



15389163



08117.001618/2021-24



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Departamento Penitenciário Nacional
Núcleo de Pregões do DEPEN

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2021
(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08117.001618/2021-24)

Torna-se público que o **DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL**, por meio da Coordenação de Contratos e Licitações, sediado no Setor Comercial Norte, Quadra 03, Bloco B, Edifício Vitória, CEP 70713-020, Brasília / DF, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço por grupo**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por *preço global*, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 20/08/2021

Horário: 14h30hs

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br/>

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Catanduvas/PR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 6 itens, conforme tabela constante no item 1.1 do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. O critério de valor adotado para os itens do grupo será o de valor máximo aceitável, não se admitindo proposta que tenha preço de item acima do valor estipulado, ainda que apresente o menor valor do grupo.

2. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 00001

Unidade Orçamentária: 30907

Unidade Gestora: 200601

Fonte: 0118033901

PI: DP999021BCA

PTRES: 172350

Elemento de Despesa: 339039

3. **DO CREDENCIAMENTO**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. **DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da

legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, tendo em vista não se tratar de contratação de serviço de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica;

4.2.7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8. instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017);

4.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.2.9. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, bem como o disposto no Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a AGU.

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

- 4.5.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.5.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.5.8. que os serviços são 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.
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.1.1. A falta da documentação referida no item anterior ensejará a desclassificação da licitante.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5.1. O licitante que deixar de responder às mensagens enviadas pelo pregoeiro no prazo de 30 minutos após notificação no chat será desclassificado por abandono do certame.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário, mensal e anual do grupo, conforme disposto no anexo I-B do Termo de Referência;

6.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. O quantitativo a ser considerado para fins de formulação da proposta é 17600 (a soma do quantitativo diário das 4 faixas 16600 x 30 dias x 12 meses).

6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.4.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.5. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.5.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.5.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos

serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

6.11.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. **DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual do grupo.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de percentual entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01% (um centésimo por cento).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.24.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.24.1.1. prestados por empresas brasileiras;

7.24.1.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.24.1.3. 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.

7.25. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.26.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.26.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.26.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da

aceitação do lance vencedor.

8.4. A inexecutabilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.5.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.5.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.5.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.5.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.6. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a executabilidade da proposta.

8.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecutabilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e executabilidade da proposta.

8.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a executabilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de

custo readequadas com o valor final ofertado.

8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

8.12.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

8.12.2. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. **DA HABILITAÇÃO**

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

9.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos -

CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.4.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

9.1.4.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.4.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.4.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.4.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.5. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, 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;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$

$$SG = \text{Ativo Total} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$

$$LC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante}$$

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação constante na proposta comercial.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. A qualificação técnica será atestada mediante a comprovação das condições previstas no item 20.3 do Termo de Referência e das disposições especificadas abaixo:

9.11.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os (03) três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.11.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.11.2.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

9.11.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu

suporte à contratação, notas fiscais, guia da previdência social - GPS, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.3. **Declaração de que possui ou instalará cozinha em Catanduvas/PR**, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo do Anexo I-G do Termo de Referência, anexo a este Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

9.11.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar **atestado de vistoria** assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo I- E do Termo de Referência, anexo a este Edital.

9.11.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto (ANEXO I-F); ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

9.12. O licitante deve entregar todas as declarações contidas nos itens 20.5.1, 20.5.2, 20.5.3 e 20.5.4 do Termo de Referência para fins de habilitação, lembrando que as mesmas podem ser solicitadas pelo pregoeiro via chat, por considerá-las documentos complementares.

9.13. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.14.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.18. Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos neste edital necessários para comprovação de sua habilitação.

9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da

proposta subsequente.

9.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.0.1. Quando do preenchimento da proposta de preços, o licitante deverá se atentar para a metodologia a ser utilizada, conforme consta explicitado abaixo:

10.0.1.1. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 6 itens, em valor meramente global (somatória das 04 (quatro) faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na **PROPOSTA da licitante melhor classificada**, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

10.0.1.1.1. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema *comprasnet* (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 40 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela.

10.0.1.2. A metodologia da contratação passou a levar em consideração a necessidade de diferenciação de preços entre as faixas, isto é, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1 de cada item e assim sucessivamente.

10.0.1.3. Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior à faixa superior, dentro de cada item, à medida em que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante. Isto é, p.ex: para o Item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem

conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo vinte minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

16. **DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. **DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. **DO PAGAMENTO**

19.1. As regras acerca do reajuste do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2. apresentar documentação falsa;

20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. não manter a proposta;

20.1.5.1. Considera-se que não manteve a proposta o licitante que, entre outros:

- 20.1.5.1.1. deixar de encaminhar a proposta ajustada quando solicitado pelo pregoeiro;
- 20.1.5.1.2. solicitar a própria desclassificação a partir a abertura da sessão do pregão eletrônico sem que haja fato superveniente e justificativa plausível;
- 20.1.6. cometer fraude fiscal;
- 20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.3.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.7. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

- 20.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: licitadepen@mj.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Setor Comercial Norte, Quadra 03, Bloco B, Edifício Victória, Sala 05, CEP 70713-020, Brasília - DF, Núcleo de Pregões.
- 21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 22.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão

pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

22.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, e também poderá ser lido e/ou obtido no endereço: Setor Comercial Norte, Quadra 03, Bloco B, Edifício Victória, Sala 05, CEP 70713-020, Brasília - DF, nos dias úteis, no horário das 09:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

22.14.1. ANEXO I - Termo de Referência (15344762);

22.14.2. ANEXO I-A - Parecer Nutricional (14574238);

22.14.3. ANEXO I-B - Modelo de Propostas;

22.14.4. ANEXO I-C - Instrumento de Medição de Resultado (IMR);

22.14.5. ANEXO I-D - Termo de Confidencialidade;

22.14.6. ANEXO I-E - Modelo de termo de vistoria/Declaração de vistoria;

22.14.7. ANEXO I-E - Declaração de pleno conhecimento;

22.14.8. ANEXO I-G - Modelo de declaração de escritório na localidade

22.14.9. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato (15401314);

22.14.10. ANEXO III - Valores Máximos Admissíveis (15406295);

22.14.11. ANEXO IV - Estudo Técnico Preliminar (14904254).

Assinatura da autoridade competente
(assinado e datado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **CAMILA DA SILVEIRA BELLEI, Coordenador(a) de Licitações e Contratos**, em 05/08/2021, às 16:53, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **15389163** e o código CRC **83404735**

O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Referência: Processo nº 08117.001618/2021-24

SEI nº 15389163



15344762



08117.001618/2021-24



MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL
DIRETORIA EXECUTIVA
COORDENAÇÃO-GERAL DE LOGÍSTICA
PENITENCIÁRIA FEDERAL EM CATANDUVAS/PR
PREGÃO Nº /2021

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

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

<u>LOCAL</u>	<u>GRUPO</u>	<u>CATSER</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL</u>	<u>VALOR MENSAL</u>	<u>VALOR ANUAL</u>
Penitenciária Federal em Catanduvas/PR	01	3697	1	Desjejum	6600	R\$	R\$
			2	Lanche da manhã	6600	R\$	R\$
			3	Almoço	6600	R\$	R\$
			4	Lanche da tarde	6600	R\$	R\$
			5	Jantar	6600	R\$	R\$
			6	Ceia	6600	R\$	R\$

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta.

1.3. Os quantitativos e os respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução o empreitada por preço global.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (14904254), presentes no apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares SEI! Nº(14904254), abrange a prestação do serviço de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, conforme especificações, quantidades e metodologia para formulação dos lances, todos discriminados neste Termo de Referência.

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

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.1.9. A CONTRATADA deverá ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

5.1.2. SERVIÇO CONTINUADO OU NÃO

5.1.2.1. O objeto a ser contratado é caracterizado como serviço **comum**, consoante disposto no parágrafo primeiro e terceiro do art. 1º, do DECRETO 10.024/2019, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de sua prestação são usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio de Pregão Eletrônico.

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

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

5.1.3. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

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

5.1.3.4. A CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva

de Resíduos Sólidos Recicláveis, utilizando os recipientes adequados para cada material.

5.1.3.5. Considerando o disposto na Lei 12.305/2010 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos em seu Art. 1º, § 1º:

"Estão sujeitas à observância desta Lei as pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, responsáveis, direta ou indiretamente, pela geração de resíduos sólidos e as que desenvolvam ações relacionadas à gestão integrada ou ao gerenciamento de resíduos sólidos".

5.1.3.6. Considerando o Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que instituiu a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, e principalmente nossa responsabilidade socioambiental em preservar o meio ambiente, buscando a reciclagem de resíduos sólidos que por ventura poderão ser reaproveitados em outros fins, **ficará A CONTRATADA responsável pela logística reversa das marmitas utilizadas coletando, 1 (uma) vez por semana, na Penitenciária Federal, os resíduos sólidos provenientes da prestação do serviço (marmitas sujas) para a destinação correta. Poderá haver alteração na periodicidade de coleta por solicitação do gestor ou do fiscal do contrato.**

5.1.3.7. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, que orienta a identificação por cores dos recipientes coletores, os quais deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE, conforme o abaixo elencado:

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

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

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

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

5.1.4. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

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

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

5.1.5.1. Não será necessária a transição gradual.

5.1.6. SOLUÇÕES DE MERCADO

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

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

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

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 8:00 horas às 17:00 horas.

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

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

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

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

Penitenciária Federal em Catanduvas/PR (PFCAT) , localizada na PR 471 - Km 15, Bairro Zona Rural, Catanduvas/PR. CEP: 85.470-900 Responsável pelo recebimento: Chefe do Serviço Administrativo - Telefone: (45) 3234 – 8011

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

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

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

6.6. A CONTRATADA deverá apresentar à Penitenciária Federal em Catanduvas/PR, com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência, relação por escrito contendo nome, RG, CPF e comprovante de Residência dos funcionários encarregados de realizar a vistoria. Os documentos solicitados visam garantir a segurança da Penitenciária Federal.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. Todas as refeições deverão observar, primariamente, os padrões contidos no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN SEI! Nº (14574238) e, alternativamente, os ajustes propostos pelo gestor ou pelo fiscal do contrato, o quais estarão, por sua vez, vinculados às necessidades energéticas diárias mencionadas no referido instrumento parecerista. A composição das refeições diárias deverá ser, a priori:

Item 1 - Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Leite integral	1 copo	250ml	150	07 dias da semana
Pão francês	1 unidade	50g	135	07 dias da semana
Café com açúcar	1 xícara	125ml	66	07 dias da semana
Margarina	1 colher	5g	37	03 dias da semana
Queijo Mussarela	1 fatia	20g	23	04 dias da semana

Item 2 - Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO/CALORIAS	PERIODICIDADE
Fruta de época	1 unidade grande	120g	100	07 dias da semana

Item 3 - Almoço

ALIMENTO		QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	4 colheres de sopa cheias	180g	295	6 dias da semana
	Macarrão				1 dia da semana
Feijão	carioquinha	2 conchas pequenas cheias	150g	105	3 dias da semana
	preto				4 dias da semana
Farinha		1 colher de sopa	25g	90	7 dias da semana
Proteína: assada ou grelhada	peixe	1 pedaço médio	200g	235	1 dia da semana
Proteína: cozida, assada ou grelhada	carne branca				2 dias da semana
	carne vermelha				3 dias da semana
	ovo				1 dia da semana
Legumes (vegetais B)		2 colheres de sopa rasas	80g	35	7 dias da semana
Salada (Folhosos ou vegetais A)		...	80g	25	7 dias da semana
Sobremesa	Fruta da época	1 unidade média	120g	100	6 dias da semana
	doce (aos domingos)	1 porção pequena	60g		1 dia da semana
Refresco		1 copo	200ml	150	7 dias da semana

Item 4 - Lanche da tarde

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO/CALORIAS	PERIODICIDADE
Biscoito tipo água e sal	6 unidades	30g	135	1 dia da semana
biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	1 dia da semana
torrada salgada	3 unidades	30g	105	1 dia da semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	3 dias da semana
Fruta da época	1 unidade	150g	125	2 dias da semana
Bolo Simples (sem recheio e sem cobertura)	1 fatia	100g	180	2 dias da semana

Item 5 - Jantar

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
----------	------------	-------------------	--------------	---------------

Carboidrato	Arroz	4 colheres de sopa cheias	180g	295	6 dias da semana
	Macarrão				1 dia da semana
Feijão	carioquinha	2 conchas pequenas cheias	150g	105	3 dias da semana
	preto				4 dias da semana
Farinha		1 colher de sopa	25g	90	7 dias da semana
Proteína: assada ou grelhada	peixe	1 pedaço médio	200g	235	1 dia da semana
Proteína: cozida, assada ou grelhada	carne branca				2 dias da semana
	carne vermelha				3 dias da semana
	ovo				1 dia da semana
Legumes (vegetais B)		2 colheres de sopa rasas	80g	35	7 dias da semana
Salada (Folhosos ou vegetais A)		...	80g	25	7 dias da semana
Sobremesa	Fruta da época	1 unidade média	120g	100	6 dias da semana
	doce (aos domingos)	1 porção pequena	60g		1 dia da semana
Refresco		1 copo	200ml	150	7 dias da semana

Item 6 - Ceia

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	4 dias na semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	7 dias da semana
Fruta da época	1 unidade	120g	100	3 dias da semana
biscoito água e sal	6 unidades	30g	135	1 dia da semana
biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	2 dias da semana
Refresco	1 copo	200ml	150	4 dias da semana

7.1.2. A unidade de medida (g/ml) definida nas tabelas acima, considera os alimentos cozidos e prontos para consumo. Como exemplo, o **almoço diário** a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos internos deve conter, no mínimo, 715 (setecentos e quinze) gramas de peso total, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar (carboidrato, feijão, farofa, proteína, legumes e salada), mais a sobremesa e o refresco.

7.1.3. As **proteínas, lanches da tarde, ceias e sobremesas** deverão obedecer o seguinte cronograma de entrega, pautado pelo Parecer Técnico de Nutrição:

DAS PROTEÍNAS

- 7.1.3.1. OVO - 01 (uma) vez por semana;
- 7.1.3.2. PEIXE - 01 (uma) vez por semana;
- 7.1.3.3. CARNE BRANCA - 02 (duas) vezes por semana; e
- 7.1.3.4. CARNE VERMELHA - 03 (três) vezes por semana.

DOS LANCHES DA TARDE

- 7.1.3.5. BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - 01 (uma) vez por semana;
- 7.1.3.6. BISCOITO TIPO MAISENA - 01 (uma) vez por semana;
- 7.1.3.7. TORRADA - 01 (uma) vez por semana;
- 7.1.3.8. FRUTA - 02 (duas) vezes por semana; e
- 7.1.3.9. BOLO - 02 (duas) vezes por semana.

DAS CEIAS

- 7.1.3.10. PÃO FRANCÊS - 04 (quatro) vezes por semana;
- 7.1.3.11. BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - 01 (uma) vez por semana;
- 7.1.3.12. BISCOITO TIPO MAISENA - 02 (duas) vezes por semana; e
- 7.1.3.13. FRUTA - 03 (três) vezes por semana, nos dias em que os biscoitos serão servidos.

DAS SOBREMESAS

- 7.1.3.14. As frutas deverão ser servidas diariamente como sobremesas juntas ao almoço e ao jantar, sendo substituídas por doces somente aos domingos, estes com peso aproximado de 120g/60g a porção/unidade.

DIETAS ESPECIAIS:

- 7.1.3.15. Poderão ser solicitadas dietas especiais para internos que apresentem patologias crônicas que necessitem de

restrição alimentar, que estejam em condições clínicas transitórias e para aqueles que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio.

7.1.3.16. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que estes alimentos diferenciados devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, e macarrão integral, em substituição ao pão francês, ao arroz branco e ao macarrão tradicional, respectivamente, bem como o envio de alimentos sem adição de açúcar ou sal, se esse for o caso para o atendimento de eventuais necessidades de restrição alimentar.

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

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

7.1.6. Fornecer, junto às refeições, quando solicitado pelo fiscal do contrato, materiais descartáveis de resistência adequada, como colheres, garfos e facas serrilhadas de plástico, para a manipulação durante as refeições dos alimentos fornecidos.

7.1.7. As refeições deverão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis, de formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral por 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, contendo 04 (quatro) divisões internas, sendo que uma delas deve ser utilizada para acondicionamento de saladas, com tampa do mesmo material.



7.1.8. As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas do item anterior, em razão da abertura existente na porta da cela.

7.1.9. As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos, possibilitando o fornecimento de salada em um mesmo compartimento, evitando a indevida utilização pelos presos de outro recipiente que porventura contenha salada.

7.1.10. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima se torna, mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores, dos próprios presos e de terceiros.

7.1.11. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

7.1.12. O café com leite fornecido deve ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para 12 (doze) litros cada, num total de 05 (cinco) garrafas para atender as 04 (quatro) vivências e o setor de isolamento/triagem da Penitenciária. Visando otimizar o manuseio na distribuição café com leite, devem ser fornecidas também 06 (seis) unidades de jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada, a serem destinadas uma para cada vivência, uma para o setor de isolamento/triagem e uma de reserva para suprir de imediato quando necessária uma substituição.

7.1.13. O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa.

7.1.14. A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas poderá ser superior ao supracitado, a depender da população carcerária.

7.1.15. A substituição das jarras ocorrerá mediante solicitação do fiscal do contrato.

7.1.16. A CONTRATADA deverá efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, num total de 05 (cinco) caixas para atender as 04 (quatro) vivências e o setor de isolamento/triagem da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada setor da Penitenciária, dado que será fornecido oportunamente pela unidade prisional, sempre que houver adição ou diminuição no número de presos.

7.1.17. A CONTRATADA ficará responsável pela logística reversa das marmitas utilizadas coletando, 1 (uma) vez por semana, na Penitenciária Federal os resíduos sólidos para o correto descarte. Poderá haver, entretanto, alteração na periodicidade da coleta mediante solicitação do fiscal ou do gestor do contrato.

7.1.18. As marmitas utilizadas que deverão ser coletadas pela CONTRATADA não poderão ser transportadas junto as marmitas prontas para consumo que serão entregues aos internos.

7.1.19. A empresa deverá disponibilizar um carinho adequado para transporte das caixas térmicas entre o veículo de transporte e o posto de serviço responsável pelo recebimento da alimentação. O carrinho será solicitado e aprovado pelo fiscal ou gestor do contrato e será entregue até o dia do início da execução do serviço na Penitenciária Federal.

7.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura contratual, na forma que segue:

LOCAL	GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
Penitenciária Federal em, Catanduvas/PR, (<i>endereço consta no Item 6.2.2 deste TR</i>)	01	1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		2	Lanche da manhã	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		3	Almoço	Entre 10h30m (dez horas e trinta minutos) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		4	Lanche da tarde	Entre 10h30m (dez horas e trinta minutos) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		5	Jantar	Entre 15h30m (quinze horas e trinta minutos) e 16h30m (dezesseis horas e trinta minutos)
		6	Ceia	Entre 15h30m (quinze horas e trinta minutos) e 16h30m (dezesseis horas e trinta minutos)

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

8.1. O contrato será fiscalizado por servidores nomeados que deverão acompanhar a execução dos serviços contratados.

8.2. Além dos fiscais representantes da Administração a serem nomeados quando da assinatura do contrato, haverá os gestores de contrato, que têm por responsabilidade gerir o contrato em seu aspecto formal e legal, conforme preconiza a **Instrução Normativa nº 05, de 25 de maio de 2017 e suas eventuais atualizações**.

8.3. O Serviço Administrativo, bem como os dirigentes legais da unidade administrativa responsável pela licitação, serão, juntamente aos servidores citados no item 8.4, os atores que participarão da gestão do contrato.

8.4. Assim, ficam definidos como atores da gestão do contrato:

- I - Fiscal do Contrato e seu Substituto;
- II - Gestor do Contrato e seu Substituto;
- III - Ordenador de Despesas e seu Substituto;
- IV - Coordenação de Contratos e Licitações.

8.5. As tratativas deverão ser sempre por escrito, dando preferência para o Ofício, entretanto também poderão ser aceitas as comunicações por telefone ou outro meio eletrônico.

8.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à gestão do contrato.

8.7. Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para fins de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada pelo licitante (ANEXO I-B).

8.8. A prestação qualitativa dos serviços será medida por meio do Instrumento de Medição dos Resultados (IMR) – que é o mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, no qual constarão ainda os eventuais ajustes de faixas de pagamento decorrentes de níveis inferiores de conformidade na execução do serviço contratado.

8.9. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, a CONTRATANTE avaliará eventuais irregularidades na execução contratual. A ocorrência de eventos desse tipo acarretará na aplicação de penalidade de sanções e glosas sobre o valor do documento de cobrança referente ao período em que se verificarem as irregularidades. As sanções, glosas e condições de rescisão contratual estarão previstas no item 19 (SANÇÕES ADMINISTRATIVAS) deste Termo de Referência.

8.10. Os valores glosados deverão ser recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da correspondente notificação, ou descontadas do pagamento, ou, ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

8.11. O prestador do serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

8.12. Se durante a avaliação da execução contratual forem identificadas irregularidades ou má qualidade no serviço, conforme o IMR, o fiscal deverá apontar as falhas e notificar a CONTRATADA formalmente. Depois de decorrido o prazo de defesa, se a CONTRATADA não se manifestar ou se a defesa não for aceita pela CONTRATANTE, deverão ser realizados os cálculos da glosa.

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

9.1.1. A demanda máxima estimada consta discriminada no item 1.1 deste Termo de Referência (TR).

9.1.2. Todas as refeições deverão observar o disposto no item 7.1.1 deste TR.

9.1.3. O local, horário e forma de entrega integram o item 7.2 deste TR.

9.1.4. Quando do preenchimento da proposta de preços, o licitante deverá se atentar para a metodologia a ser utilizada, conforme consta explicitado abaixo:

9.1.4.1. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 6 itens, em valor meramente global (somatória das 04 (quatro) faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na **PROPOSTA da licitante melhor classificada**, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

9.1.4.1.1. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema *comprasnet* (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 40 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela.

9.1.4.2. A metodologia da contratação passou a levar em consideração a necessidade de diferenciação de preços entre as faixas, isto é, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1 de cada item e assim sucessivamente.

9.1.4.3. Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior à faixa superior, dentro de cada item, à medida em que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante. Isto é, p.ex: para o Item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

Tabela ilustrativa

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

Obs¹: o valor unitário das refeições da faixa 2 deve ser igual ou menor que o valor unitário das refeições da faixa 1

9.1.5. Para fins de cadastramento no Sistema do Pregão eletrônico do Site de Compras Governamentais, os itens serão cadastrados pelo somatório de todas as faixas de fornecimento, ou seja, o Item 1 - Desejum a Quantidade anual cadastrada será de 187.200 refeições, isso se repetirá para todos os itens.

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

Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do contrato (A) x 12
Desejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Lanche da tarde	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Ceia	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		

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

9.3. **Todavia, durante a execução contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à quantidade solicitada conforme a faixa de fornecimento contida na proposta de preços.**

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos

por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

14.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

14.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

14.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo I-C, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

14.9.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

14.10. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.11. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.12. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.13. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

14.15. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços, o que inclui aferições em todos os itens elencados no subitem 7.1.1.

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

14.16.1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.

14.16.2. Aprovar as alterações dos cardápios.

14.16.3. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.

14.16.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto.

14.16.5. Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a CONTRATADA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos em área destinada ao preparo e fornecimento da alimentação.

14.16.6. Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, assim como no local onde são servidas as refeições.

14.16.7. Registrar as queixas para serem examinadas.

- 14.16.8. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública.
- 14.16.9. Propor a aplicação de penalidades.
- 14.16.10. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos.
- 14.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 14.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 15.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
- 15.2. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 15.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 15.3.1. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
- 15.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
- 15.3.1.2. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 15.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 15.3.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 15.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 15.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 15.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 15.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 15.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 15.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 15.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
- 15.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.
- 15.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 16.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência
- 16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor CONTRATADO, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 16.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 16.4.1. o prazo de validade;
- 16.4.2. a data da emissão;
- 16.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 16.4.4. o período de prestação dos serviços;
- 16.4.5. o valor a pagar; e
- 16.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 16.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 16.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:
- 16.6.1. não produziu os resultados acordados;
- 16.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 16.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 16.8. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 16.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.
- 16.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 16.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 16.12. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.
- 16.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 16.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE.
- 16.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 16.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONTRATANTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

17. REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **IPCA** (Índice Nacional de Preços Ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

17.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

18.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

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

18.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

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

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

18.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplimento das demais obrigações nele previstas;

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

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

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

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

- 18.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 18.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 18.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 18.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 18.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 18.11. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 18.12. Será considerada extinta a garantia:
- 18.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 18.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 18.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.
- 18.14. A CONTRATADA autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 19.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 19.1.5. cometer fraude fiscal.
- 19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 19.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 19.2.2. **Multa de:**
- 19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 19.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 19.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 19.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 19.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 19.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

19.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência

19.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

19.3. As sanções previstas nos subitens 19.1.1, 19.1.3, 19.1.4 e 19.1.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

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

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

19.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

19.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.7.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

19.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo

necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

19.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

20.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

20.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.3. Os critérios de **qualificação técnica** a serem atendidos pelo fornecedor serão:

20.3.1. Ter os serviços de preparação e fornecimento de alimentos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

20.3.2. Apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da presente contratação;

20.3.3. Para fins de comprovação da capacidade técnica a licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo, por meio da apresentação de:

a) Atestado ou declaração de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente com características com o objeto da licitação em questão;

b) Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de **experiência mínima de 03 (três) anos** na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;

20.3.4. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

20.3.5. É admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, para fins da comprovação de que trata o subitem acima, não havendo obrigatoriedade de os 03 (três) anos serem ininterruptos.

20.3.6. A comprovação de experiência mínima de (03) três anos, ainda que descontínuos, visa propiciar a contratação de fornecedor dotado de capacidade e previsibilidade mínima de atendimento da demanda.

20.3.7. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

20.4. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram prestados os serviços.

20.5. O licitante deverá apresentar as seguintes declarações:

20.5.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso seja realizada a vistoria;

20.5.2. Comprovante de que a licitante possui escritório na cidade de Catanduvas/PR (ou Região Metropolitana) ou apresentação de Termo de Compromisso de Representante nessa praça até a data de formalização da contratação e para o período de vigência contratual;

20.5.3. Declaração de que o licitante apresentará no momento de assinatura do Contrato, **Nutricionista** ou outro devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, detentor de atestado de responsabilidade Técnica por execução de serviço de características semelhantes;

20.5.4. Declaração de que apresentará licença Sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

20.6. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

20.7. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

21.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo, obtido da soma dos valores ofertados na faixa 04 (quatro) para todos os itens.

21.2. O preço anual estimado para a contratação é de **R\$ 2.352.768,00 (dois milhões, trezentos e cinquenta e dois mil setecentos e sessenta e oito reais)**.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

22.1. Os recursos necessários à cobertura das despesas correrão à conta das dotações aprovadas no Orçamento Geral da União para o exercício 2021, destinados à **Penitenciária Federal em Catanduvas/PR- UASG 200601**

Catanduvas, na data da assinatura.

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

CARLOS LUIS VIEIRA PIRES

Diretor da Penitenciária Federal em Catanduvas/PR
Ordenador de Despesas - UASG: 200601

ANEXO I-A

Parecer Técnico Nutricional

1. Disponível no documento SEI! Nº ([14574238](#)), anexado aos autos do processo.

ANEXO I-B

Modelo de Propostas

<u>Refeição</u>	<u>Item</u>	<u>Faixa</u>	<u>Valor Unitário (A)</u>	<u>Qtd. (B)</u>	<u>Valor Mensal C = (A x B x 30)</u>	<u>Valor Anual D = (C x 12)</u>	<u>Valor Total por Item (faixa 1+faixa2+faixa3+faixa4)</u>
Desjejum	Item 1	Faixa 1 até 50 refeições	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2 de 51 até 100 refeições	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3 de 101 até 150 refeições	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4 de 151 até 220 refeições	R\$	220	R\$	R\$	
Lanche Manhã	Item 2	Faixa 1 até 50 refeições	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2 de 51 até 100 refeições	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3 de 101 até 150 refeições	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4 de 151 até 220 refeições	R\$	220	R\$	R\$	
Almoço	Item	Faixa 1 até 50 refeições	R\$	50	R\$	R\$	R\$

	3	Faixa 2 de 51 até 100 refeições	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3 de 101 até 150 refeições	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4 de 151 até 220 refeições	R\$	220	R\$	R\$	
Lanche	Item 4	Faixa 1 até 50 refeições	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2 de 51 até 100 refeições	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3 de 101 até 150 refeições	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4 de 151 até 220 refeições	R\$	220	R\$	R\$	
Jantar	Item 5	Faixa 1 até 50 refeições	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2 de 51 até 100 refeições	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3 de 101 até 150 refeições	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4 de 151 até 220 refeições	R\$	220	R\$	R\$	
Ceia	Item 6	Faixa 1 até 50 refeições	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2 de 51 até 100 refeições	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3 de 101 até 150 refeições	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4 de 151 até 220 refeições	R\$	220	R\$	R\$	
TOTAL							R\$

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

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

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO:

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

LISTA DE IMPERFEIÇÕES:

PONTUAÇÃO 01	
Veículo não apresenta boas condições de uso, pneus em condições aceitáveis, com condições de higiene salutaras; dispositivos de sinalização visual inoperantes, apresentando pequenos resíduos sólidos (ex: areia), desde que não interfira nas condições adequadas para o transporte de alimentos	
Data Ocorrência	Descrição sintética
Entregas realizadas com quantitativos por alas incorretos em até 10% do total de entrega diária	
Data Ocorrência	Descrição sintética
NÃO Cumprimento das demais obrigações do Termo de Referência não previstos nesta tabela	
Data Ocorrência	Descrição sintética
Exterior e interiores das embalagens de transporte dos alimentos limpos, sem qualquer resíduo sólido ou líquido, porém apresentando rachaduras, ou não fechando adequadamente, ou não mantendo a temperatura dos alimentos e evitando a entrada de impurezas, ou não atendendo as especificações do Termo de Referência	
Data Ocorrência	Descrição Sintética
Embalagens de transporte dos alimentos em perfeitas condições, fechando adequadamente, porém transportando-os com excessiva compactação	
Data Ocorrência	Descrição Sintética
Embalagens de transporte dos alimentos em perfeitas condições, com tamanho compatível ao volume de alimentos, transportando-os sem compactação, porém sem estar fechada completamente, de forma a impedir entrada de corpos estranhos do meio exterior	
Data Ocorrência	Descrição Sintética
Embalagens de transporte dos alimentos com tamanho incompatível à abertura da porta da cela, dificultando a entrega ao preso por meio da "boqueta"	

Data Ocorrência	Descrição Sintética

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

PONTUAÇÃO 03	
Fornecimento de produtos em quantidade e qualidade inferior ao contratado	
Data Ocorrência	Descrição sintética
Entregas não atendendo a temperatura mínima estabelecida na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 - ANVISA (levantamento feito por amostragem de qualquer item presente nos cardápios, com frequência mínima de duas verificações semanal)	
Data Ocorrência	Descrição sintética

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

TOTAL DE PONTOS	
------------------------	--

DAS INSTRUÇÕES FINAIS:

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

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

ANEXO I-D

Termo de Confidencialidade

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

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

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

_____/UF, _____ de _____ de _____

Assinatura

Nome: _____

Empresa: _____

Cargo ou função: _____

Documento de identidade n.º _____ Órgão emissor: _____

CPF: _____ Matrícula: _____

ANEXO I-E

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

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

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

_____, ____ de _____ de 21.

OU

ANEXO I-F

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

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

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

_____, ____ de _____ de 21.

(Assinatura do representante legal ou procurador)

Nome do representante legal ou procurador

(Número da Carteira de Identidade e CPF)

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

ANEXO I-G

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ESCRITÓRIO NA LOCALIDADE

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

(Local), ____ de _____ de _____

(Assinatura do representante legal ou procurador)

Nome do representante legal ou procurador

(Número da Carteira de Identidade e CPF)

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



Documento assinado eletronicamente por **CRISTIAN SAIBRO DE LIMA, Agente Federal de Execução Penal**, em 27/07/2021, às 16:51, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS LUIS VIEIRA PIRES, Diretor(a) da Penitenciária Federal de Catanduvas/PR**, em 27/07/2021, às 18:12, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **15344762** e o código CRC **2537F504**

O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Referência: Processo nº 08117.001618/2021-24

SEI nº 15344762

PARECER TÉCNICO NUTRICIONAL

SOLICITANTE: DEPEN – DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL

ORDEM DE SERVIÇO: 122/2018

EMPENHO: 2018NE800303

O Parecer técnico Nutricional foi solicitado objetivando a verificação da necessidade de “adequação das composições das refeições dos contratos já existentes de fornecimento de alimentação das Penitenciárias Federais em Catanduvas/PR, Campo Grande/MS, Mossoró/RN, Porto Velho/RO e Brasília/DF”, conforme descrito no Projeto básico, item 1.1; bem como “informar o tempo de intervalo entre as refeições realizadas por crianças menores de 12 (doze) anos, bem como a indicação de alimentos, não perecíveis, que tais crianças poderão ingerir durante o período de visita nas Penitenciárias Federais”, conforme descrito no item 1.2.

A fim de facilitar o entendimento do parecer a descrição será dividida em duas partes, esclarecendo cada um dos objetivos desse Parecer separadamente, sendo identificado como: 1.1 – Adequação da composição das refeições e 1.2 – Intervalo das refeições realizadas por crianças durante as visitas.

1.1 – Adequação da composição das refeições

Em 2014 foi realizada uma avaliação das refeições realizadas nas Penitenciárias à época verificando a necessidade de redução de 25% (vinte e cinco por cento) da oferta calórica diária, visto o desperdício observado dos alimentos e a real necessidade de ingesta calórica dos presos.

Porém, houve nesse interim um questionamento da possibilidade de inclusão de alimentos ou revisão das refeições, como adequação de quantidades, com inclusão ou redução de alimentos, em especial pela unidade de Campo Grande/MS, que solicitou a adição de 1 (um) pão francês na desjejum, de acordo com informações passadas pelas unidades prisionais.

Para tanto serão respondidos os seguintes quesitos:

- a) Com base nas informações fornecidas pela CONTRATANTE é razoável a manutenção dos alimentos constantes dos cardápios contratados, bem como suas quantidades e composições, sob ponto de vista nutricional?

Sob o ponto de vista nutricional é razoável sim a manutenção dos alimentos constantes dos cardápios já contratados, visto que não houve mudanças consideráveis no perfil antropométrico dos presos, e nem mesmo nas atividades físicas diárias realizadas, não justificando alterações das quantidades ofertadas atualmente.

Ainda segundo questionamento feito junto às unidades prisionais, somente uma unidade (Campo Grande/MS), relatou a necessidade de aumento de alimentos no desjejum, reafirmando assim ser desnecessária nesse momento a alteração das refeições, podendo ser reavaliadas em um segundo momento, se houverem novos questionamentos.

Entretanto, a fim de atender a essa demanda nesse instante, sugiro a inclusão do pão francês no desjejum **exclusivamente** em dias de **atividade física mais intensa**, como por exemplo, no dia de futebol. O cardápio revisado está em anexo, com as devidas alterações consolidadas.

1.2 – Intervalo das refeições realizadas por crianças durante as visitas

O Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) considera criança, “a pessoa até doze anos de idade incompletos”, “gozando de todos os direitos fundamentais inerentes à pessoa humana, a fim de facultar o desenvolvimento físico e mental”.

O Ministério da Saúde/ Organização Pan-Americana da Saúde (MS/OPAS, 2002) estabeleceram, para crianças menores que 2 anos, dez passos para a alimentação saudável, que dentre eles se destaca o “Passo 3 – A partir dos 6 meses, dar alimentos complementares, 3 vezes ao dia, se a criança receber leite materno, e 5 vezes ao dia, se estiver desmamada”; e o “Passo 4 – A alimentação complementar deverá ser ofertada sem rigidez de horários, respeitando-se sempre a vontade da criança”.

Ainda de acordo com o Ministério da Saúde, os lactentes com até 2 anos de idade devem evitar alimentos industrializados e/ou ultraprocessados, sendo recomen-

dado consumo de alimentos saudáveis, em especial *“in natura”*, conforme descrito no Manual de Alimentação.

No período pré-escolar (2 a 6 anos) é quando há a sedimentação dos hábitos alimentares nas crianças, e assim a conduta alimentar recomendada para auxílio na formação do adequado hábito, inclui “refeições e lanches em horário fixos diariamente, com intervalos suficientes para que a criança sinta fome na próxima refeição. **O intervalo entre uma refeição e outra deve ser de 2 a 3 horas**”, segundo o Manual de Alimentação da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP, 2018).

Já no período escolar, caracterizado por uma fase de transição entre a infância e adolescência, entre 7 e 10 anos, há uma observância de aumento da atividade física e ritmo de crescimento constante, com maior ganho ponderal, e a recomendação nutricional de ingesta diária se mantém com a frequência de 5 refeições diárias, sendo preconizados as frutas como lanches. A partir dos 11 anos inicia-se a pré-adolescência, onde se apresentam escolhas mais independentes e por isso devem ser estimulados a manter os hábitos saudáveis enraizados desde a infância.

Em atenção ao Projeto básico, serão respondidas então as questões abaixo:

a) Intervalo de tempo entre as refeições que uma criança menor de 12 (doze) anos deve fazer

Podemos observar com a avaliação das fases de desenvolvimento das crianças que basicamente em todas são recomendados os hábitos saudáveis, dentre eles a alimentação fracionada, contendo lanches, preferencialmente de produtos *“in natura”*, e que **não ultrapassem 3 horas de intervalo** entre eles, fazendo-se assim necessária a oferta desses alimentos às crianças visitantes aos internos, quando acompanhadas de seus responsáveis, garantindo o direito à Segurança Alimentar, preconizado pelo ECA.

b) Ao verificar que crianças menores de 12 anos devem alimentar-se em prazos superior a 3 horas, a parecerista deverá indicar alimentos não perecíveis, sob o ponto de vista nutricional, para que as mesmas ingerirem durante a visita social

Atendendo às orientações do Ministério da Saúde/ Organização Pan-Americana da Saúde (MS/OPAS, 2002), descritos no Manual de Alimentação, da Sociedade

Brasileira de Pediatria (2018), através dos Passos para Alimentação Saudável, o alimento mais indicado para oferta durante a visita social seriam as **frutas da época e regionalizadas**.

Ainda considerando a questão de segurança e também da qualidade desse alimento, o mais indicado seriam frutas inteiras que possam ser entregues sem necessidade de talheres para corte ou serviço, como banana, maçã, pêra, uvas, ameixa, priorizando sempre a safra dessas frutas, garantindo maior frescor e qualidade desse alimento.

Ressalto a importância do acompanhamento nutricional contínuo dos internos a fim de garantir uma adequada oferta de alimentos, e evolução de ganho ponderal para embasamento da manutenção ou nova adequação das calorias ofertadas diariamente. Faz-se ainda importante o controle e avaliação das refeições, garantido a qualidade dos alimentos, podendo ser realizado através Auditoria dos contratos terceirizados.

Brasília/DF, 15 de Janeiro de 2019.

Atenciosamente,


.....
CAROLINA C. QUINTANS GOMES
Nutricionista CRN/DF 3250

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Departamento Científico de Nutrologia. 4ª edição – São Paulo: SBP, 2018.

REFEIÇÕES REGULARES

Desjejum

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Leite integral	1 copo	250ml	150
Pão francês	1 unidade*	50g	135
Café com açúcar	1 xícara	50ml	33
Margarina/ queijo	1 colher de chá/ 1 fatia*	5g/ 20g	60
			378
*Exclusivamente nos dias em que houverem atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo			573

Lanche manhã

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100
			100

Almoço

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295
Feijão cariquinho ou preto (alternadamente)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150
			1035

Lanche da tarde

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
			172
(alternadamente com)			
Fruta da época e regionalizadas/ Suco ou refresco	1 unidade/ 1 copo	150g/ 200ml	150
			150
(alternadamente com)			
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/ fatia	100g	180
			180

Jantar

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (alternadamente)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150
			1035

Ceia

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100
			272

(alternadamente com)

Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150
			322

TOTAL CALÓRICO (valor aproximado)**2992****REFEIÇÃO ESPECIAL EM DATA COMEMORATIVA**

(entregue na cela; em substituição ao lanche da tarde)

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Refrigerante 600ml (tipo pet, lacrado, de conteúdo transparente)	1 unidade	600ml	260
Chocolate (em embalagem lacrada)	1 barra	150g	800
Bolo simples	1 unidade	200g	550
			1610

OBSERVAÇÕES: Todos os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.

Carolina C. Quintans Gomes
 Nutricionista
 CRNUDF 3250



15401314



08117.001618/2021-24



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Departamento Penitenciário Nacional
Núcleo de Pregões do DEPEN

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) DEPARTAMENTO
PENITENCIÁRIO NACIONAL E A EMPRESA**
.....

A União, por intermédio do Departamento Penitenciário Nacional - DEPEN, com sede no Setor Comercial Norte, Quadra 03, Bloco B, Lote 201, Edifício Victória, na cidade de Brasília no Distrito Federal, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 00.394.494/0008-02, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Catanduvas/PR, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. **CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 00001

Unidade Orçamentária: 30907

Unidade Gestora: 200601

Fonte: 0118033901

PI: DP999021BCA

PTRES: 172350

Elemento de Despesa: 339039

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO**

6.1. As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência, anexo do Edital.

8. **CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

16.1. É eleito o Foro da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Brasília, de de 2021

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Documento assinado eletronicamente por **CAMILA DA SILVEIRA BELLEI, Coordenador(a) de Licitações e Contratos**, em 05/08/2021, às 16:56, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **15401314** e o código CRC **826B09CD**.
O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.



15406295



08117.001618/2021-24



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Departamento Penitenciário Nacional
Núcleo de Pregões do DEPEN

ANEXO DO EDITAL
VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	FAIXA	QUANTIDADE DA FAIXA (A)	PREÇO UNITÁRIO (B)	VALOR MENSAL (C = Ax30)	VALOR ANUAL (D= Cx12)	VALOR TOTAL POR ITEM (soma das quatro faixas)
Item 1	Desjejum	Faixa 1	50	R\$ 3,13	4.687,50	R\$ 56.250,00	R\$ 572.202,00
		Faixa 2	100	R\$ 3,08	9.240,00	R\$ 110.880,00	
		Faixa 3	150	R\$ 3,05	13.725,00	R\$ 164.700,00	
		Faixa 4	220	R\$ 3,04	20.031,00	R\$ 240.372,00	
Item 2	Lanche Manhã	Faixa 1	50	R\$ 1,39	2.077,50	R\$ 24.930,00	R\$ 251.028,00
		Faixa 2	100	R\$ 1,38	5.850,00	R\$ 49.490,00	
		Faixa 3	150	R\$ 1,38	8.775,00	R\$ 74.250,00	
		Faixa 4	220	R\$ 1,29	12.408,00	R\$ 102.168,00	
Item 3	Almoço	Faixa 1	50	R\$ 11,02	16.520,00	R\$ 198.270,00	R\$ 2.045.178,00
		Faixa 2	100	R\$ 10,99	32.970,00	R\$ 395.640,00	
		Faixa 3	150	R\$ 10,94	49.230,00	R\$ 590.760,00	
		Faixa 4	220	R\$ 10,87	71.709,00	R\$ 860.508,00	
Item 4	Lanche	Faixa 1	50	R\$ 1,83	2.740,00	R\$ 32.880,00	R\$ 340.740,00
		Faixa 2	100	R\$ 1,83	5.475,00	R\$ 65.700,00	
		Faixa 3	150	R\$ 1,82	8.190,00	R\$ 98.280,00	
		Faixa 4	220	R\$ 1,82	11.990,00	R\$ 143.880,00	
Item 5	Jantar	Faixa 1	50	R\$ 11,21	16.807,50	R\$ 201.690,00	R\$ 2.058.282,00
		Faixa 2	100	R\$ 11,18	33.540,00	R\$ 402.480,00	
		Faixa 3	150	R\$ 11,00	49.500,00	R\$ 594.000,00	
		Faixa 4	220	R\$ 10,86	71.676,00	R\$ 860.112,00	
Item 6	Ceia	Faixa 1	50	R\$ 1,84	2.756,25	R\$ 33.075,00	R\$ 344.403,00
		Faixa 2	100	R\$ 1,84	5.520,00	R\$ 66.240,00	
		Faixa 3	150	R\$ 1,84	8.280,00	R\$ 99.360,00	
		Faixa 4	220	R\$ 1,84	12.144,00	R\$ 145.728,00	
*Os valores decrescentes das faixas devem ser respeitados, conforme na tabela acima. OBS 1: o licitante deve atentar-se ao disposto no item 9 do Termo de Referência - do dimensionamento da proposta. OBS 2: o licitante deve estar ciente de que o valor total da licitação não significa que será o valor do contrato, tendo em vista que, conforme o item 9.2 do Termo de Referência, o valor do contrato é uma estimativa que considera os valores totais da faixa 4 (quatro). Assim, ressalta-se que durante a execução							SOMA DOS VALORES TOTAIS: R\$ xxxx

contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à faixa de fornecimento contida na proposta de preços, conforme a demanda da unidade, como disposto no item 9.3 do Termo de Referência..

OBS 3: para fins de pregão, no sistema Compras.gov.br, o valor unitário a ser inserido pelo licitante no sistema deve ser aquele que não ultrapasse o valor máximo admissível no sistema e que garanta ao licitante, posteriormente, inserir em sua proposta os valores das faixas, respeitando o estipulado no item 9.1.4.3 do Termo de Referência.

OBS 4: o licitante pode utilizar este anexo como modelo de proposta.

OBS 4: caso reste alguma dúvida, o licitante poderá encaminhar e-mail para licitadepen@mj.gov.br



Documento assinado eletronicamente por **Frederico Marinho dos Santos, Pregoeiro(a)**, em 05/08/2021, às 16:52, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **15406295** e o código CRC **9A8690B2**

O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Estudo Técnico Preliminar 2/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 08117001618/202124

2. Descrição da necessidade

Fornecimento de alimentação aos internos custodiados.

Faz-se necessário o início de um novo procedimento licitatório visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação aos internos custodiados, tendo em vista a comunicação formal da atual empresa contratada, em 07 de maio de 2021, no sentido de impossibilidade de prorrogação da vigência contratual por mais 12 (doze) meses.

Desta forma, visando evitar que ocorra descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeição aos internos da Penitenciária Federal em Catanduvas, inicia-se o presente Estudo Técnico Preliminar para analisar a viabilidade da contratação.

A Portaria da Diretoria do Sistema Penitenciário Federal (DISPF) nº 11, de 04 de dezembro de 2015, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 3º, trata da assistência material alimentação:

Art. 3º A alimentação ao preso consiste no desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, atendendo a critérios nutricionais especialmente definidos para a manutenção da sua saúde. § 1º Cada refeição deverá ser servida no turno previsto para o seu consumo. 03/01/2020 SEI/MJ - 8524141 - Estudo Técnico Preliminar da Contratação § 2º Será fornecida alimentação diferenciada ao preso que apresentar restrições alimentares, conforme prescrições médicas, relacionadas ao quadro clínico do interno, ou por questões religiosas ou culturais. § 3º Será fornecido ao preso, água potável em quantidade suficiente para o seu sustento. § 4º Os contratos de fornecimento de alimentação deverão prever o preparo de cardápio especial nos dias definidos pela Portaria 486/2010 do SPF, para comemoração da Páscoa, do Dia dos Pais e Natal, bem como para os casos previstos no §2º. § 5º A alimentação especial para os dias de visitas citadas no parágrafo anterior serão entregues aos presos sem visita em suas respectivas celas, e aos que tiverem visita no pátio de visita. § 6º O fiscal do contrato fiscalizará o fornecimento da alimentação e proporá eventuais aditamentos.

A terceirização é indispensável uma vez que este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas. Conforme disposição do artigo 7º, parágrafo 1º da IN nº 5 /2017 da SLTI do MPOG "A Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998".

Os serviços a serem contratados são de natureza continuada, enquadrando-se na classificação de serviços comum, conforme parágrafo único, do Art. 1º, da Lei 10.520/2002, uma vez que é possível estabelecer objetivamente os padrões de qualidade e desempenho, sendo vasto o número de empresas no mercado capazes de atender as exigências estabelecidas neste termo. E afim de ampliar a competição entre as empresas deverá ser licitada por meio do pregão, sob a forma eletrônica, de acordo com o Decreto nº 10.024/2019.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SERVIÇO ADMINISTRATIVO	LIGIA MARIA SAKUNO DE OLIVEIRA
DIRETOR DA PENITENCIÁRIA FEDERAL EM CATANDUVAS	CARLOS LUIS VIEIRA PIRES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

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

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

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

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

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

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

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

A CONTRATADA deverá ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

5. Levantamento de Mercado

Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos, conforme o que institui o artigo 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Não há espaço equipado e destinado a preparação de refeições em grande escala, nem quadro funcional apto para desenvolver tais atividades. Equipar e realizar a contratação de pessoal não vai de encontro com a regra do serviço público que é terceirizar atividades acessórias.

Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

6. Descrição da solução como um todo

Todas as refeições deverão observar, primariamente, os padrões contidos no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN SEI! N° (14574238) e, alternativamente, os ajustes propostos pelo gestor ou pelo fiscal do contrato, o quais estarão, por sua vez, vinculados às necessidades energéticas diárias mencionadas no referido instrumento parecerista. A composição das refeições diárias deverá ser, a priori:

Item 1 - Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Leite integral	1 copo	250ml	150	07 dias da semana
Pão francês	1 unidade	50g	135	07 dias da semana
Café com açúcar	1 xícara	125ml	66	07 dias da semana
Margarina	1 colher	5g	37	03 dias da semana
Queijo Mussarela	1 fatia	20g	23	04 dias da semana

Item 2 - Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO/CALORIAS	PERIODICIDADE
Fruta de época	1 unidade grande	120g	100	07 dias da semana

Item 3 - Almoço

ALIMENTO		QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	4 colheres de sopa cheias	180g	295	6 dias da semana
	Macarrão				1 dia da semana

Feijão	carioquinha	2 conchas pequenas cheias	150g	105	3 dias da semana
	preto				4 dias da semana
Farinha		1 colher de sopa	25g	90	7 dias da semana
Proteína: assada ou grelhada	peixe	1 pedaço médio	200g	235	1 dia da semana
Proteína: cozida, assada ou grelhada	carne branca				2 dias da semana
	carne vermelha				3 dias da semana
	ovo				1 dia da semana
Legumes (vegetais B)		2 colheres de sopa rasas	80g	35	7 dias da semana
Salada (Folhosos ou vegetais A)		...	80g	25	7 dias da semana
Sobremesa	Fruta da época	1 unidade média	120g	100	6 dias da semana
	doce (aos domingos)	1 porção pequena	60g		1 dia da semana
Refresco		1 copo	200ml	150	7 dias da semana

Item 4 - Lanche da tarde

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO /CALORIAS	PERIODICIDADE
Biscoito tipo água e sal	6 unidades	30g	135	1 dia da semana
biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	1 dia da semana
torrada salgada	3 unidades	30g	105	1 dia da semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	3 dias da semana
Fruta da época	1 unidade	150g	125	2 dias da semana

Bolo Simples (sem recheio e sem cobertura)	1 fatia	100g	180	2 dias da semana
--	---------	------	-----	------------------

Item 5 - Jantar

ALIMENTO		QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	4 colheres de sopa cheias	180g	295	6 dias da semana
	Macarrão				1 dia da semana
Feijão	cariquinha	2 conchas pequenas cheias	150g	105	3 dias da semana
	preto				4 dias da semana
Farinha		1 colher de sopa	25g	90	7 dias da semana
Proteína: assada ou grelhada	peixe	1 pedaço médio	200g	235	1 dia da semana
Proteína: cozida, assada ou grelhada	carne branca				2 dias da semana
	carne vermelha				3 dias da semana
	ovo				1 dia da semana
Legumes (vegetais B)		2 colheres de sopa rasas	80g	35	7 dias da semana
Salada (Folhosos ou vegetais A)		...	80g	25	7 dias da semana
Sobremesa	Fruta da época	1 unidade média	120g	100	6 dias da semana
	doce (aos domingos)	1 porção pequena	60g		1 dia da semana
Refresco		1 copo	200ml	150	7 dias da semana

Item 6 - Ceia

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	4 dias na semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	7 dias da semana
Fruta da época	1 unidade	120g	100	3 dias da semana
biscoito água e sal	6 unidades	30g	135	1 dia da semana
biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	2 dias da semana
Refresco	1 copo	200ml	150	4 dias da semana

A unidade de medida (g/ml) definida nas tabelas acima, considera os alimentos cozidos e prontos para consumo. Como exemplo, o **almoço diário** a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos internos deve conter, no mínimo, 715 (setecentos e quinze) gramas de peso total, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar (carboidrato, feijão, farofa, proteína, legumes e salada), mais a sobremesa e o refresco.

As **proteínas, lanches da tarde, ceias e sobremesas** deverão obedecer o seguinte cronograma de entrega, pautado pelo Parecer Técnico de Nutrição:

DAS PROTEÍNAS

OVO - 01 (uma) vez por semana;

PEIXE - 01 (uma) vez por semana;

CARNE BRANCA - 02 (duas) vezes por semana; e

CARNE VERMELHA - 03 (três) vezes por semana.

DOS LANCHES DA TARDE

BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - 01 (uma) vez por semana;

BISCOITO TIPO MAISENA - 01 (uma) vez por semana;

TORRADA - 01 (uma) vez por semana;

FRUTA - 02 (duas) vezes por semana; e

BOLO - 02 (duas) vezes por semana.

DAS CEIAS

PÃO FRANCÊS - 04 (quatro) vezes por semana;

BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - 01 (uma) vez por semana;

BISCOITO TIPO MAISENA - 02 (duas) vezes por semana; e

FRUTA - 03 (três) vezes por semana, nos dias em que os biscoitos serão servidos.

DAS SOBREMESAS

As frutas deverão ser servidas diariamente como sobremesas juntas ao almoço e ao jantar, sendo substituídas por doces somente aos domingos, estes com peso aproximado de 120g/60g a porção/unidade.

DIETAS ESPECIAIS:

Poderão ser solicitadas dietas especiais para internos que apresentem patologias crônicas que necessitem de restrição alimentar, que estejam em condições clínicas transitórias e para aqueles que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio.

Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que estes alimentos diferenciados devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral; e macarrão integral, em substituição ao pão francês, ao arroz branco e ao macarrão tradicional, respectivamente, bem como o envio de alimentos sem adição de açúcar ou sal, se esse for o caso para o atendimento de eventuais necessidades de restrição alimentar.

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

As refeições deverão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis, de formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral por 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, contendo 04 (quatro) divisões internas, sendo que uma delas deve ser utilizada para acondicionamento de saladas, com tampa do mesmo material.

As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas do item anterior, em razão da abertura existente na porta da cela.

As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos, possibilitando o fornecimento de salada em um mesmo compartimento, evitando a indevida utilização pelos presos de outro recipiente que porventura contenha salada.

Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima se torna, mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores, dos próprios presos e de terceiros.

As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

O café com leite fornecido deve ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para 12 (doze) litros cada, num total de 05 (cinco) garrafas para atender as 04 (quatro) vivências e o setor de isolamento/triagem da Penitenciária. Visando otimizar o manuseio na distribuição café com leite, devem ser fornecidas também 06 (seis) unidades de jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada, a serem destinadas uma para cada vivência, uma para o setor de isolamento/triagem e uma de reserva para suprir de imediato quando necessária uma substituição.

O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa.

A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas poderá ser superior ao supracitado, a depender da população carcerária.

A substituição das jarras ocorrerá mediante solicitação do fiscal do contrato.

A CONTRATADA deverá efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, num total de 05 (cinco) caixas para atender as 04 (quatro) vivências e o setor de isolamento/triagem da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada setor da Penitenciária, dado que será fornecido oportunamente pela unidade prisional, sempre que houver adição ou diminuição no número de presos.

A CONTRATADA ficará responsável pela logística reversa das marmitas utilizadas coletando, 1 (uma) vez por semana, na Penitenciária Federal os resíduos sólidos para o correto descarte. Poderá haver, entretanto, alteração na periodicidade da coleta mediante solicitação do fiscal ou do gestor do contrato.

As marmitas utilizadas que deverão ser coletadas pela CONTRATADA não poderão ser transportadas junto as marmitas prontas para consumo que serão entregues aos internos.

A empresa deverá disponibilizar um carinho adequado para transporte das caixas térmicas entre o veículo de transporte e o posto de serviço responsável pelo recebimento da alimentação. O carrinho será solicitado e aprovado pelo fiscal ou gestor do contrato e será entregue até o dia do início da execução do serviço na Penitenciária Federal.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos foram estimados de acordo com a capacidade máxima da Penitenciária, qual seja de até 208 (duzentos e oito) reclusos. Como o preenchimento das vagas é realizado em consonância com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda dos Sistemas Penitenciários Estaduais, o que pode acarretar variações nos números de presos e consequentemente no número de refeições a serem servidas, estimou-se a capacidade máxima de reclusos, mais uma reserva 5,77% (cinco vírgula setenta e sete por cento), perfazendo o quantitativo total de 220 unidades por mês.

Todavia, tal quantitativo não vincula a administração à obrigatoriedade de solicitar a demanda em sua máxima totalidade.

A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam nos itens 6 deste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 06 itens, em valor meramente global (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior a faixa superior, dentro de cada item, a medida que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante. Isto é, p.ex: para o Item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema comprasnet (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 40 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela

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

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

<u>LOCAL</u>	<u>GRUPO</u>	<u>CATSER</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL</u>
Penitenciária Federal em Catanduvas /PR	01	3697	1	Desjejum	6600
			2	Lanche da manhã	6600
			3	Almoço	6600
			4	Lanche da tarde	6600

			5	Jantar	6600
			6	Ceia	6600

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação para esse momento de estudo preliminar, será utilizado como referência o atual contrato que encontrasse em vigor na penitenciária, o qual perfaz um valor anual de R\$ 2.173.109,40 (dois milhões, cento e setenta e três mil cento e nove reais e quarenta centavos) . O valor estimado para contratação será efetivamente descoberto após a pesquisa de mercado conforme instruções descritas na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020 e PORTARIA Nº 804, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2018

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto a ser licitado foi agrupado por meio de lote/grupo único, com vistas a manter a padronização dos serviços a serem executados e uma melhor gestão futura do contrato originário deste processo licitatório. A possibilidade de se contratar por meio de itens separados inviabilizaria uma gestão adequada, ferindo o Princípio Constitucional da Eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando inviável um controle adequado dos mesmos, devido ao reduzido quadro de servidores.

A finalidade do serviço de cada unidade demandante também poderia ficar prejudicada, tendo em vista que as Unidades demandantes deste tipo de serviço necessitam desse como forma imprescindível para a execução de suas atividades.

A necessidade deste agrupamento se justifica, ainda, devido ao fato de o gerenciamento centralizado possibilitar maior agilidade na tomada de decisão, maior adesão e competitividade ao certame por parte do mercado especializado, resguardando a Administração Pública e evitando a perda do procedimento licitatório por total desinteresse do mercado, haja vista o baixo quantitativo apresentado para atender determinadas secretarias, evitando assim a necessidade de iniciar nova licitação para o atendimento da demanda, pois a sinergia resultante da contratação de um único fornecedor oferece a melhor relação custo benefício para o DEPEN/MJ como um todo.

No diapasão da segurança, o ingresso de empresas diferentes numa unidade de segurança máxima andaria na contramão dos objetivos institucionais e excelência demonstrados pelo Sistema Penitenciário Federal (SPF).

Há de se considerar que o aumento da eficiência administrava do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrava também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública

Colabora para este entendimento o Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara, onde informa que “inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem correlação entre si”. Neste entendimento o relator enfatiza que a economicidade deve ser observada durante a licitação, como também durante a atividade administrava para sua formalização, conforme pode ser constatado no texto abaixo extraído do Acórdão supracitado:

6. “Nessa esteira, não se pode pretender conferir interpretação à lei que seja contrária aos princípios da razoabilidade e da economicidade. No caso concreto que se examina, a adjudicação por itens, nos termos defendidos pela representante, implicaria na necessidade de publicação de 415 Atas de Registro de Preços diferentes, com indubitável custo administrativo para sua formalização, publicação e gerenciamento. A divisão do objeto em lotes, na forma realizada, deverá resultar na publicação de apenas 15 Atas de Registro de Preços, conforme informou o Pregoeiro”.

7. “Assim, e considerando que os lotes são compostos por itens de uma mesma natureza, não vislumbro qualquer irregularidade...”

Recente entendimento exarado no Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara, do relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, defende que é legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da UASG 200601 Estudo Técnico Preliminar 1/2021 8 de 10 administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos

e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

Da mesma forma é indiscutível que na atual conjuntura administrava que vincula o poder público, a busca pela economicidade. Essa nova percepção da Administração vem ganhando contorno de relevância, até porque, como está expressamente previsto no art. 70 da CF/88, tal princípio busca a promoção dos resultados esperados com o menor custo possível. É a união da qualidade, celeridade e menor custo na prestação do serviço ou no trato com os bens públicos

Conforme o exposto, agrupando-se os itens em lote, afasta-se a figura da inviabilidade de competição, pois os agrupamentos consideram objetos de mesma natureza, que guardam relação entre si e são fornecidos por um vasto rol de empresas que atuam no ramo de mercado, correspondente. Não obstante, no caso de formação por Lote, poderá o fornecedor ofertar valores menores uma vez que seus custos com frete e estoque poderão ser diluídos entre vários itens do Lote, colaborando para a economicidade da aquisição.

Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação não seja parcelada em itens, por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há um contrato em andamento que se encerrará em 05/10/2021. A a atual contratada se manifestou por NÃO renova-lo por mais 12 meses.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Item 514 - Relatório de Itens do Plano Anual 2021 UASG: 200601 - PENITENCIÁRIA FEDERAL EM CATANDUVAS - PR (14622514) - incluído na Planilha 2 Revisão do PAC2021 - Consolidação do MJSP (13249519) - Item 384.

12. Resultados Pretendidos

Disponibilizar a todos os internos custodiados nas Penitenciárias Federais serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência dos internos.

Garantir o exarado na Lei de Execução Penal, lei nº7.210, Seção II, Da Assistência Material, Art. 12.

13. Providências a serem Adotadas

Não há adequações necessárias ao ambiente do órgão na qual será realizado a prestação de preparação e fornecimento de alimentação, tendo em vista que a execução do objeto será efetuado no estabelecimento e com recursos da própria empresa Contratada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

vidro (recipiente verde)

plástico (recipiente vermelho)

papéis secos (recipiente azul)

metais (recipiente amarelo)

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação proposta

16. Responsáveis

MAIARA LOPES CORREIA
AGENTE FEDERAL DE EXECUÇÃO PENAL

JORGE JOSÉ DA ROCHA GUARANHO
AGENTE FEDERAL DE EXECUÇÃO PENAL

JOAO BATISTA DE SOUZA JUNIOR
AGENTE FEDERAL DE EXECUÇÃO PENAL

Lista de Anexos

Atenção: alguns arquivos digitais enumerados abaixo podem ter sido anexados mesmo sem poderem ser impressos.

- Anexo I - Parecer_Nutricional_2019.pdf (285.52 KB)

Anexo I - Parecer_Nutricional_2019.pdf

PARECER TÉCNICO NUTRICIONAL

SOLICITANTE: DEPEN – DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL

ORDEM DE SERVIÇO: 122/2018

EMPENHO: 2018NE800303

O Parecer técnico Nutricional foi solicitado objetivando a verificação da necessidade de “adequação das composições das refeições dos contratos já existentes de fornecimento de alimentação das Penitenciárias Federais em Catanduvas/PR, Campo Grande/MS, Mossoró/RN, Porto Velho/RO e Brasília/DF”, conforme descrito no Projeto básico, item 1.1; bem como “informar o tempo de intervalo entre as refeições realizadas por crianças menores de 12 (doze) anos, bem como a indicação de alimentos, não perecíveis, que tais crianças poderão ingerir durante o período de visita nas Penitenciárias Federais”, conforme descrito no item 1.2.

A fim de facilitar o entendimento do parecer a descrição será dividida em duas partes, esclarecendo cada um dos objetivos desse Parecer separadamente, sendo identificado como: 1.1 – Adequação da composição das refeições e 1.2 – Intervalo das refeições realizadas por crianças durante as visitas.

1.1 – Adequação da composição das refeições

Em 2014 foi realizada uma avaliação das refeições realizadas nas Penitenciárias à época verificando a necessidade de redução de 25% (vinte e cinco por cento) da oferta calórica diária, visto o desperdício observado dos alimentos e a real necessidade de ingesta calórica dos presos.

Porém, houve nesse interim um questionamento da possibilidade de inclusão de alimentos ou revisão das refeições, como adequação de quantidades, com inclusão ou redução de alimentos, em especial pela unidade de Campo Grande/MS, que solicitou a adição de 1 (um) pão francês na desjejum, de acordo com informações passadas pelas unidades prisionais.

Para tanto serão respondidos os seguintes quesitos:

- a) Com base nas informações fornecidas pela CONTRATANTE é razoável a manutenção dos alimentos constantes dos cardápios contratados, bem como suas quantidades e composições, sob ponto de vista nutricional?

Sob o ponto de vista nutricional é razoável sim a manutenção dos alimentos constantes dos cardápios já contratados, visto que não houve mudanças consideráveis no perfil antropométrico dos presos, e nem mesmo nas atividades físicas diárias realizadas, não justificando alterações das quantidades ofertadas atualmente.

Ainda segundo questionamento feito junto às unidades prisionais, somente uma unidade (Campo Grande/MS), relatou a necessidade de aumento de alimentos no desjejum, reafirmando assim ser desnecessária nesse momento a alteração das refeições, podendo ser reavaliadas em um segundo momento, se houverem novos questionamentos.

Entretanto, a fim de atender a essa demanda nesse instante, sugiro a inclusão do pão francês no desjejum **exclusivamente** em dias de **atividade física mais intensa**, como por exemplo, no dia de futebol. O cardápio revisado está em anexo, com as devidas alterações consolidadas.

1.2 – Intervalo das refeições realizadas por crianças durante as visitas

O Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) considera criança, “a pessoa até doze anos de idade incompletos”, “gozando de todos os direitos fundamentais inerentes à pessoa humana, a fim de facultar o desenvolvimento físico e mental”.

O Ministério da Saúde/ Organização Pan-Americana da Saúde (MS/OPAS, 2002) estabeleceram, para crianças menores que 2 anos, dez passos para a alimentação saudável, que dentre eles se destaca o “Passo 3 – A partir dos 6 meses, dar alimentos complementares, 3 vezes ao dia, se a criança receber leite materno, e 5 vezes ao dia, se estiver desmamada”; e o “Passo 4 – A alimentação complementar deverá ser ofertada sem rigidez de horários, respeitando-se sempre a vontade da criança”.

Ainda de acordo com o Ministério da Saúde, os lactentes com até 2 anos de idade devem evitar alimentos industrializados e/ou ultraprocessados, sendo recomen-

dado consumo de alimentos saudáveis, em especial *“in natura”*, conforme descrito no Manual de Alimentação.

No período pré-escolar (2 a 6 anos) é quando há a sedimentação dos hábitos alimentares nas crianças, e assim a conduta alimentar recomendada para auxílio na formação do adequado hábito, inclui “refeições e lanches em horário fixos diariamente, com intervalos suficientes para que a criança sinta fome na próxima refeição. **O intervalo entre uma refeição e outra deve ser de 2 a 3 horas**”, segundo o Manual de Alimentação da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP, 2018).

Já no período escolar, caracterizado por uma fase de transição entre a infância e adolescência, entre 7 e 10 anos, há uma observância de aumento da atividade física e ritmo de crescimento constante, com maior ganho ponderal, e a recomendação nutricional de ingesta diária se mantém com a frequência de 5 refeições diárias, sendo preconizados as frutas como lanches. A partir dos 11 anos inicia-se a pré-adolescência, onde se apresentam escolhas mais independentes e por isso devem ser estimulados a manter os hábitos saudáveis enraizados desde a infância.

Em atenção ao Projeto básico, serão respondidas então as questões abaixo:

a) Intervalo de tempo entre as refeições que uma criança menor de 12 (doze) anos deve fazer

Podemos observar com a avaliação das fases de desenvolvimento das crianças que basicamente em todas são recomendados os hábitos saudáveis, dentre eles a alimentação fracionada, contendo lanches, preferencialmente de produtos *“in natura”*, e que **não ultrapassem 3 horas de intervalo** entre eles, fazendo-se assim necessária a oferta desses alimentos às crianças visitantes aos internos, quando acompanhadas de seus responsáveis, garantindo o direito à Segurança Alimentar, preconizado pelo ECA.

b) Ao verificar que crianças menores de 12 anos devem alimentar-se em prazos superior a 3 horas, a parecerista deverá indicar alimentos não perecíveis, sob o ponto de vista nutricional, para que as mesmas ingerirem durante a visita social

Atendendo às orientações do Ministério da Saúde/ Organização Pan-Americana da Saúde (MS/OPAS, 2002), descritos no Manual de Alimentação, da Sociedade

Brasileira de Pediatria (2018), através dos Passos para Alimentação Saudável, o alimento mais indicado para oferta durante a visita social seriam as **frutas da época e regionalizadas**.

Ainda considerando a questão de segurança e também da qualidade desse alimento, o mais indicado seriam frutas inteiras que possam ser entregues sem necessidade de talheres para corte ou serviço, como banana, maçã, pêra, uvas, ameixa, priorizando sempre a safra dessas frutas, garantindo maior frescor e qualidade desse alimento.

Ressalto a importância do acompanhamento nutricional contínuo dos internos a fim de garantir uma adequada oferta de alimentos, e evolução de ganho ponderal para embasamento da manutenção ou nova adequação das calorias ofertadas diariamente. Faz-se ainda importante o controle e avaliação das refeições, garantido a qualidade dos alimentos, podendo ser realizado através Auditoria dos contratos terceirizados.

Brasília/DF, 15 de Janeiro de 2019.

Atenciosamente,


.....
CAROLINA C. QUINTANS GOMES
Nutricionista CRN/DF 3250

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Departamento Científico de Nutrologia. 4ª edição – São Paulo: SBP, 2018.

REFEIÇÕES REGULARES

Desjejum

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Leite integral	1 copo	250ml	150
Pão francês	1 unidade*	50g	135
Café com açúcar	1 xícara	50ml	33
Margarina/ queijo	1 colher de chá/ 1 fatia*	5g/ 20g	60
			378
*Exclusivamente nos dias em que houverem atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo			573

Lanche manhã

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100
			100

Almoço

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295
Feijão cariquinho ou preto (alternadamente)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150
			1035

Lanche da tarde

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
			172
(alternadamente com)			
Fruta da época e regionalizadas/ Suco ou refresco	1 unidade/ 1 copo	150g/ 200ml	150
			150
(alternadamente com)			
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/ fatia	100g	180
			180

Jantar

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (alternadamente)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150
			1035

Ceia

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100
			272
(alternadamente com)			
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150
			322

TOTAL CALÓRICO (valor aproximado)**2992****REFEIÇÃO ESPECIAL EM DATA COMEMORATIVA**

(entregue na cela; em substituição ao lanche da tarde)

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal
Refrigerante 600ml (tipo pet, lacrado, de conteúdo transparente)	1 unidade	600ml	260
Chocolate (em embalagem lacrada)	1 barra	150g	800
Bolo simples	1 unidade	200g	550
			1610

OBSERVAÇÕES: Todos os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.

Carolina C. Quintans Gomes
 Nutricionista
 CRNUDF 3250

