, por livre e espontânea vontade.

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
Responsável Técnico

\_\_\_\_\_  
Representante Legal

Anexo III

**MODELO DE PROPOSTA**

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE com o nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, número do CNPJ dados bancários etc...)

PARA: SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL/SSP.

Endereço: SAM - Conjunto "A" Bloco "A" Edifício Sede - Bairro Setor de Administração Municipal - CEP 70620-000 - DF.

Telefone: (61) 34418792 - 34418794.

Apresentamos proposta de acordo com as especificações, condições, quantitativos e prazos estabelecidos no Edital Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2019/SSP, dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

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

Nossa proposta para execução dos serviços, encontra-se em conformidade com as Planilha de Preços abaixo descrita no valor de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) para 30 (trinta) meses, sendo o valor mensal de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

ITENS	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL	VALOR 30 (TRINTA) MESES
1	<b>Desjejum</b> (descreva abaixo os alimentos que poderão compor o desejum e seus respectivos preços, sendo que o somatório deverá alcançar o preço total da refeição fornecida no item 1)	R\$	R\$	R\$	R\$
1.1.	Achocolatado, acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pak, com conteúdo de 200 ml.	R\$	R\$	R\$	R\$
1.2.	Pão francês ou pão careca, com peso mínimo de 50 gramas,	R\$	R\$	R\$	R\$
1.3.	10 gramas de manteiga, ou margarina cremosa vegetal, com sal.	R\$	R\$	R\$	R\$
2	<b>Almoço</b>	R\$	R\$	R\$	R\$
3	<b>Jantar</b>	R\$	R\$	R\$	R\$
4	<b>Lanche Noturno</b> (descreva abaixo os alimentos que poderão compor o desejum e seus respectivos preços, sendo que o somatório deverá alcançar o preço total da refeição fornecida no item 4).	R\$	R\$	R\$	R\$
4.1.	Pão francês, pão careca ou pão doce (com no mínimo 50 gramas).	R\$	R\$	R\$	R\$
4.2.	Fatia de frios, que poderão variar dentre as seguintes opções: queijo tipo mussarela, presunto, apresuntado ou mortadela (peso mínimo de 15g).	R\$	R\$	R\$	R\$
4.3.	Pão com sabor (calabresa, beterraba, cenoura, batata, queijo, dentre outros) que terá peso mínimo de 60 gramas.	R\$	R\$	R\$	R\$
4.4.	Biscoito, doce ou salgado, com peso mínimo de 60 gramas no total.	R\$	R\$	R\$	R\$
4.5.	Fruta "in natura" sendo aceitas as seguintes frutas: maçã, pêra, banana, mamão papaya, ou fatia de mamão formosa, fatia de melão, devidamente embalada. (As frutas fornecidas deverão ser enquadradas como de primeira ou segunda qualidade, nos termos da <b>Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e modificações posteriores</b> ).	R\$	R\$	R\$	R\$
	Valor total				

Declaramos que esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação.

O prazo para início do serviço oferecido será de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão da Ordem de Serviço, posteriormente à assinatura do contrato.

Declaramos ainda, que computamos todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, tais como: quantidade de pessoal alocado na execução do contrato, materiais, transporte, equipamentos, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os serviços contratados.

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante da empresa

**Anexo IV****MODELO DE ATESTADO**

ATESTADO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES - Nº \_\_\_\_/2019

Declaramos, em cumprimento ao disposto no item 4.1. do Termo de Referência do Pregão Eletrônico 23/2019-SSP, que efetuamos vistoria nas instalações da cozinha industrial da licitante abaixo relacionada, verificando o cumprimento de todas as disposições contidas no edital da licitação:

<b>LICITANTE:</b>	
<b>ENDEREÇO DA COZINHA:</b>	
<b>CNPJ DA LICITANTE:</b>	
<b>LICENÇA SANITÁRIA Nº:</b>	<b>VALIDADE:</b>
<b>RESP. TÉCNICA DA UNIDADE:</b>	
<b>Nº DE INSCRIÇÃO DA RT DA LICITANTE NO CRN:</b>	
<b>RESULTADO DA VISTORIA:</b>	

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

RESPONSÁVEIS PELA EMISSÃO:

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação

**Anexo V****MODELO DE FOMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE****I - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

<b>DADOS CADASTRAIS</b>
Razão Social:
Nome Fantasia:
CNPJ:
Endereço (Rua, Av., Nº e Complemento):

Bairro/Distrito:

Município:

UF:

CEP:

DDD/Telefone:

DDD/Fax:

E-mail:

**Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário) DISTRITAL**

APRESENTOU (  ) NÃO APRESENTOU (  )

Atualizado: (  ) Sim Não (  ) Nº: \_\_\_\_\_

Data da última licença de funcionamento (alvará sanitário): \_\_\_\_\_

**Data da inspeção:**

**Alimentação**

- Responsável técnico:

- Número de registro no respectivo conselho profissional:

- Número de refeições servidas diariamente:

**II - ROTEIRO DE VISTORIA**

**1. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.**

Marque com X a resposta de cada pergunta (Sim/Não/NA = Não se aplica)			
AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
1.1. A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção? (RDC 216/04, item 4.1.1)			
1.2. Há separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada? (RDC 216/04, item 4.1.2)			
1.3. O piso, as paredes e o teto têm revestimento liso, impermeável e lavável? (RDC 216/04, item 4.1.3)			
1.4. O piso, as paredes e o teto estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos? (RDC 216/04, item 4.1.3)			
1.5. As portas e janelas estão ajustadas aos batentes? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.6. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de sistema de fechamento automático? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.7. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.8. As telas são removíveis, de modo a facilitar a limpeza periódica? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.9. As instalações são abastecidas de água corrente? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.10. As instalações dispõem de conexões com a rede de esgoto ou fossa séptica? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.11. Os ralos são sifonados? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.12. As grelhas possuem dispositivo que permita seu fechamento? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.13. As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos? (RDC 216/04, item 4.1.6)			
1.14. As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.6)			
1.15. As caixas de gordura e de esgoto apresentam adequado estado de conservação e funcionamento? (RDC 216/04, item 4.1.6)			
1.16. As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente? (RDC 216/04, item 4.1.7)			
1.17. Há presença de animais nas áreas externas e internas na produção de alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.7)			

1.18. A iluminação da área de preparação proporciona uma boa visualização, de forma que as atividades seja realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.8)			
1.19. As luminárias da área de preparo de alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais? (RDC 216/04, item 4.1.8)			
1.20. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas? (RDC 216/04, item 4.1.9)			
1.21. As instalações elétricas estão íntegras, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes? (RDC 216/04, item 4.1.9)			
1.22. A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.10)			
1.23. O fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.10)			
1.24. Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados? (RDC 216/04, item 4.1.11)			
1.25. Existe registro das seguintes operações: (RDC 216/04, item 4.1.11)			
a) limpeza dos componentes do sistema de climatização?			
b) troca de filtros?			
c) manutenção programada e periódica dos equipamentos mencionados nos subitens "a" e "b"?			
1.26. As instalações sanitárias e os vestiários estão em comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios? (RDC 216/04, item 4.1.12)			
1.27. As instalações sanitárias e vestiários estão em adequado estado de conservação? (RDC 216/04, item 4.1.12)			
1.28. As portas externas das instalações sanitárias e vestiários são dotadas de sistema de fechamento automático? (RDC 216/04, item 4.1.12)			
1.29. As instalações sanitárias possuem lavatórios? (RDC 216/04, item 4.1.13)			
1.30. As instalações sanitárias estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como: (RDC 216/04, item 4.1.13)			
a) papel higiênico?			
b) sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico?			
c) toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?			
1.31. Os coletores dos resíduos são dotados de tampa? (RDC 216/04, item 4.1.13 e 4.5.2)			

1.32. Os coletores dos resíduos são acionados sem contato manual? (RDC 216/04, item 4.1.13 e 4.5.2)			
1.33. Existem lavatórios exclusivos para higiene das mãos: (RDC 216/04, item 4.1.14)			
a) na área de manipulação?			
b) em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos?			
c) em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação?			
d) dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico?			
e) dotados de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos?			
f) dotados de coletores de papel, acionado sem contato manual?			
1.34. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores nem sabores aos mesmos? (RDC 216/04, item 4.1.15)			
1.35. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são mantidos em adequado estado de conservação? (RDC 216/04, item 4.1.15)			
1.36. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção? (RDC 216/04, item 4.1.15)			
1.37. São realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios? (RDC 216/04, item 4.1.16)			
1.38. É feita a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição? (RDC 216/04, item 4.1.16)			
1.39. Há registro das operações: (RDC 216/04, item 4.1.16)			
a) de manutenção programada?			
b) de manutenção periódica?			
c) de calibração dos instrumentos e/ou equipamentos de medição			
1.40. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.16)			

## 2. Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA

2.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas? (RDC 216/04, item 4.2.1)			
2.2. As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados? (RDC 216/04, item 4.2.1)			
2.3. As operações de higienização são realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições de higiene e minimize o risco de contaminação do alimento? (RDC 216/04, item 4.2.1)			
2.4. As caixas de gordura são periodicamente limpas? (RDC 216/04, item 4.2.2)			
2.5. As operações de limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, quando realizadas rotineiramente, são devidamente registradas? (RDC 216/04, item 4.2.3)			
2.6. A área de preparação é higienizada, no mínimo, imediatamente após o término dos trabalhos? (RDC 216/04, item 4.2.4)			
2.7. São utilizadas, na área de preparo e armazenamento, substâncias odorizantes/desodorantes em quaisquer das suas formas? (RDC 216/04, item 4.2.4)			
2.8. Os produtos saneantes utilizados para limpeza e higienização do local são regularizados pelo Ministério da Saúde? (RDC 216/04, item 4.2.5)			
2.9. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade? (RDC 216/04, item 4.2.5)			
2.10. Para a realização do processo de higienização são utilizados utensílios e equipamentos próprios para a atividade, que estejam: (RDC 216/04, item 4.2.6)			
a) conservados?			
b) limpos?			
c) disponíveis em número suficiente?			
d) guardados em local reservado para essa finalidade?			
2.11. Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos que entram em contato com os alimentos? (RDC 216/04, item 4.2.6)			
2.12. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos? (RDC 216/04, item 4.2.7)			

### 3. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
3.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos livres de vetores e pragas urbanas? (RDC 216/04, item 4.3.1)			
3.2. Existe o planejamento de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos			

mesmos? (RDC 216/04, item 4.3.1)			
3.3. Quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes, o controle químico é empregado e executado pro empresa especializada? (RDC 216/04, item 4.3.2)			
3.4. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos que evitem a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios? (RDC 216/04, item 4.3.3)			

#### 4. Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
4.1. É utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos? (RDC 216/04, item 4.4.1)			
4.2. Caso seja utilizada uma solução alternativa para o abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais? (RDC 216/04, item 4.4.1)			
4.3. Se utilizado gelo, este é?: (RDC 216/04, item 4.4.2)			
a) fabricado a partir de água potável?			
b) mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação?			
4.4. Caso seja utilizado vapor, seja em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, ele é produzido a partir de água potável? (RDC 216/04, item 4.4.3)			
4.5. O reservatório de água: (RDC 216/04, item 4.4.4)			
a) é edificado ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água?			
b) está livre de rachaduras?			
c) está livre de vazamentos?			
d) está livre de infiltrações?			
e) está livre de descascamentos?			
f) está livre de outros defeitos?			
g) está em adequado estado de higiene e conservação?			
h) está tampado?			
i) é higienizado em um intervalo máximo de (seis) meses?			
4.6. Há registros da operação de higienização do reservatório de água? (RDC 216/04, item 4.4.4)			

#### 5. Manejo dos resíduos.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
5.1. O estabelecimento mantém recipientes? (RDC 216/04, item 4.5.1)			
a) identificados?			
b) íntegros?			
c) de fácil higienização e transporte?			
d) em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?			
5.2. Os resíduos são: (RDC 216/04, item 4.5.3)			
a) frequentemente coletados?			
b) estocados em local fechado?			
c) em local isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas?			

**6. Manipuladores.**

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
6.1. O controle de saúde dos manipuladores é registrado? (RDC 216/04, item 4.6.1)			
6.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem os sintomas? (RDC 216/04, item 4.6.2)			
6.3. Os manipuladores? (RDC 216/04, item 4.6.3)			
a) têm asseio pessoal?			
b) apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?			
c) trocam os uniformes diariamente?			
d) usam os uniformes exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento?			
e) guardam roupas e objetos pessoais em local específico para esse fim?			
6.4. Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos: (RDC 216/04, item 4.6.4)			
a) ao chegar ao trabalho?			
b) antes e após manipular alimentos?			
c) após qualquer interrupção do serviço?			

d) após tocar materiais contaminados?			
e) após usar os sanitários?			
6.5. São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em local de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?			
6.6. Os manipuladores praticam alguma das atividades abaixo, durante o desempenho de suas atividades? (RDC 216/04, item 4.6.5)			
a) fumar?			
b) falar desnecessariamente?			
c) cantar ou assobiar?			
d) espirrar, cuspir ou tossir?			
e) manipular dinheiro?			
f) outras atividades que possam contaminar o alimento?			
6.7. Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.8. Os homens usam barba? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.9. As unhas dos manipuladores de alimentos encontram-se curtas e sem esmalte ou base? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.10. Durante a manipulação, os manipuladores retiram todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.11. Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.12. A capacitação dos manipuladores de alimentos é comprovada mediante documentação? (RDC 216/04, item 4.6.7)			
6.13. Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores? (RDC 216/04, item 4.6.8)			

#### 7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
7.1. São especificados os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens? (RDC 216/04, item 4.7.1)			
7.2. O transporte dos insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação?			

(RDC 216/04, item 4.7.1)			
7.3. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa? (RDC 216/04, item 4.7.2)			
7.4. São adotadas medidas para evitar que os insumos contaminem o alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.7.2)			
7.5. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção ? (RDC 216/04, item 4.7.3)			
7.6. Nas etapas de recepção e armazenamento, é verificada a temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitam de condições especiais de conservação? (RDC 216/04, item 4.7.3)			
7.7. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente? (RDC 216/04, item 4.7.4)			
7.8. É determinada a destinação final dos lotes reprovados que não forem imediatamente devolvidos ao fornecedor? (RDC 216/04, item 4.7.4)			
7.9. Os insumos são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes? (RDC 216/04, item 4.7.5)			
7.10. Os insumos estão adequadamente acondicionados e identificados? (RDC 216/04, item 4.7.5)			
7.11. A utilização dos insumos respeita o prazo de validade ou, na sua inexistência, a ordem de entrada dos mesmos? (RDC 216/04, item 4.7.5)			
7.12. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras? (RDC 216/04, item 4.7.6)			
7.13. O armazenamento das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens respeita o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e desinfecção do local? (RDC 216/04, item 4.7.6)			
7.14. Os paletes, estrados e prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável? (RDC 216/04, item 4.7.6)			

#### 8. Preparação do alimento.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
8.1. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitária adequadas e em conformidade com a legislação específica? (RDC 216/04, item 4.8.1)			
8.2. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias? (RDC 216/04, item 4.8.2)			
8.3. Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada? (RDC 216/04, item 4.8.3)			

8.4. Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.8.4)			
8.5. Os insumos caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.8.5)			
8.6. Quando os insumos que não são utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo: (RDC 216/04, item 4.8.6)			
a) a designação do produto?			
b) data de fracionamento?			
c) prazo de validade após a abertura da embalagem original?			
8.7. É realizada a limpeza das embalagens primárias dos insumos (quando aplicável), minimizando o risco de contaminação? (RDC 216/04, item 4.8.7)			
8.8. O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C? (RDC 216/04, item 4.8.8)			
8.9. A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento? (RDC 216/04, item 4.8.9)			
8..10. São instituídas medidas para garantir que os óleos e gorduras usados nas frituras não constituam um fonte de contaminação química do alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.8.10)			
8.11. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C? (RDC 216/04, item 4.8.11)			
8.12. Os produtos do item anterior são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das suas características físico-químicas ou sensoriais (aroma, sabor, formação intensa de espuma e fumaça) ? (RDC 216/04, item 4.8.11)			
8.13. Os alimentos congelados são descongelados antes do tratamento térmico, a fim de garantir uma adequada penetração do calor? (RDC 216/04, item 4.8.12)			
8.14. O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas? (RDC 216/04, item 4.8.13)			
8.15. Os alimentos submetidos ao descongelamento, que não forem imediatamente utilizados, são mantidos sob refrigeração? (RDC 216/04, item 4.8.14)			
8.16. Os alimentos submetidos ao descongelamento, que não forem imediatamente utilizados, são recongelados? (RDC 216/04, item 4.8.14)			
8.17. Para conservação a quente, os alimentos submetidos à cocção são submetidos a uma temperatura superior a 60°C, por, no máximo, 6 (seis) horas? (RDC 216/04, item 4.8.15)			

8.18. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos submetidos à cocção são previamente submetidos ao processo de resfriamento? (RDC 216/04, item 4.8.15)			
8.19. Para o processo de resfriamento do alimento preparado: (RDC 216/04, item 4.8.16)			
a) a temperatura é reduzida de 60°C a 10°C em até 2 (duas) horas?			
b) em seguida, o alimento é conservado sob refrigeração a temperatura inferiores a 5°C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C?			
8.20. O prazo máximo para consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração: (RDC 216/04, item 4.8.17)			
a) a temperatura de 4°C (ou inferior) é de 5 (cinco) dias?			
b) a temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C é de, no máximo, 4 dias?			
8.21. O alimento preparado e submetido a conservação pelo frio é colocado em invólucro que apresente, no mínimo, as informações: (RDC 216/04, item 4.8.18)			
a) designação do produto?			
b) data de preparo?			
c) prazo de validade?			
8.22. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada? (RDC 216/04, item 4.8.18)			
8.23. Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial? (RDC 216/04, item 4.8.19)			
8.24. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos estão regularizados no Ministério da Saúde? (RDC 216/04, item 4.8.19)			
8.25. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.8.19)			
8.26. O estabelecimento mantém documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.8.20)			

### 9. Armazenamento e transporte do alimento preparado.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
9.1. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardado o transporte são identificados e protegidos contra contaminantes? (RDC 216/04, item 4.9.1)			
9.2. Na identificação dos alimentos preparados consta, no mínimo: (RDC 216/04, item 4.9.2)			

a) designação do produto?			
b) data de preparo?			
c) prazo de validade?			
9.3. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária? (RDC 216/04, item 4.9.2)			
9.4. A temperatura do alimento preparado é monitorada nas etapas de armazenamento e transporte? (RDC 216/04, item 4.9.2)			
9.5. Os meios de transporte do alimento preparado: (RDC 216/04, item 4.9.3)			
a) são higienizados?			
b) adotam medidas de controle de presença/ausência de vetores e pragas urbanas?			
c) são dotados de cobertura para proteção de carga?			
d) transportam outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado?			

**10. Exposição ao consumo do alimento preparado.**

<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
10.1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias? (RDC 216/04, item 4.10.1)			
10.2. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são: (RDC 216/04, item 4.10.2)			
a) compatíveis com as atividades?			
b) em número suficiente?			
c) em adequado estado de conservação?			
10.3. Os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.10.2)			
10.4. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas: (RDC 216/04, item 4.10.3)			
a) são devidamente dimensionados?			
b) estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento?			
c) têm sua temperatura regularmente monitorada?			

10.5. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dentre outras fontes? (RDC 216/04, item 4.10.4)			
10.6. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres: (RDC 216/04, item 4.10.5)			
a) são feitos de material descartável?			
b) caso negativa a resposta do item anterior, são devidamente higienizados e armazenados em local protegido?			
10.7. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação, caso existam, constituem fonte de contaminação para os alimento preparados? (RDC 216/04, item 4.10.6)			

**11. Documentação e registro.**

<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
11.1. O estabelecimento dispõe de: (RDC 216/04, item 4.11.1)			
a) Manual de Boas Práticas de Fabricação?			
b) Procedimentos Operacionais Padronizados?			
c) Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle - APPCC?			
11.2. Os documentos mencionados no item anterior: (RDC 216/04, item 4.11.1)			
a) estão acessíveis aos funcionários envolvidos?			
b) estão disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido?			
10.3. Os Procedimentos Operacionais Padronizados-POP: (RDC 216/04, item 4.11.2)			
a) contêm as instruções sequenciais das operações?			
b) contêm a frequência de execução das operações?			
c) especificam o nome dos responsáveis pelas atividades?			
d) especificam o cargo dos responsáveis pelas atividades?			
e) especificam a função dos responsáveis pelas atividades?			
f) são datados?			
g) são assinados pelo responsável pelo estabelecimento?			
11.4. Os registros são mantidos por um período mínimo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.11.3)			

11.5. Existem implementados os POP relacionados ao itens: (RDC 216/04, item 4.11.4)			
a) higienização de instalações, equipamentos e móveis?			
b) controle integrado de vetores e pragas urbanas?			
c) higienização do reservatório de água?			
d) higiene e saúde dos manipuladores?			
11.6. Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis contém informações sobre: (RDC 216/04, item 4.11.5)			
a) natureza da superfície a ser higienizada?			
b) método de higienização?			
c) princípio ativo selecionado?			
d) concentração do princípio ativo?			
e) tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização?			
f) temperatura?			
g) operação de desmonte dos equipamentos, quando for o caso?			
11.7. Os POP referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplam as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas? (RDC 216/04, item 4.11.6)			
11.8. Caso seja utilizado o controle químico de vetores e pragas, o estabelecimento possui comprovante de execução do serviço exercido pela empresa especializada contratada? (RDC 216/04, item 4.11.6)			
11.9. Os POP referentes à higienização do reservatório especificam: (RDC 216/04, item 4.11.7)			
a) natureza da superfície a ser higienizada?			
b) método de higienização?			
c) princípio ativo selecionado?			
d) concentração do princípio ativo?			
e) tempo de contato dos agentes utilizados na operação de higienização?			
f) temperatura			

11.10. Caso a higienização do reservatório seja realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento possui o certificado de execução do serviço? (RDC 216/04, item 4.11.7)			
11.11. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores contemplam: (RDC 216/04, item 4.11.8)			
a) as etapas de lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores?			
b) a frequência da operação mencionada no item anterior?			
c) princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores?			
d) medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos?			
e) os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos?			
f) a periodicidade dos exames de saúde dos manipuladores?			
g) o programa de capacitação dos manipuladores de alimentos?			
11.12. O programa de capacitação em higiene contém: (RDC 216/04, item 4.11.8)			
a) a carga horária?			
b) o conteúdo programático?			
c) a frequência de sua realização?			
11.13. Os registros da participação nominal dos funcionários nos cursos de capacitação em higiene são mantidos em arquivos? (RDC 216/04, item 4.11.8)			

**12. Responsabilidade.**

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
12.1. Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.12.1)			
12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação? (RDC 216/04, item 4.12.2)			
12.3. O curso de capacitação mencionado no item anterior abordou, no mínimo, os seguintes temas: (RDC 216/04, item 4.12.2)			
a) contaminantes alimentares?			
b) doenças transmitidas por alimentos?			
c) manipulação higiênica dos alimentos?			

d) boas práticas?

**13. Observações.**

--

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação

**A N E X O II AO EDITAL – MINUTA DE CONTRATO**

Contrato de Prestação de Serviços n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ - \_\_\_\_, nos termos do Padrão n.º 04/2002.

Processo SEI-GDF n.º **00050-00003643/2019-65**

**Cláusula Primeira – Das Partes**

O Distrito Federal, por meio da \_\_\_\_\_, representado por \_\_\_\_\_, na qualidade de \_\_\_\_\_, com delegação de competência prevista nas Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal e \_\_\_\_\_, doravante denominada Contratada, CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede em \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, na qualidade de \_\_\_\_\_.

**Cláusula Segunda – Do Procedimento**

O presente Contrato obedece aos termos do Edital de Pregão Eletrônico n.º 23/2019-SSPDF, Documento SEI-GDF n.º \_\_\_\_\_, da Proposta de Preços, Documento SEI-GDF n.º \_\_\_\_\_, e da Lei n.º 8.666/1993.

**Cláusula Terceira – Do Objeto**

Este Contrato tem por objeto a contratação de empresas especializadas para a prestação de serviço contínuo, comum, de preparação e fornecimento, de alimentações diárias para pessoas privadas de liberdade, recolhidas no Centro de Progressão Penitenciária - CPP e da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, unidades que compõe o Sistema Penitenciário do Distrito Federal, consoante específica o Edital de Pregão Eletrônico nº 23/2019-SSPDF, Documento SEI-GDF nº \_\_\_\_\_, e a Proposta de Preços, Documento SEI-GDF nº \_\_\_\_\_, que passam a integrar o presente Termo.

#### Cláusula Quarta – Da Forma e Regime de Execução

Este Contrato será executado de forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário, segundo o disposto nos arts. 6º e 10 da Lei nº 8.666/1993.

#### Cláusula Quinta – Do Valor

5.1. O valor total deste 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. Este contrato pode ser reajustado após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

5.3. O critério de reajuste, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

5.4. A variação de preços para efeito de reajuste anual será medida pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica (art. 2º do Decreto Distrital nº 37.121 de 16/02/2016).

#### 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:

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

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

I - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de Certidão Conjunta da Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados. (Portaria Conjunta RFB /PGFN Nº 1751, de 02 de outubro de 2014);

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 Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade e expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

IV – Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.

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

7.3. 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 Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) (art. 2º do Decreto Distrital nº 37.121 de 16/02/2016).

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

7.5. 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.

7.6. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido a 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 8.666/1993.

7.7. Para 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 deseja receber seus créditos, de acordo com o Decreto nº 32.767 de 17/02/2011, publicado no DODF nº 35, de 18/02/2011.

7.7.1. A regra definida no decreto mencionado no item 15.7 não se aplica: I) Aos pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública Federal; II) Aos pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos; e III) Aos pagamentos a empresas de outros Estados da federação que não mantenham filiais e/ ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito deste ente federado. (Art. 6º c/c 7º do Decreto Distrital nº 32.767/2011).

#### **Cláusula Oitava – Do Prazo de Vigência**

8.1. Este contrato terá vigência pelo período de 30 (trinta) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, observado o limite legal de 60 (sessenta) meses, persistindo as obrigações decorrentes da garantia, quando houver, sendo seu extrato publicado no DODF as expensas do Contratante, conforme art. 57 da Lei nº 8.666/93.

8.2. Conforme os itens 3.1.16 e 15.2 do Termo de Referência que segue como Anexo I do Edital, fica estabelecido que os contratos oriundos deste certame entrem em vigor após o exaurimento dos quantitativos de alimentos fornecidos nos contratos atuais.

#### **Cláusula Nona – Da garantia**

9.1. A garantia para a execução deste 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 ou de culpa.

10.2. Indicar os executores deste Contrato, conforme Art. 67 da Lei 8.666/1993 e Decreto nº 32.598, de 15/12/2010, Art. 41, inciso II e § 3º.

10.3. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.

10.4. Fornecer e colocar à disposição da Contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços.

10.5. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no serviço.

10.6. Notificar a Contratada por escrito e com antecedência sobre multas, penalidades, quaisquer débitos de sua responsabilidade, bem como fiscalizar a execução do Objeto deste Contratado.

10.7. Constitui obrigações da contratante o disposto no item 7 do Termo de Referência que segue como Anexo I do Edital:

10.7.1. Permitir a entrada, nas instalações físicas das unidades prisionais, dos funcionários das empresas contratadas, devidamente identificados e uniformizados, para o fiel desempenho de suas tarefas e execução dos serviços contratados, bem como os fornecedores das empresas contratadas, observando as regras de segurança orgânica do Sistema Penitenciário;

10.7.2. Realizar os pagamentos dos serviços executados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada, observadas as legislações pertinentes;

10.7.3. . Nomear equipe para vistoriar os locais das cozinhas industriais indicadas pela licitante, que serão utilizadas durante o período de execução do contrato;

10.7.4. Conferir diariamente, ao receber as refeições, entregando contra recibo do quantitativo recebido no ato da entrega, ratificando, junto à empresa contratada, o quantitativo total recebido no mês no primeiro dia útil do mês subsequente ao da entrega;

10.7.5. No curso da execução do serviço caberá à SSP diretamente o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições deste contrato, principalmente a qualidade do alimento servido, sua quantidade, os hábitos de higiene do pessoal da contratada, a limpeza de seus uniformes e calçados, assim como a padronização desses uniformes;

10.7.6. Notificar por escrito, a contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;

10.7.7. Realizar, periodicamente, análises microbiológicas em amostras coletadas, a seu exclusivo critério;

10.7.8. A SSP não admitirá, em hipótese alguma, a não observância das regras básicas de higiene pertinentes a manipulação de alimentos;

10.7.9. A omissão total ou parcial, da fiscalização da SSP, não eximirá a contratada de total responsabilidade pela execução plausível dos serviços, em conformidade com todas as exigências previstas no Termo de Referência;

#### **Cláusula Décima Primeira – Das Obrigações e Responsabilidades da Contratada**

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



11.8.15. Cumprir fielmente este contrato, de forma que a execução dos serviços cumpra a legislação vigente no tocante a quantidade da alimentação fornecida;

11.8.16. Manter o funcionamento da cozinha sob sua responsabilidade, todos os dias da semana, nos horários estabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia;

11.8.17. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos que estiverem em desacordo com o cardápio previamente aprovado.

11.8.18. Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes efetuar e comprovar, nos termos da lei, todos os pagamentos, legislação de origem trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador;

11.8.19. Cuidar para que as refeições fornecidas estejam na temperatura ideal e nas condições de higiene e consumo, de acordo com a legislação vigente e normas que regem o tema;

11.8.20. Dispensar, impreterivelmente, no curso da execução dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos usuários e servidores do sistema penitenciário;

11.8.21. Comprometer-se, desde que, a preços de mercado e de produtos de boa qualidade, conforme pormenorizado no Termo de Referência, a adquirir a produção de hortifrutigranjeiros e pães da Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso - FUNAP. Caso a FUNAP não possua produtos suficientes para atender a demanda da Contratada, esta poderá complementá-los comprando os insumos de outros fornecedores;

11.8.21.1. Tal medida visa colaborar com a ressocialização dos internos porquanto além de ser fornecido o serviço para os internos executarem (na confecção e plantio desses alimentos), os recursos oriundos das vendas serão revertidos para beneficiá-los;

11.8.22. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários e instalações físicas da contratante, em decorrência dos serviços atinentes ao objeto da licitação;

11.8.23. Realizar, quinzenalmente, análise microbiológica da alimentação servida e apresentar no mesmo período, o respectivo laudo, com os resultados da análise, que serão conferidos pela SSP/DF, podendo ser contestados;

11.8.23.1. Em caso de suspeitas de contaminação em quaisquer das refeições entregues, a qualquer tempo, a Contratada deverá realizar, às suas expensas, análise microbiológica da alimentação servida e apresentar o respectivo laudo à Secretaria de Estado de Segurança Pública e ao(s) executor(es) deste contrato, sem qualquer custo contratual;

11.8.23.2 O parâmetro de análise de amostras de refeições sob suspeita de qualidade deverá ser coletado também, dentre aquelas questionadas no momento de entrega aos custodiados pela Unidade Prisional, cabendo a contratada comprovar que os processos utilizados na embalagem, deslocamento e entregas foram observados.

11.8.24. Recolher 02 (duas) amostras de cada preparação (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno), diariamente. Assim, caso ocorra alguma suspeita de contaminação, a SSP/DF poderá solicitar análises dessas amostras sem prejuízo da análise obrigatória de amostras descritas o item anterior;

11.8.24.1. Tais alimentos deverão ser recolhidos em até uma hora após a entrega das refeições nas Unidades Prisionais da Contratante, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição das demais refeições, observado o disposto abaixo:

11.8.24.1.1. As embalagens deverão ser identificadas com o nome do produto, a data e horário da coleta, bem como o nome do responsável pela coleta;

11.8.24.1.2. A Contratada deverá colocar no mínimo 100 (cem) gramas da refeição;

11.8.24.1.3. Os alimentos que forem distribuídos sob refrigeração, deverão ser armazenados a, no máximo, 4°C (quatro graus Celsius), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega. Todos os alimentos líquidos também deverão ser preservados nesta condição sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;

11.8.24.1.4. Os alimentos que forem distribuídos em temperatura alta (ou seja, quente), deverão ser armazenados sob congelamento, a -18° (dezoito graus Celsius negativos), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega, sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;

11.8.24.1.5. Os materiais colhidos para análise poderão ser analisados também pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal ou em instituição credenciada a pedido da contratante.

11.8.24.1.6. A contratada deverá apresentar no mínimo 3 (três) laboratórios para análise do material questionado ficando estabelecido que as amostras serão retiradas na unidade prisional pelo laboratório escolhido pela contratante.

11.8.24.1.7. A contratada fica obrigada a aceitar o pedido de análise de amostras, realizado pelo executor do contrato ou por alguém por ele designado, na quantidade de 1 (uma) por mês, independente de quaisquer suspeitas do material entregue.

11.8.25. Realizar, durante todo período contratual, ações preventivas e corretivas de combate de moscas, mosquitos, baratas, ratos e peçonhentos, com a periodicidade mínima de 03 (três) meses apresentando documentação de cada ato de controle efetivado;

11.8.26. Cumprir todas as normas referentes à higienização dos alimentos guarda e conservação dos mesmos, bem como as normas referentes à limpeza e desinfecção das instalações físicas lhe cedidas;

11.8.27. Realizar dedetização das diversas áreas da cozinha industrial, em números adequados de operações, sendo que a mesma deverá obrigatoriamente apresentar um cronograma de realização desse serviço com antecedência para devido conhecimento e autorização da contratante, contando data, horário e soluções autorizadas pela ANVISA. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos é obrigatório que a empresa os repita independentemente do período estabelecido, sem ônus para a contratante.

11.8.27.1. Correção por conta da contratada de todos os procedimentos inerentes a assepsia, conservação e limpeza nas áreas destinadas a sua atuação inclusive refeitórios.

11.8.27.2. Cumprir com os procedimentos de limpeza e assepsia devidamente orientados pelo nutricionista da contratada sujeitos à fiscalização da contratante.

11.8.28. Apresentar, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de 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 8.666/1993 e a Portaria nº 1.428/MS de 1993 e ANVISA, Resolução RDC nº 275, de 20/10/2002 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA e legislação superveniente);

11.8.29. Apresentar Laudo de Inspeção (ou documento semelhante) referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a eletiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, emitido por órgão oficial de competência, e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais (conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria nº 1.428/MS de 1993 e ANVISA e legislação superveniente);

11.8.30. Apresentar Alvará de Funcionamento, expedido pela Unidade Competente, da esfera Distrital, Estadual ou Municipal, da sede do licitante;

11.8.31. Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal;

11.8.32. Fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições, incluindo embalagens de poliestireno, colheres reutilizáveis de cor azul ou branca e, sacos plásticos transparentes ou brancos, voltados ao acondicionamento dos pães e frutas. Note-se que com relação às marmitas as embalagens deverão ser próprias para acondicionar a refeição de maneira adequada;

11.8.32.1. Ressalta-se que em hipótese nenhuma as refeições poderão ser entregues em embalagens amassadas ou abertas, sob pena de serem recusados pelo executor contratual, cabendo à Contratada, utilizar embalagens, que, mesmo empilhadas para a distribuição, sejam fortes o suficiente para não amassar e atendam aos parâmetros de litragem das caixas utilizadas para o acondicionamento.

11.8.33. Observar e se adequar aos preceitos dispostos no Decreto nº. 37.568/2016, bem como a Lei nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016 e a Instrução Normativa nº 89, de 23 de setembro de 2016, no que lhe couber;

11.8.34. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital e seus anexos, sob pena de rescisão do contrato e da execução da garantia para o ressarcimento ao erário, além das penalidades previstas em lei.

11.8.35 Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, acréscimo de até 25% do contrato, bem como as supressões no percentual que se fizer necessário.

11.9. Oferecer, diretamente ou por meio de convênios com instituições públicas ou privadas, curso de alfabetização ou complementação do ensino fundamental até o quinto ano aos empregados contratados, condição aplicável somente para contratação com prazo de vigência superior a 12 meses e para as empresas que tiverem mais de 20 funcionários contratados, em virtude de licitação realizada para execução de serviços e obras públicas no âmbito do Distrito Federal. (Lei Distrital nº 5.847/2017).

#### **11.10. DA OBRIGATORIEDADE DO USO DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:**

11.10.1. Em atenção à Lei nº 4.770/2012 serão exigidos neste certame a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental.

11.10.2. Em relação ao FABRICANTE, ao PRODUTOR ou ao FORNECEDOR, conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

11.10.2.1. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

11.10.2.2. A deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

11.10.2.3. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

11.10.2.4. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

11.10.2.5. A logística reversa.

11.10.3. Em relação ao FORNECEDOR, conforme art. 2º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

11.10.3.1. A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração pública;

11.10.3.2. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.

11.10.4. Conforme art. 8º, incs. I a V, da Lei nº 4.770/2012; a contratada deverá comprovar que tem condições de adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, especialmente:

11.10.4.1. Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

11.10.4.2. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

11.10.4.2.1. Reduzam o consumo de água e energia;

11.10.4.2.2. Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

11.10.4.2.3. Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos;

11.10.5. Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;



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 que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e a licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas no edital e neste contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas 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 a licitante e/ou contratada descumprir qualquer obrigação, e será expedida pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório ou na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar este contrato.

### **13.3. Da Multa**

13.3.1. A multa é a sanção pecuniária que será imposta à contratada, pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF), por atraso injustificado na entrega ou execução deste contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

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

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

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de execução do serviço, 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 este contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega 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 deste contrato, exceto prazo de execução do serviço.

13.3.2. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/1993 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 8.666/1993, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor da garantia depositada deste 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 a contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada 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 execução do contrato, se dia de expediente normal na SSPDF, 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 SSPDF 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 a licitante e/ou contratada de participar de licitação e de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência do 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 pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF, 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 Anexo do Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

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

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

a) apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados na licitação, 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. O Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) é a autoridade competente para aplicar a penalidade de suspensão quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório e/ou na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar este 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 do pregão.

### 13.5. Da Declaração de Inidoneidade

13.5.1. A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, 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 8.666/1993.

### 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 Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, 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 de penalidades, 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;



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 deste Contrato.

#### Cláusula Décima Sétima – Do Executor

O Distrito Federal, por meio da SSPDF, designará um Executor para este Contrato, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal.

#### Cláusula Décima Oitava - Da Publicação e do Registro

A eficácia deste Contrato fica condicionada à publicação resumida deste 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 pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal. Este contrato e seus aditamentos serão lavrados na SSPDF, as quais manterão arquivo cronológico dos seus autógrafos e registro sistemático do seu extrato, de tudo juntando-se cópia ao processo que lhe deu origem, nos termos do art. 60, *caput*, da Lei nº 8.666/1993.

#### Cláusula Décima Nona – Do Foro

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

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 (Art. 1º do Dec. Dist. 34.031/2012).

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

Pelo Distrito Federal: _____	Pela Contratada: _____
------------------------------	------------------------

Testemunhas:

01. _____	02. _____
-----------	-----------

### A N E X O III AO EDITAL - MODELO: EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA PODE SER SUBSTITUÍDA PELA DECLARAÇÃO PREENCHIDA NO SISTEMA COMPRASNET

#### DECLARAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 23/2019–SSPDF

....., inscrito no CNPJ n.º....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º..... e do CPF n.º....., 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.

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

.....  
(data)

.....  
(representante)

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

**A N E X O IV AO EDITAL – DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada no endereço \_\_\_\_\_, telefone/fax nº \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA para fins do disposto no artigo 2º da Lei Distrital 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, que receberá, sem nenhum custo para a CONTRATANTE, bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis pela administração pública, provenientes do objeto do Pregão Eletrônico nº 23/2019-SSPDF, e que dará o destino legalmente estabelecido para a deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos.

\_\_\_\_\_  
Local e Data

\_\_\_\_\_  
[Nome do Representante Legal da Empresa]

Cargo

**ANEXO V AO EDITAL****DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO Nº 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019**

(Portaria nº 356/2019-CGDF)

<b>ÓRGÃO:</b> Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal
<b>PROCESSO:</b> 00050-00003463/2019-65
<b>MODALIDADE DE LICITAÇÃO:</b> Pregão Eletrônico
<b>NÚMERO DA LICITAÇÃO:</b> 23/2019
<b>LICITANTE:</b>
<b>CNPJ:</b>
<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL/DISTRITAL:</b>
<b>REPRESENTANTE LEGAL:</b>
<b>CPF:</b>

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

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**ANEXO VI AO EDITAL- DECRETO Nº 26.851/2006 E ALTERAÇÕES POSTERIORES****DECRETO Nº 26.851, DE 30 DE MAIO DE 2006.****DODF DE 31.05.2006**

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

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

## CAPÍTULO I

## DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

## SEÇÃO I

## Disposições Preliminares

<sup>12</sup>Art. 1º A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas de licitação e/ou de contratos, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá, no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas neste Decreto. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

Parágrafo único. As disposições deste Decreto aplicam-se também aos ajustes efetuados com dispensa e inexigibilidade de licitação, nos termos do que dispõe a legislação vigente, e ainda às licitações realizadas pelas Administrações Regionais, até o limite máximo global mensal estabelecido no art. 24, incisos I e II, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos termos do disposto no § 1º do art. 2º da Lei Distrital nº 2.340, de 12 de abril de 1999.

## SEÇÃO II

## Das Espécies de Sanções Administrativas

<sup>3</sup>Art. 2º As licitantes e/ou contratadas que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções: (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

I - advertência;

II - multa;

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

<sup>4</sup>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; (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

<sup>5</sup>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. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

<sup>6</sup>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. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

<sup>7</sup>Parágrafo único. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia a interessada, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

## SUBSEÇÃO I



21I - 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; (Acréscimo dado pelo Decreto nº 36.974, publicado no DODF de 14/12/2015, p. 7).

22II - 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; (Acréscimo dado pelo Decreto nº 36.974, publicado no DODF de 14/12/2015, p. 7).

23III - 1% (um por cento) do valor do contrato em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo contratual dentro do prazo estabelecido pela Administração; (Acréscimo dado pelo Decreto nº 36.974, publicado no DODF de 14/12/2015, p. 7).

24IV - 1% (um por cento) sobre o valor do contrato que reste executar ou sobre o valor da dotação orçamentária que reste executar, o que for menor, em caso de rescisão contratual; (Acréscimo dado pelo Decreto nº 36.974, publicado no DODF de 14/12/2015, p. 7).

25V - até 1% (um por cento) sobre o valor do contrato que reste executar ou sobre o valor da dotação orçamentária que reste executar, o que for menor, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, respeitado o disposto nos incisos I e II. (Acréscimo dado pelo Decreto nº 36.974, publicado no DODF de 14/12/2015, p. 7).

### SUBSEÇÃO III

#### Da Suspensão

26 27Art. 5º A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitações 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: (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

28I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pela Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, ou pelo órgão integrante do Sistema de Registro de Preços, a licitante e/ou contratada permanecer inadimplente; (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

29II - por até 90 (noventa) dias, em licitação realizada na modalidade pregão presencial ou eletrônico, 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; (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

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

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

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

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

30c) receber qualquer das multas previstas no artigo anterior e não efetuar o pagamento. (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

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

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

31II - 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. (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

32§ 2º A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal. (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

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

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

§ 3º O prazo previsto no inciso IV poderá ser aumentado para até 05 (cinco) anos, quando as condutas ali previstas forem praticadas no âmbito dos procedimentos derivados dos pregões.

### SUBSEÇÃO IV

#### Da Declaração de Inidoneidade

33Art. 6º A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado ou autoridade equivalente do órgão de origem, a vista dos motivos informados na instrução processual. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

34 35§ 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

36§ 2º A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

## CAPÍTULO II

### DAS DEMAIS PENALIDADES

Art. 7º As licitantes que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção no registro no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, administrado pela Subsecretaria de Compras e Licitações, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

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

II - declaração de inidoneidade, nos termos do art. 6º deste Decreto

37III - aplicam-se a este artigo as disposições dos §§ 2º e 3º do art. 5º deste Decreto. (Inciso revogado pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

38Parágrafo único. Aplicam-se a este artigo as disposições dos §§ 2º e 3º do art. 5º deste Decreto. (Acréscimo dado pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

39Art. 8º As sanções previstas nos arts. 5º e 6º poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 ou 10.520, de 17 de julho de 2002: (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

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

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

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

## CAPÍTULO III

### DO DIREITO DE DEFESA

40Art. 9º 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. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

§ 1º O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

41§ 2º Na contagem dos prazos estabelecidos neste Decreto, 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. (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

42 43§ 3º Os prazos referidos neste artigo só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade. (Acréscimo dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2) (Parágrafo revogado pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

44§ 4º 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: (Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

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

II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;

III - o fundamento legal da sanção aplicada;

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

45§ 5º Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, a autoridade competente para aplicação da sanção providenciará a sua imediata divulgação no sítio [www.fazenda.df.gov.br](http://www.fazenda.df.gov.br), inclusive para o bloqueio da senha de acesso ao Sistema de Controle e Acompanhamento de Compra e Licitações e Registro de Preços do Distrito Federal – e-compras, e aos demais sistemas eletrônicos de contratação mantidos por órgãos ou entidades da Administração Pública do Distrito Federal. (Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

[46](#) [47](#) § 6º Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos arts. 3º e 4º deste Decreto, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

#### CAPÍTULO IV

##### DO ASSENTAMENTO EM REGISTROS

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

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

#### CAPÍTULO V

##### DA SUJEIÇÃO A PERDAS E DANOS

Art. 11. Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas por este Decreto, a licitante e/ou contratada ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração pelo descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

#### CAPÍTULO VI

##### DISPOSIÇÕES FINAIS

[48](#) Art. 12. Os instrumentos convocatórios e os contratos deverão fazer menção a este Decreto, ressalvados os casos em que o objeto exija penalidade específica. (Alteração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

[49](#) Art. 13. As sanções previstas nos arts. 3º, 4º e 5º deste Decreto serão aplicadas pelo ordenador de despesas do órgão contratante, inclusive nos casos em que o descumprimento recaia sobre o contrato oriundo do Sistema de Registro de Preços. (Acréscimo dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

[50](#) Art. 14. Os prazos referidos neste Decreto só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade. (Acréscimo dado pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

[51](#) [52](#) Art. 15. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. (Renumerações dadas pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2 e pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

[53](#) [54](#) Art. 16. Revogam-se as disposições em contrário. (Renumerações dadas pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2 e pelo Decreto nºs 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1).

Brasília, 30 de maio de 2006.

118º da República e 47º de Brasília

**MARIA DE LOURDES ABADIA**

Este texto não substitui o original publicado no DODF de 31/05/2006, p. 5.

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

[2](#)**Texto anterior:** Art. 1º A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas de licitação e/ou de contratos, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá, no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no presente Decreto. (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

[3](#)**Texto original:** Art. 2º As licitantes que não cumprirem integralmente as obrigações contratuais assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções:

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

[5](#)**Texto original:** b) para as licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei nº 8.666, de 1993, a penalidade será aplicada por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

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

[7](#)**Texto original:** Parágrafo único. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

[8](#)**Texto original:** Art. 3º A advertência é o aviso por escrito, emitido quando a licitante e/ou contratado descumprir qualquer obrigação, e será expedido:



**34** **Texto original:** § 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo de até dois anos de sancionamento.

**35** **Texto anterior:** § 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção. (Alteração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

**36** **Texto original:** § 2º A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 1993.

**37** Revogação dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**38** Acréscimo dado pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1.

**39** **Texto anterior:** Art. 8º As sanções previstas nos arts. 5º e 6º poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nos 8.666, de 1993 ou 10.520, de 2002:

**40** **Texto original:** Art. 9º É facultado ao interessado interpor recurso contra a aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da respectiva notificação.

**41** **Texto original:** § 2º Na contagem dos prazos estabelecidos neste Decreto, 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; só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

**42** Acréscimo dado pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**43** Revogação dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1.

**44** Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**45** Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**46** Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**47** **Texto original:** § 6º Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos arts. 3º e 4º deste decreto, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993. (Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2).

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

**49** Acréscimo dado pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**50** Acréscimo dado pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1.

**51** Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**52** Renumeração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1

**53** Renumeração dada pelo Decreto nº 26.993, publicado no DODF de 13/07/2006, p. 2.

**54** Renumeração dada pelo Decreto nº 27.069, publicado no DODF de 15/08/2006, p. 1.

## DECRETO Nº 26.993, DE 12 DE JULHO DE 2006

### DODF DE 13.07.2006

	Introduz alterações no Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, que "Regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão), e dá outras providências" (1ª alteração).
--	--

A GOVERNADORA DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 100, inciso VII, da Lei Orgânica do Distrito Federal, DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, fica alterado como segue:

I – o caput do art. 1º passa a vigorar com a seguinte redação:

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

II – o inciso II do art. 3º passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 3º .....

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.”;

III – o caput, o inciso V e o § 2º do art. 4º passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 4º A multa é a sanção pecuniária que será imposta ao contratado, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

.....

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

.....

§ 2º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado 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.”;

IV – o caput, o inciso II, a alínea c do inciso IV, o inciso II do § 1º e o § 2º do art. 5º, passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 5º A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitações 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 contratado, 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:

.....

II - por até 90 (noventa) dias, em licitação realizada na modalidade pregão presencial ou eletrônico, 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;

.....

IV - .....

c) receber qualquer das multas previstas no artigo anterior e não efetuar o pagamento.

§ 1º .....

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.

§ 2º A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal.

.....”;

V – o § 1º do art. 6º passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 6º .....

§ 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

.....”

VI – fica revogado o inciso III do art. 7º;

VII – o § 2º do art. 9º passa a vigorar com a seguinte redação, sendo acrescentado o seguinte § 3º, renumerando-se os demais:

“Art. 9º .....

§ 2º Na contagem dos prazos estabelecidos neste Decreto, 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.

§ 3º Os prazos referidos neste artigo só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade.

.....”;

VIII – os atuais arts. 13 e 14 ficam renumerados para 14 e 15, ficando inserido o art. 13 com a seguinte redação:

“Art. 13. As sanções previstas nos arts. 3º, 4º e 5º deste Decreto serão aplicadas pelo ordenador de despesas do órgão contratante, inclusive nos casos em que o descumprimento recaia sobre o contrato oriundo do Sistema de Registro de Preços.”.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 12 de julho de 2006

118º da República e 47º de Brasília

MARIA DE LOURDES ABADIA





“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;”

“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.”

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial os incisos I, II e V, do Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006.

Brasília, 19 de setembro de 2014.

126º da República e 55º de Brasília

**AGNELO QUEIROZ**

**DECRETO Nº 36.974, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2015.**

**DODF de 4/12/2015**

	Altera o Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, que regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão), e dá outras providências.
--	---

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 100, incisos VII e X, da Lei Orgânica do Distrito Federal, DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, passa a vigorar acrescido do seguinte artigo:

“Art. 4-A A multa de que trata o art. 4º deste Decreto será aplicada, nas contratações previstas na Lei Federal nº 12.232, de 29 de abril de 2010, nos seguintes percentuais:

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

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

III - 1% (um por cento) do valor do contrato em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo contratual dentro do prazo estabelecido pela Administração;

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

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

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 11 de dezembro de 2015.

128 da República e 56 de Brasília

**RODRIGO ROLLEMBERG**

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SAM - Conjunto "A" Bloco "A" Edifício Sede - Bairro Setor de Administração Municipal - CEP 70620-000 - DF