

Termo de Referência 34/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
34/2024	200604-PENITENCIÁRIA FEDERAL EM BRASILIA	TARCISIO FERREIRA BRANDAO NETO	12/11/2024 15:10 (v 3.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		08016.010516 /2024-81

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação dos serviços de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO ³	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL
1	1	Desjejum	3697	Unidade	6.600 ¹	79.200 ²
	2	Lanche da manhã		Unidade	6.600	79.200
	3	Almoço		Unidade	6.600	79.200
	4	Lanche da tarde ³		Unidade	6.600	79.200
	5	Jantar		Unidade	6.600	79.200
	6	Ceia		Unidade	6.600	79.200

- 1 - Ref. ao quantitativo máximo da 4ª faixa (220 x 30 = 6600)
- 2 - Ref. ao quantitativo máximo da 4ª faixa (220 x 30 X 12 = 79.200)
- 3 - Conforme composição discriminado no item 8.1.1

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é uma necessidade permanente da Penitenciária Federal em Brasília/DF e sua interrupção comprometerá a continuidade das atividades da administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394494000136-0-000037/2024

II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

III) Id do item no PCA: 52

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 200604-90076/2023

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#):

4.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

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

4.1.3. 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.

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

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

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

4.1.6. 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.

4.1.7. 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.

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

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

4.4. 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.

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

4.6. Os produtos também deverão constar lacre de segurança que garantam a sua não violação.

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

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

4.9. Durante a execução contratual, a Direção da Penitenciária Federal ou o Gestor Contratual poderá NOTIFICAR a empresa prestadora dos serviços a comparecer na Unidade Penal, a qualquer tempo, com a finalidade de solucionar quaisquer problemas relacionados ao objeto da contratação, sem ônus para a contratante. A empresa deverá atender a solicitação da CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas contadas do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

4.10. A contratada deverá respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Penitenciária.

4.11. Qualquer alteração ou substituição de empregado que desempenhe atribuições de logística acessando as dependências da Penitenciária deverá ser informada com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

4.12. A CONTRATADA deverá apresentar à Penitenciária Federal em Brasília/DF, com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência do fornecimento da primeira refeição, cópia do RG e CPF, bem como comprovante de Residência dos funcionários encarregados de realizar a entrega da alimentação na Unidade Penal Federal. Os documentos solicitados visam aspectos de segurança da Unidade Federal.

Subcontratação

4.13. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.14. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.15. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.16. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.17. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.18. O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

Vistoria

4.19. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

4.20. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

4.21.1. A realização da vistoria deverá ser previamente agendada, através dos seguintes contatos: (61) 2099 - 3100.

4.21.2. A Vistoria ocorrerá no seguinte endereço: Penitenciária Federal em Brasília/DF (PFBRA), localizada na Rodovia DF 465 - Km 01, Fazenda Papuda - São Sebastião/DF - CEP: 71686-670.

4.21.3. O Licitante deverá apresentar à Penitenciária Federal em Brasília/DF, 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 aspectos de segurança da Unidade Federal.
Responsável pelo recebimento: Chefe do Serviço Administrativo

4.22. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.23. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. Modelo de execução do objeto**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO****Condições de Execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 30 dias da assinatura do contrato;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. Todas as refeições deverão observar, primariamente, os padrões contidos no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pela Secretaria Nacional de Políticas Penais 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.

5.1.2.2. A composição das refeições diárias deverá ser, a priori (DIETA NORMAL):

Item 1 - Desjejum

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

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

Item 2 - Lanche da manhã

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

Item 3 - Almoço

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (substituto regional)	1 colheres de sopa	25g	80

Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	20
Fruta da época e regionalizada/Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco de fruta	1 copo	200ml	150
Calorias da Refeição			975

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

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

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

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

Item 5 - Jantar

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (Folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época e regionalizada/Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco de fruta	1 copo	200ml	150
Calorias da Refeição			1035

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

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

Ceia: TIPO 2 (alternado com Tipo 1)

--	--	--	--

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

*Total calórico (Valor aproximado): 2959 Kcal.

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

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

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

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

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

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

DIETAS ESPECIAIS (PADRONIZAÇÃO - CONSTAM NO PARECER NUTRICIONAL):

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

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

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

1. **Normal:** sem restrições alimentares

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

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

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

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

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

4. **Intolerância à lactose ou glúten:** restrição desses alimentos

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

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

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

6. **Religião:** conforme restrição de sua religião

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

7. **Vegetariana:** restrição de consumo de proteína animal

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

5.1.2.5 As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas e termos contida nas tabelas do item 5.2.

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

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



5.1.2.8. As saladas deverão ser servidas em separado em embalagem em isopor descartáveis, formato arredondado, **com tampa**, nas seguintes dimensões destacadas abaixo:



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

- 5.1.2.9 As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos.
- 5.1.2.10. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima, torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional Federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.
- 5.1.2.11 O café com leite fornecido deve ser entregue em **garrafas térmicas com capacidade para 5 (Cinco) litros cada**, num total de até 16 (dezesseis) garrafas para atender as 04 (quatro) vivências e o isolamento da Penitenciária. Visando otimizar o manuseio na distribuição do café com leite, deve ser fornecida também até **9 (nove) unidades de jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada**, a serem destinada duas para cada vivência e uma para o isolamento.
- 5.1.2.12. O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa.
- 5.1.2.13. A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas poderá ser alterado ao supracitado, a depender da população carcerária, fato que será informado pela fiscalização.
- 5.1.2.14. Havendo necessidade de adequação de recipientes para armazenamento de líquidos, solicitada pela empresa, deve haver anuência da fiscalização do contrato.
- 5.1.2.15. Efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, visando atender as 04 (quatro) alas e o isolamento da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada vivência da Penitenciária, dado que será fornecido semanalmente pela penitenciária, atualizando qualquer adição ou diminuição no número de presos.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço **Penitenciária Federal em Brasília/DF (PFBRA)**, localizada na Rodovia DF 465 - Km 01, Fazenda Papuda - São Sebastião/DF, CEP: 71686-670.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

<u>LOCAL</u>	<u>GRUPO</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL</u>	<u>HORÁRIO DE ENTREGA</u>
Penitenciária Federal em Brasília/DF	01	1	Desjejum	6.600 refeições ¹	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		2	Lanche da manhã	6.600 refeições	
		3	Almoço	6.600 refeições	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		4	Lanche da tarde 1 Alternado com item 5	6.600 refeições	
		5	Lanche da tarde 2 Alternado com item 4	6.600 refeições	
		6	Jantar	6.600 refeições	

1 Ref. ao quantitativo máximo de internos possível (220 x 30 = 6600)

Entre **16h** (dezesesseis horas) e **16h30m**
(dezesesseis horas e trinta minutos)

5.3.1. A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais elásticos acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência) dos alimentos.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas listadas no quadro constante no item 5.3 deste Termo de Referência.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.5.1. A contratada deverá observar a lista de materiais constantes na tabela exposta no item 5.9 deste Termo de Referência.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

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

5.6.2. Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO, emitido pela nutricionista contratada pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, e a composição das refeições diárias foram observadas no item 5.1 deste TR;

5.6.2.1. Houve a padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas, conforme parecer técnico nutricional (ANEXO I-A).

5.6.3. O local, horário e forma de entrega integram o item 5.2 deste TR.

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

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

5.6.4.2. O licitante deverá preencher modelo de proposta de acordo com o disposto no Anexo I-B deste Termo de Referência e atentar-se ao fato de que, no sistema, deverá incluir o quantitativo referente ao somatório das faixas de cada item e que o mesmo vale para o valor total do item. Por exemplo: para o item 1, o quantitativo a ser incluído no sistema é de 187.200, veja que esta quantidade de 187.200 refeições por item é o resultado da soma das quantidades totais de cada faixa, multiplicado por 30 (dias do mês) e multiplicado por 12 (meses do ano), totalizando 187.200 refeições no ano.

5.6.4.3. Para melhor visualização, para o item 1, o total da faixa 1 é $50 \times 30 \times 12 = 18.000$, faixa 2 é $100 \times 30 \times 12 = 36.000$; faixa 3 é $150 \times 30 \times 12 = 54.000$ e faixa 4 é $220 \times 30 \times 12 = 79.200$. Ao somar a quantidade total de todas as faixas, teremos o quantitativo de 187.200.

5.6.4.4. O preço total de cada item será o somatório dos valores totais anuais de cada faixa (preço unitário da faixa multiplicado pelo quantitativo total de cada faixa), desta forma: valor da faixa 1+ faixa 2+ faixa 3+ faixa 4.

5.6.4.5. O licitante deve explicitar os valores unitários de cada faixa em sua proposta, os quais devem estar dentro do valor máximo admissível para cada item, mas deve estar ciente do disposto no item 5.7 deste Termo de Referência, o qual mostra que a faixa 04 (quatro) será utilizada para fins contratuais.

5.6.4.5.1. Será disponibilizado anexo com valores máximos admissíveis para cada item e cada faixa e os licitantes que não considerarem estes limites serão desclassificados.

5.6.4.5.2A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema *comprasnet* (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 32 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela.

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

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

Tabela ilustrativa

<u>Item 1</u>	<u>Faixa</u>	<u>Quantidade</u>
Desjejum	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 e assim por diante

5.6.5. 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 - Desjejum a quantidade mensal cadastrada será de 15.600 refeições, isso se repetirá para todos os itens.

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

<u>Grupo</u>	<u>Item</u>	<u>Refeição</u>	<u>Faixa</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Valor Mensal</u> (A)	<u>Valor Anual do Contrato</u> (A) x 12
1	1	Desjejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	2	Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	3	Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
	4	Lanche da Tarde (Tipo 1 e Tipo 2, alternados)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		

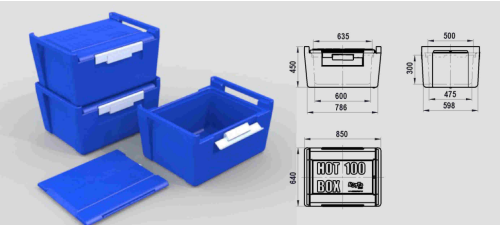
5	Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
6	Ceia (Tipo 1 e Tipo 2, alternados)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		

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

5.8. 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.

5.9. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2kg para aferição das refeições Modelo de referência:  	1
2	Garrafa térmica termolar 5 litros Modelo de referência: 	até 16

3	Jarra com tampa, de no mínimo 02 (dois) litros, cada Modelo de referência: 	até 9
4	Caixa térmica com capacidade de 100 litros, confeccionada em polietileno linear virgem de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV. Isolamento térmico em poliuretano, específicas para transporte de alimentos. Modelo de referência: 	até 15

5.10. 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.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.11. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.12. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. Tendo em vista as características do objeto contratado, não haverá necessidade da Contratada manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da vigência contratual.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I - D

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

7.3. *A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:*

7.3.1. A unidade de medida a ser adotada para mensuração dos resultado e pagamento à CONTRATADA será em **Unidades de refeições entregues, bem como a qualidades das mesmas.**

7.3.2. Os indicadores de desempenho para aferição da qualidade estão descritos no Instrumento de Medição de Resultados - (IMR). Dessa forma, servidor designado será responsável pelo preenchimento da Lista de Imperfeições, na qual constará a ciência do encarregado ou representante legal da CONTRATADA.

7.3.3. A não regularização dos problemas reclamados nos prazos estabelecidos implica aplicação de nova penalidade, de forma sucessiva e progressiva, até sua regularização.

7.3.4. Serão utilizados mecanismos de controle para fiscalizar a prestação de serviços como: fiscalização rotineira dos serviços prestados *in loco*, verificação e conferência de relatórios e análise e aplicação do Instrumento de Medição do Resultado - (IMR).

7.3.5. Fiscalizar e verificar todos os relatórios para fins de pagamentos com o fito de ser cumprida todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA na égide da assinatura do contrato e durante toda a execução.

7.3.6. Os aceites/atestes provisórios e definitivos serão realizados com base na verificação do atendimento de todas as obrigações da CONTRATADA e realização satisfatória da prestação do serviço.

7.3.7. Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite/atesto, os fiscais do contrato enviarão mensalmente aos gestores o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) ou outro documento que vier a substituir, devidamente preenchido.

7.3.8. 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 (SANÇÕES ADMINISTRATIVAS) do Edital de Licitação.

7.3.9. 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.

7.3.10. 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.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (Cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. 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.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. O Contratado fica obrigado 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.

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado 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.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10(dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.11.2. 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;

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

7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.27. *O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.*

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

7.29. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.29.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.30. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.31. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.31.1. *As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.*

7.32. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.33. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.34. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes

ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.35. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será por empreitada por preço unitário, tendo em vista que o preço será fixado por unidade determinada, nesse sentido, os pagamentos irão corresponder à medição dos serviços efetivamente executados, conforme orienta o Acórdão 1978/2013-Plenário, TC 007.109/2013-0, relator Ministro Valmir Campelo, 31.7.201.

(...) a execução das “unidades” se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de medições periódicas a fim de quantificar os serviços efetivamente executados e os correspondentes valores devidos.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. **Ato de autorização** para o exercício da atividade de manipulação e fornecimento de refeições, conforme expedido por órgão competente, bem como na Lei/Decreto que regulamente, caso haja.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. 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;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Municipal* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10 % do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.28. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*

8.29. *A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

8.30. *Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, conforme áreas de atuação prevista no Termo de Referência, em plena validade;*

8.30.1. *Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*

8.31. *Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

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

8.31.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

8.31.1.3. A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

8.31.1.4. O licitante deverá comprovar que já executou o serviço em quantidade mínima de 50% da parcela referida no tópico 8.31.1.3, conforme artigo 67, §2º da Lei 14.133/2021.

8.31.2. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

8.31.3. *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

8.31.4. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

8.32. O Licitante deverá apresentar as seguintes declarações:

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

8.32.2. Possuir ou instalar escritório/cozinha na cidade da Penitenciária Federal de Brasília/DF, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

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

8.32.4. 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.

8.33. **Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:**

8.33.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.33.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.33.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.33.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.33.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.33.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.33.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.407.955,20

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. 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.

9.2. O custo estimado total da contratação será definido após regular pesquisa de mercado nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de Julho de 2021.

9.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 200604 / 0001

II) Fonte de Recursos: 1121000149

III) Programa de Trabalho: 06.122.0032.2000.0001

IV) Elemento de Despesa: 339039-41 (FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO)

V) Plano Interno: DP99PAPFBRA

11. Disposições Finais

11.1. Integram este instrumento, os seguintes anexos:

- 11.1.1. Anexo I-A Parecer Técnico Nutricional
- 11.1.2. Anexo I-B Estudo Técnico Preliminar
- 11.1.3. Anexo I-C Modelo de Proposta
- 11.1.4. Anexo I-D Instrumento de Mediação de Resultado
- 11.1.5. Anexo I-E Termo de Confidencialidade
- 11.1.6. Anexo I-F Modelo de Termo de Vistoria / Declaração de Pleno Conhecimento
- 11.1.7 Anexo I-G Modelo de Declaração de Escritório na Localidade

12. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SUELEN PINHEIRO ANDRADE

Equipe de apoio

PEDRO FELIPE OLIVEIRA BARROS

Chefe da Divisão de Saúde

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - PARECER_TECNICO_NUTRICIONAL_2021__1_.pdf (772.87 KB)
- Anexo II - ETP4_2024.pdf (232.21 KB)
- Anexo III - SEI - 08016.010516_2024-81.pdf (205.6 KB)
- Anexo IV - IMR.pdf (223.21 KB)
- Anexo V - Termo de Confidencialidade.pdf (104.05 KB)
- Anexo VI - Termo de Vistoria.pdf (111.67 KB)
- Anexo VII - Declaracao Escritorio.pdf (90.54 KB)

**Anexo I -
PARECER_TECNICO_NUTRICIONAL_2021__1_.pdf**

PARECER TÉCNICO

SOLICITANTE: DEPEN – DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL

O **Parecer técnico Nutricional** foi solicitado objetivando a avaliação de “adequação e/ou alterações das refeições regulares atuais fornecidas aos presos do Sistema Penitenciário Federal, apresentando no referido parecer cardápios para todas as refeições, regulares e de dieta especial (específicos), de acordo com as necessidades nutricionais, discriminando os alimentos e bebidas, informação nutricional das refeições, quantidades, unidade de medida, valor energético e frequência, orientações sobre preparo, transporte, distribuição, recebimento, armazenamento dos alimentos e recomendações sobre a seleção de fornecedores e procedência dos alimentos, respeitando os hábitos alimentares regulares e especiais/ específicos (em razão de questões de saúde, cultura ou religião), visando o direito humano à alimentação adequada e saudável”, conforme descrito no Projeto básico, item 1.1, seguindo as recomendações da Resolução nº 03, de 05 de Outubro de 2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP, e Guia Alimentar para população brasileira.

Esse Parecer compreende algumas questões a fim de melhorar a padronização da prestação de serviços do fornecimento de alimentação das Penitenciárias Federais em Brasília/DF, Campo Grande/ MS, Catanduvas/ PR , Mossoró/ RN e Porto Velho/ RO, e para facilitar o entendimento vou trazer essas questões em tópicos.

1 - Revisão do cardápio anterior, fazendo a retirada ou redução de alguns itens:

- a) Será determinada a **frequência de inclusão** de cada um dos itens ao longo do dia, ficando determinado que será ofertado **suco no almoço e jantar, e refresco nos lanches da tarde e ceia**.
- b) Os alimentos que possuem alternativas de **substituição** como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em **dias alternados**, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.
- c) Alimentos como **feijão e farofa**, por serem alimentos bastante regionais, serão ofertados conforme hábitos de cada região, por exemplo, feijão preto na região

- sul e o feijão carioquinha na região nordeste. Já a farinha, que é bastante característica na alimentação da região nordeste, pode ser substituída por outro alimento, conforme preferências das demais regiões.
- d) As **bebidas** serão padronizadas em **200ml para suco ou refresco**, e **250ml para café com leite**. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.
- e) Foi **retirada a opção de fruta no lanche da tarde**, visto que já havia outros momentos de oferta de frutas ao longo do dia no cardápio. E foi acrescentado o refresco como parte do lanche das duas alternativas atuais.

2 – Especificações dos vegetais A, B e C

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

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

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

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

*Foi usada a Tabela TACO como referência para identificação dos vegetais.

3 – Padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas

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

As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações que devem ser feitas em cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições foi padronizado aqui 7 tipos de dietas, incluindo a dieta normal:

Normal – sem restrições alimentares

Especial – para diabéticos, hipertensos, dislipidêmicos e/ ou com problemas gástricos

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

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

Hipercalórica ou hipocalórica – casos excepcionais (ganho ou perda de peso)

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

Intolerância à lactose ou glúten – restrição desses alimentos

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

Líquida/ pastosa – casos excepcionais (problemas de digestão)

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

Religião – conforme restrição de sua religião

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

Vegetariana – restrição de consumo de proteína animal

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

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, 12 de Novembro de 2021.

Atenciosamente,


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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Justiça e Cidadania. Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. RESOLUÇÃO Nº 03, DE 05 DE OUTUBRO DE 2017. Dispões sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional.

BRASIL. Ministério da Saúde: Guia Alimentar da População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e Manuais técnicos. Brasília, 2014.

Tabela TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. 4ª ed. rev. e ampl. – Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

Desjejum

DIETA NORMAL				ESPECIAL	INTOLERÂNCIA LACTOSE	INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN	LÍQUIDA/ PASTOSA	RELIGIÃO	VEGETARIANA
Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Café com leite com açúcar	1 copo	150ml de leite + 100ml de café	100	usar adoçante	usar chá	...	...	...	usar chá
Pão francês	1 unidade*	50g	135	pão integral	...	tapioca ou cuscuz	pão de leite	...	...
Margarina ou queijo (dias alternados)	1 colher de chá/ 1 fatia*	5g/ 20g	60	...	geléia ou queijo sem lactose	...	...	...	...
Calorias da refeição			295						
*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			490						

Lanche manhã

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

Almoço

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	...	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	...	...
Feijão carioca ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95	...	...	...	feijão pastoso - tutu	...	...
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	80	não usar farinha de mandioca	...	...	...	...	...
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200	preparações cozidas ou assadas	...	...	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	...	...	...	legumes cozidos mais macios	...	...
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	20	...	...	...	legumes cozidos mais macios	...	...
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana	...	...
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar	...	...	...	...	...
Calorias da refeição			975						

Lanche da tarde

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	...	...
Margarina	1 colher de chá	5g	37	...	geléia ou requeijão zero lactose	...	...	...	...
Refresco	1 unidade/ 1 copo	200ml	120	usar chá	usar chá	...	...	...	...
Calorias da refeição			282						
(alternadamente com)									

Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/ fatia	100g	180	biscoito integral	bolo sem leite (ex: cenoura)	bolo sem farinha ou biscoito sem glúten	...	...	...
Refresco	1 unidade/ 1 copo	200ml	120	usar chá	...	...	...	...	...
Calorias da refeição			300						

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295	arroz ou macarrão integral	...	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	...	...
Feijão carioca ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105		...	...	feijão pastoso - tutu	...	...
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90	não usar farinha de mandioca	...	...	...	...	...
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235	preparações cozidas ou assadas	...	...	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	...	...	...	legumes cozidos mais macios	...	...
Salada (folhosos ou vegetais A)	...	80g	25	...	...	...	legumes cozidos mais macios	...	...
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana	...	...
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar	...	...	...	...	...
Calorias da refeição			1035						

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Pão francês	1 unidade	50g	135	pão integral	...	tapioca ou cuscuz	pão de leite	...	...
Margarina	1 colher de chá	5g	37	...	geléia ou queijo sem lactose	...	...	...	...
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	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	...	...
Margarina	1 colher de chá	5g	37	...	geléia ou requeijão zero lactose	...	...	...	...
Refresco	1 copo	200ml	150	usar chá	usar chá	...	...	...	...
Calorias da refeição			312						

TOTAL CALÓRICO (valor aproximado)**2959****OBSERVAÇÕES:** Todos os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.


 Carolina C. Quintans Gomes
 Nutricionista
 CRN/DF 3250

Anexo II - ETP4_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 4/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 08016.010516/2024-81

2. Descrição da necessidade

2.1. Trata-se da Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de **preparação e fornecimento de alimentação** para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

2.2. A Penitenciária Federal em Brasília/DF necessita assegurar a continuidade da prestação de serviços de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, pois este serviço é imprescindível tendo em vista a necessidade efetiva da Administração Pública moderna em assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos aos que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais para cumprimento de pena, no que tange à(s) assistência(s) material (is), à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei 7.210/84.

2.3. A Portaria da Diretoria do Sistema Penitenciário Federal (DISPF) nº 6, de 21 de março de 2022, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 7º, trata da assistência material alimentação

"Art.7. Toda a alimentação do preso será fornecida pela Penitenciária Federal, por meio de contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, vedado seu provimento por familiares, amigos, advogados ou outros meios.

§1 O cardápio alimentar, as informações nutricionais e a composição das refeições seguirão Parecer Técnico Nutricional, elaborado por nutricionista, contratado pela Secretaria Nacional de Políticas Penais.

§2 A empresa contratada pelas Penitenciárias Federais, nos termos do caput, deverá ser licenciada pela autoridade sanitária competente, possuir profissional nutricionista, qualificado e legalmente habilitado, com registro regular no Conselho de Nutricionista, garantindo as condições higiênicosanitárias do alimento preparado, conforme a Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

§3 A alimentação do preso consistirá em desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, atendendo aos critérios nutricionais do Parecer Técnico Nutricional do § 1 e à manutenção da saúde da pessoa privada de liberdade custodiada no Sistema Penitenciário Federal.

§4 Cada refeição deverá ser servida no turno previsto para o seu consumo.

§5 Será disponibilizada água potável e em quantidade suficiente para o consumo humano e promoção da saúde.

§6 Será fornecida alimentação especial ao preso quando houver indicação por razão de saúde, conforme prescrição médica, ou exigência religiosa, devidamente comprovada, acompanhando o padrão do cardápio da alimentação regular, ajustadas as necessidades da prescrição médica.

§7 Deverá ser colhida assinatura do preso no TERMO DE RECUSA DE DIETA ESPECIAL (ANEXO V) quando esse recusar o recebimento da dieta especial prescrita de acordo com suas necessidades de saúde.

§8 Compete ao fiscal do contrato de alimentação, além de outras atribuições, supervisionar seu fornecimento e avaliar a qualidade e quantidade das refeições, propondo eventuais melhorias e aditamentos, quando necessários."

2.4. A presente contratação tem um caráter preventivo conforme justificativa apresentada no tópico 3 do Documento de Formalização de Demanda.

2.5. 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"

2.6. O Decreto nº. 9.507, de 21 de setembro de 2018 e a Instrução Normativa nº 05, 26 de maio de 2017 determinam que no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional poderão ser objeto de execução indireta as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade.

2.7. Esse entendimento é corroborado pelo TCU, que considera que “o processo de terceirização, devidamente, manejado, pode ser eficiente meio de modernização da estrutura estatal, juntamente com a privatização, a parceria público-privada, a flexibilização, a desregulamentação, a permissão e a concessão. Todas as medidas que visam um modelo de Estado menos executor e mais fiscalizador. Assim, cada caso deve ser examinado particularmente, evitando-se a presunção equivocada de que qualquer atividade que destoe daquelas consagradamente aceitas como passíveis de terceirização (dedetização, telefonia, alimentação, segurança, limpeza, copeiragem, etc.) esteja impossibilitada de ser executada de forma indireta.” (Acórdão nº 256 /2005 TCU– PLENÁRIO).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Saúde da Penitenciária Federal em Brasília/DF	José Fernando Vázquez

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

4.2. A Contratada também deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade que se baseiam no guia nacional de contratações sustentáveis:

4.2.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

4.2.2. Na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

4.2.3. São proibidas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

4.2.3.1. lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.2.3.2. lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

4.2.3.3. queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

4.2.3.4. outras formas vedadas pelo poder público.

4.2.4. Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

4.2.4.1. Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

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

4.4. 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.

- 4.5. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, devidamente lacradas, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratada.
- 4.6. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.
- 4.7. O armazenamento, o transporte e a 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 tais etapas, devendo ser observada toda a legislação correlata.
- 4.8. A CONTRATADA deverá dispor de nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378 /2005.
- 4.9. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento bem como toda documentação sanitária exigida pela legislação.
- 4.10. Durante a execução contratual, a Direção da Penitenciária Federal ou o Gestor Contratual poderá NOTIFICAR a empresa prestadora dos serviços a comparecer na Unidade Penal, a qualquer tempo, com a finalidade de solucionar quaisquer problemas relacionados ao objeto da contratação, sem ônus para a contratante. A empresa deverá atender a solicitação da CONTRATANTE em até 72 (setenta e duas) horas contadas do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das penalidades previstas.
- 4.11. A contratada deverá observar todas as normas e procedimentos de controle de acesso nas dependências da Penitenciária Federal, bem como observar todos os procedimentos de segurança.
- 4.12. A contratada deverá encaminhar, com antecedência mínima de 10 dias úteis ao início da execução do contrato, documento com foto e comprovante de residência de todos os empregados que se farão presente na Penitenciária Federal.
- 4.13. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato
- 4.14. É dever da contratada comunicar qualquer situação que envolva o contrato a qual possa comprometer a segurança desta Unidade Penal Federal.

Garantia

- 4.15. A CONTRATADA apresentará, no prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 4.16. Considerando a hipótese da empresa CONTRATADA ter ofertado a sua proposta no valor inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, sendo que a licitante demonstrou a exequibilidade de sua proposta, esta deverá apresentar comprovante de prestação de garantia adicional em valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 4.16.1. A garantia tem como objetivo assegurar que a empresa CONTRATADA cumpra com a proposta apresentada, uma vez que considera-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade. Tal viabilidade deverá ser comprovada por documentação que demonstre que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, bem como os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
- 4.16.2. No caso em tela, a CONTRATADA deverá apresentar, de forma conjunta, as garantias expostas no item 4.15 e no item 4.16.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado consistiu na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções e da existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

5.2. Para a contratação em tela, verificou-se diversas soluções no mercado capazes de atender a demanda, destacando-se as seguintes:

ALTERNATIVA	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
1	Instalação de cozinha industrial nas dependências da Penitenciária Federal em Brasília/DF, sendo a preparação dos alimentos realizadas pelos internos custodiados. Obs.: Haverá a necessidade da aquisição de maquinário, definição de espaço físico, adequação da rede elétrica, processo de capacitação dos internos, dentre outras adaptações necessárias
2	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, COM dedicação exclusiva de mão de obra, emprego de equipamentos e ferramentas, sendo os serviços executados na Penitenciária Federal em Brasília/DF. Obs: Haverá a necessidade da definição de espaço físico, adequação da rede elétrica, controle de entrada dos terceirizados, dentre outras adaptações indispensáveis
3	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra, sendo os serviços executados nas dependências da empresa Contratada e entregues na Penitenciária Federal em Brasília/DF

5.3. Entende-se que a opção nº 1 torna-se inviável, uma vez que a referenciada Unidade Penal não detém espaço físico, maquinários, mão de obra, logística, rede elétrica adapta para a execução dos serviços e capacitação dos internos. Ainda, no que compete à mão de obra a ser empregada para realizar dos serviços, informa-se que os internos custodiados não podem desempenhar tal função, pois trata-se de uma Unidade Penal Federal de Segurança Máxima, empregando rígidos protocolos de segurança.

5.4. Quanto a alternativa nº 2, as refeições são elaboradas por profissionais contratados pela empresa vencedora dentro da cozinha industrial da unidade prisional, a qual deve possuir espaço para que as refeições sejam coccionadas na própria unidade. Tal alternativa também mostrou-se inviável, uma vez que a Unidade Penal Federal não detém espaço físico para a destinação dos serviços, bem como a necessidade de efetuar adaptações em sua rede elétrica. Além disso, cabe salientar que o ingresso de um número elevado de empresas prestadoras de serviço tende a fragilizar a segurança da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

5.5. Nesse sentido, verifica-se que a alternativa nº 3 - Contratação de empresa especializada nos serviços de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra, mostrou-se mais vantajosa para a Administração, no que diz respeito a economicidade e eficiência, a redução do desperdício, melhor e maior qualidade no controle dos processos pela empresa Contratada, otimização do tempo da Administração e redução do quadro de funcionários que ingressariam na Unidade Penal Federal.

5.6. Ainda, cumpre informar que tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal, na qual não há espaço físico destinado à cozinha e cantina, sendo inclusive proibida a entrada de alimentos levados por visitantes, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, justificando a importância da contratação em comento.

5.7. Tendo em vista os quantitativos necessários para o atendimento das necessidades da administração, a modalidade de licitação que parece mais adequada 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 29 da lei 14.133 de 1º de Abril de 2021.

5.9. 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, bem como a segurança da unidade.

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

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo deverá obedecer o minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos nas Penitenciária Federais, de forma diária, conforme o padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pela Secretaria Nacional de Políticas Penais.

Local	Grupo	CATSER	Item	Descrição	Quantidade Mensal Máxima	Horário de Entrega
Penitenciária Federal em Brasília /DF	01	3697	1	Desjejum	6.600 refeições ¹	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
			2	Lanche da manhã	6.600 refeições ¹	
			3	Almoço	6.600 refeições ¹	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
			4	Lanche da tarde 1 Alternado com item 5	6.600 refeições ¹	
			5	Lanche da tarde 2 Alternado com item 4	6.600 refeições ¹	
			6	Jantar	6.600 refeições ¹	Entre 16h (dezesseis horas) e 16h30m (dezesseis horas e trinta minutos)
			7	Ceia 1 Alternado com item 8	6.600 refeições ¹	
			8	Ceia 2 Alternado com item 7	6.600 refeições ¹	

¹ Ref. ao quantitativo máximo de internos possível (220 x 30 = 6600)

6.1.1. A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais elásticos acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência) dos alimentos.

6.2. A composição das refeições diárias deverá ser:

6.2.1. Item 1 - Desjejum

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Café com leite com açúcar	1 copo	150 ml de leite + 100 ml de café	100	Usar adoçante	Usar chá	-	-	-	Usar chá
Pão Francês	1 unidade*	50g	135	Pão integral	-	Tapioca ou cuscuz	Pão de Leite	-	-
Margarina									

ou Queijo (dias alternados)	1 colher de chá/ 1 fatia*	5g/20g	60	-	Geleia ou queijo sem lactose	-	-	-	-
Calorias da Refeição			290						

6.2.1.1. Exclusivamente nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1(uma) unidade extra de pão francês e 1(uma) porção extra de margarina ou queijo. **No referido dia, as calorias da refeição somarão 490.**

6.2.2. Item 2 - Lanche Manhã

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100	-	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição			100						

6.2.3. Item 3 - Almoço

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	-	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	-	-
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95	-	-	-	feijão pastoso - tutu	-	-
Farinha (substituto regional)	1 colheres de sopa	25g	80	não usar farinha de mandioca	-	-	-	-	-
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200	preparações cozidas ou assadas	-	-	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Salada (folhoso ou Vegetais A)	-	80g	20	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g /60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana	-	-
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar	-	-	-	-	-

Calorias da Refeição	975
-----------------------------	-----

6.2.4. **Item 4 - Lanche da Tarde tipo 1 (alternado com item 5):**

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	-	-
Margarina	1 colher de chá	5g	37	-	geléia ou requeijão sem lactose	-	-	-	-
Refresco	1 unidade/1 copo	200ml	120	usar chá	usar chá	-	-	-	-
Calorias da Refeição				282					

6.2.5. **Item 5 - Lanche da Tarde tipo 2 (alternado com o item 4):**

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade /fatia	100g	180	Biscoito integral	bolo sem leite (ex: cenoura)	Bolo sem farinha ou sem glúten	-	-	-
Refresco	1 unidade/1 copo	200ml	120	usar chá	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição				300					

6.2.6. **Item 6 - Jantar:**

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	-	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	-	-

Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105	-	-	-	feijão pastoso - tutu	-	-
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90	não usar farinha de mandioca	-	-	-	-	-
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235	preparações cozidas ou assadas	-	-	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Salada (folhoso ou Vegetais A)	-	80g	25	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g /60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana	-	-
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição			1035						

6.3.7. Item 7 -Ceia Tipo 1 (Alternado com Item 8):

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Pão francês	1 unidade	50g	135	pão integral	-	tapioca ou cuscuz	pão de leite	-	-
Margarina	1 colher de chá	5g	37	-	queijo sem lactose	-	-	-	-
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100	-	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição			272						

6.3.8. Item 8 - Ceia Tipo 2 (Alternado com o Item 7):

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Biscoito									

água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	-	-
Margarina	1 colher de chá	5g	37	-	geléia ou queijo sem lactose	-	-	-	-
Refresco	1 copo	200ml	150	usar chá	usar chá	-	-	-	-
Calorias da Refeição			312						

*Total calórico (Valor aproximado): 2959 Kcal.

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

6.4. Informações Relevantes:

6.4.1. Será determinada a frequência de inclusão de cada um dos itens ao longo do dia, ficando determinado que será ofertado suco no almoço e jantar, e refresco nos lanches da tarde e ceia.

6.4.2. Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.

6.4.3. Alimentos como feijão e farofa, por serem alimentos bastante regionais, serão ofertados conforme hábitos de cada região, por exemplo, feijão preto na região sul e o feijão carioca na região nordeste. Já a farinha, que é bastante característica na alimentação da região nordeste, pode ser substituída por outro alimento, conforme preferências das demais regiões.

6.4.4. As bebidas serão padronizadas em 200ml para suco ou refresco e 250ml para café com leite. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.

6.5. Especificações dos vegetais A,B e C:

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

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

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

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

* Para a identificação dos vegetais, foi utilizado a tabela TACO como referência

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

6.6.1. Ainda conforme o artigo 109 da Resolução nº 03/2017, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde, como comorbidades específicas e/ou restrições alimentares, ou mesmo por exigências religiosas.

6.6.2. As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações que devem ser feitas em cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições foi padronizado aqui 7 tipos de dietas, incluindo a dieta normal:

6.6.2.1. Normal - sem restrições alimentares.

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

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

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

6.6.2.3. Hipercalórica ou hipocalórica - casos excepcionais (ganho ou perda de peso): * Deve ser avaliado caso a caso e com indicação médica deve ser acrescido ou reduzido o valor calórico entre 25 a 50%.

6.6.2.4. Intolerância à lactose ou glúten - restrição desses alimentos. * Os alimentos que possuem lactose ou glúten não devem ser ofertados a esses presos devendo ser substituídos por outros equivalentes conforme descrito no cardápio.

6.6.2.5. Líquida/ pastosa - casos excepcionais (problemas de digestão): * Preparar os alimentos com consistência macia/ pastosa ou mesmo líquida, que se dissolvam na boca, para presos com problemas de digestão ou dificuldade de mastigação.

6.6.2.6. Religião - conforme restrição de sua religião: * A religião muçulmana tem restrições de consumo de carne de porco e sangue de animal, devendo então, quando tiverem esses alimentos no cardápio, serem substituídos por outros alimentos permitidos pela religião.

6.6.2.7. Vegetariana - restrição de consumo de proteína animal:

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

6.7. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que esses devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal.

6.8. As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas.

6.9. Por motivos de segurança, as proteínas deverão ser servidas sem ossos e espinhas.

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



6.11. As saladas deverão ser servidas em separado em embalagem em isopor descartáveis, formato arredondado, com tampa, nas seguintes dimensões destacadas abaixo:



7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. 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 dia.

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

7.3. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam neste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

7.4. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 8 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

7.5. 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.

7.6. 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

7.7. As estimativas por faixas terá os seguintes parâmetros:

7.7.1. Faixa 1: Fornecimento de Até 50 refeições.

7.7.2. Faixa 2: Fornecimento de 51 até 100 refeições.

7.7.3. Faixa 3: Fornecimento de 101 até 150 refeições.

7.7.4. Faixa 4: Fornecimento de 151 até 220 refeições.

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

Item	Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do contrato (A) x 12
		Faixa	de 151 até		

1	Desejum	4	220 refeições	R\$	R\$
2	Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
3	Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
4	Lanche da tarde Tipo 1 (Alternado com item 5)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
5	Lanche da tarde Tipo 2 (Alternado com item 4)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
6	Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
7	Ceia Tipo 1 (Alternado com item 8)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
8	Ceia Tipo 2 (Alternado com item 7)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$

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

7.10. 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.

7.11. 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.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.196.376,41

8.1. Preliminarmente, e em atendimento ao Acordão nº 6.110/2010 TCU - 1ª Câmara, efetuou-se a análise de contratações similares praticadas por outros entes públicos, e nesse sentido, estima-se que o valor da contratação pretendida perfaz o montante de R\$ 3.196.376,41, conforme exposto no quadro a seguir:

ÓRGÃO	CONTRATO	EMPRESA CONTRATADA	VIGÊNCIA	VALOR ANUAL
Penitenciária Federal em Brasília /DF	nº 03/2024	OLIVER COZINHA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	Até 23/02 /2025	R\$2.540.736,00
Penitenciária Federal em Campo Grande /DF	nº 43/2023	SABOR COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	Até 18/08 /2024	R\$3.286.800,00
Penitenciária Federal em Catanduvas/PR	nº 35/2022	TERRAÇO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA	Até 31/08 /2025	R\$3.761.593,23
Penitenciária Federal em Porto Velho/RO	nº 44/2021	A.SEMPBOM RESTAURANTE - ME	Até 08/11 /2024	R\$2.663,473,91
Valor Médio Estimado		R\$ 3.196.376,41		

8.2. No entanto, tal estimativa será confirmada posteriormente na fase de pesquisa de mercado, esta que será realizada conforme os ditames da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65 de 7 de Julho de 2021, bem como respeitando os seus devidos cálculos de média aritmética.

8.3. Na elaboração da proposta de preços, o licitante deverá considerar para a composição do valor total da contratação os insumos necessário para o preparo das refeições, as embalagens em isopor descartáveis, a mão de obra empregada na execução dos serviços, veículo destinado a entrega das refeições, o quantitativo de deslocamentos entre a Contratada e a Unidade Penal Federal, bem como os seguintes itens relacionados a seguir:

Item	Descrição	Quantidade
1	Balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2kg para aferição das refeições	1
2	Garrafa térmica termolar 5 litros	até 16
3	Jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada	até 9
4	Caixa térmica com capacidade de 100 litros, confeccionada em polietileno linear virgem de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV. Isolamento térmico em poliuretano, específicas para transporte de alimentos	até 15

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Tendo em vista a recomendação do TCU de que as compras devem ser divididas em tantos itens (etapas ou parcelas) quantos se comprovarem técnica e economicamente viáveis, o critério de julgamento será o de menor preço global, pois os serviços possuem interdependência, fator que será melhor administrado mediante único contrato.

9.2. Em atendimento à Súmula 247 do TCU, os itens foram agrupados em lote, objetivando ampliar o universo de licitantes, não gerar prejuízo ao conjunto ou complexo que será licitado e nem perda de "economia de escala". Observa-se o teor da Súmula 247, a seguir:

"Súmula nº 247 TCU: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade"

9.3. Do ponto de vista da qualidade e do tempo gasto pelos serviços prestados não se configura vantagem técnica para a Administração a dissolução dos itens, uma vez que, todos os materiais necessários para a prestação dos serviços estarão previstos no Termo de Referência. Assim, justificamos o presente agrupamento de acordo com a legislação, respeitadas as limitações de ordem técnica.

9.4. Será aplicado o agrupamento de itens em lote ÚNICO, tendo em vista a necessidade de manter a segurança da Unidade Penal Federal.

9.5. Além do exposto acima, frisa-se ainda que a licitação por lote único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade dos serviços, haja vista que o gerenciamento do contrato irá permanecer todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases dos serviços, concentração da responsabilidade pela execução dos serviços em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados. Haverá ainda um ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução de determinado serviço, implicará em aumento de quantitativo e, consequentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração, vez que se tratam de serviços de mesma natureza.

9.6. 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 administrativa para sua formalização, conforme pode ser constatado no texto abaixo extraído do Acórdão supracitado:

"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"

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

9.7. 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 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratação correlata ou interdependente com a presente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Por tratar-se de serviço essencial, a contratação em comento se alinha aos planos da Secretaria Nacional de Políticas Penais. De acordo com o Decreto n.º 6.049, de 27 de fevereiro de 2007, que aprovou o Regulamento Penitenciário Federal, os estabelecimentos penais federais têm por finalidade promover a execução administrativa das medidas restritivas de liberdade dos presos, provisórios ou condenados, cuja inclusão se justifique no interesse da segurança pública ou do próprio preso, como também abrigar presos, provisórios ou condenados, sujeitos ao regime disciplinar diferenciado, apresentando alto risco para a ordem e a segurança do estabelecimento penal ou da sociedade, conforme previsão do § 1.º e 2.º, do art. 52.º da Lei n.º 10.792, de 1.º de dezembro de 2003.

11.2. O desafio da Administração Pública moderna é assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos aos que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais para cumprimento de pena, no que tange à(s) assistência(s) material (is), à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei 7.210/84.

11.3. Os artigos 10 e 12 da Lei de Execução Penal disciplinam como dever do Estado a prestação de assistência material ao preso, consistindo essa assistência no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

11.4. Tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal, na qual não há espaço físico destinado à cozinha e cantina, sendo inclusive proibida a entrada de alimentos levados por visitantes, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, justificando a importância da contratação em comento.

11.5. A contratação pretendida encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, conforme Documento de Formalização de Demanda nº 111/2023, cadastrado no sítio eletrônico Compras governamentais, UASG: 200604 - Penitenciária Federal em Brasília/DF.

11.6. Por fim, consta no processo (DOC SEI Nº 27938842) a Declaração de adequação ao planejamento estratégico do órgão devidamente assinado pela Senhora Ordenadora de Despesas, bem como pela Senhora Coordenadora Geral de Licitações e Contratos da Penitenciária Federal em Brasília/DF;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação que se almeja alcança objetivos sensíveis dentro do Estado Democrático de Direito, tais como o respeito à dignidade da pessoa humana, observância dos normativos da execução penal e garantia dos direitos dos reclusos, através do fornecimento de alimentação de qualidade, observado as determinações nutricionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. As providências a serem adotadas para a contratação em questão serão:

- a) Verificação dos documentos de habilitação da empresa, a serem definidas no edital de licitação;
- b) Verificação de regularidade da empresa junto ao SICAF;
- c) Celebração do contrato entre a empresa vencedora homologada e a Secretaria Nacional de Políticas Penais;

- d) Análise, pelo setor competente, da documentação dos funcionários contratados pela empresa;
- e) Indicação do fiscal/gestor do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

14.2. 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.

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

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

14.5. 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:

14.5.1. vidro (recipiente verde)

14.5.2. plástico (recipiente vermelho)

14.5.3. papéis secos (recipiente azul)

14.5.4. metais (recipiente amarelo)

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

14.7. 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.

14.8. 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

15.1. Tendo em vista as informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, no que tange a escolha da solução mais adequada ao atendimento da demanda, conclui-se que o objeto é passível de contratação, haja vista as seguintes características observadas:

15.1.1. Definição de padrões mínimos de aceitabilidade;

15.1.2. Amplo mercado fornecedor;

15.1.3. Os valores estimados encontram-se dentro dos preços praticados nos contratos da administração pública em objetos semelhantes;

15.1.4. A aquisição descrita no bojo deste Estudo Técnico Preliminar apresentou-se razoável quanto à viabilidade ao atendimento dos seguintes quesitos

- a) Viabilidade técnica: verifica-se que a avaliação do serviço foi estimada com base nos custos e riscos;

b) Viabilidade socioeconômica: identificou-se os benefícios inerentes às alternativas do projeto, visando assegurar a execução contratual;

c) Viabilidade ambiental: adequação das atividades aos normativos vigentes.

15.2. Diante do exposto, esta equipe de planejamento declara viável a contratação em questão.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JOSE FERNANDO VAZQUEZ

Chefe da Divisão de Saúde/PFBRA

Anexo III - SEI - 08016.010516_2024-81.pdf



28725520



08016.010516/2024-81



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Secretaria Nacional de Políticas Penais
Serviço de Licitações e Contratos da PFBRA

ANEXO Nº I -C
MODELO DE PROPOSTAS

IDENTIFICAÇÃO		
Razão Social:		
Endereço:	UF:	CEP:
Telefone:		
E-mail:		
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESENTA) DIAS, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO		

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

Declaramos que:

Concordamos com TODAS as condições estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico nº /2024 e seus Anexos.

No valor proposto constam todos os custos necessários para a execução dos serviços, bem como tributos diretos e indiretos, encargos trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas necessárias ao fiel e integral cumprimento do objeto.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal Carimbo do CNPJ da Empresa

Referência: Processo nº 08016.010516/2024-81

SEI nº 28725520

Anexo IV - IMR.pdf



28725635



08016.010516/2024-81



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Secretaria Nacional de Políticas Penais
Serviço de Licitações e Contratos da PFBRA

ANEXO Nº I-D

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:

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

<u>PONTUAÇÃO 02</u>	
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 01 marmita, 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

<u>PONTUAÇÃO 03</u>	

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 01 marmita, 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 V - Termo de Confidencialidade.pdf



28725745



08016.010516/2024-81



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Secretaria Nacional de Políticas Penais
Serviço de Licitações e Contratos da PFBRA

ANEXO Nº I-E

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: _____

Referência: Processo nº 08016.010516/2024-81

SEI nº 28725745

Anexo VI - Termo de Vistoria.pdf



28725914



08016.010516/2024-81



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Secretaria Nacional de Políticas Penais
Serviço de Licitações e Contratos da PFBRA

ANEXO Nº I-F

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

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

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

_____/UF, _____ de _____ de _____
OU

Declaração de Pleno Conhecimento

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

Declaro que a empresa _____, sediada à _____, CNPJ N°: _____, 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.

_____/UF, _____ de _____ de _____.

(Assinatura do representante legal ou procurador)

Nome do representante legal ou procurador

(Número da Carteira de Identidade e CPF)

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

Referência: Processo nº 08016.010516/2024-81

SEI nº 28725914

Anexo VII - Declaracao Escritorio.pdf



28725986



08016.010516/2024-81



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Secretaria Nacional de Políticas Penais
Serviço de Licitações e Contratos da PFBRA

ANEXO Nº 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.

Referência: Processo nº 08016.010516/2024-81

SEI nº 28725986