

PENITENCIÁRIA FEDERAL EM BRASILIA

Termo de Referência 67/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
67/2026	200604-PENITENCIÁRIA FEDERAL EM BRASILIA	FABRICIO DA SILVA ROSOLEN DE OLIVEIRA	03/10/2026 21:01 (v 0.25)
Status			
DISPONIBILIZADO			

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		08016.011388/2026-54

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 08016.011388/2026-54)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparação, fornecimento, acondicionamento, transporte e entrega de alimentação aos internos, para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF. nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Local: Penitenciária Federal em Brasília/DF — Grupo: 01 — CATSER: 3697.

GRUPO	CATSER	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	QUANTIDADE MÁXIMA QUINQUENAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL (QUINQUENAL)
		1	Desjejum	6.600 refeições ¹	80.300 refeições ²	401.500 refeições ³	R\$ 5,60	R\$ 2.248.400,00
		2	Lanche da manhã	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	R\$ 2,72	R\$ 1.092.080,00
		3	Almoço	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	R\$ 17,90	R\$ 7.186.850,00
		4	Lanche da tarde tipo 1 alternado com tipo 2 e 3 Lanche da tarde tipo 2 alternado com	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	R\$ 3,86	R\$ 1.549.790,00

01	3697		tipo 1 e 3					
			Lanche da tarde tipo 3 alternado com tipo 1 e 2					
		5	Jantar	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	R\$ 18,80	R\$ 7.548.200,00
		6	Ceia tipo 1 alternado com tipo 2 e 3	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	R\$ 3,87	R\$ 1.553.805,00
			Ceia tipo 2 alternado com tipo 1 e 3					
			Ceia tipo 3 alternado com tipo 1 e 2					
VALOR MENSAL							R\$ 352.985,42	
VALOR ANUAL							R\$ 4.235.825,00	
VALOR TOTAL (QUINQUENAL)							R\$ 21.179.125,00	

¹ Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 30 dias = 6.600 refeições/mês.

² Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 365 dias = 80.300 refeições/ano.

³ Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 365 dias × 5 anos = 401.500 refeições.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, SEI nº 37214287.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, por atender necessidade permanente da Administração: o fornecimento diário de alimentação às pessoas privadas de liberdade custodiadas na Penitenciária Federal em Brasília, dever do Estado previsto nos arts. 10 e 12 da Lei nº 7.210/1984. A interrupção do serviço comprometeria a própria custódia, uma vez que a unidade não dispõe de cozinha ou cantina e é vedada a entrada de alimentos trazidos por visitantes.

1.3.1. A vigência plurianual de 5 (cinco) anos, admitida pelo art. 106 da Lei nº 14.133/2021 para serviços contínuos, é mais vantajosa para a Administração pelas seguintes razões:

- a) **Economia de escala e diluição dos custos iniciais:** a execução exige investimentos de mobilização por parte da Contratada, como veículo para transporte, caixas térmicas, garrafas térmicas e balança (item 8.8 do ETP), adequação da produção ao cardápio definido no Parecer Técnico Nutricional e às 13 (treze) dietas especiais, além da investigação social e do credenciamento dos empregados para acesso à unidade de segurança máxima. Com a vigência de 60 (sessenta) meses, esses custos são amortizados ao longo de todo o período, o que permite preços unitários menores. Em contratos de 12 (doze) meses, os mesmos custos seriam concentrados em prazo curto e repassados ao preço.
- b) **Ampliação da competitividade:** o prazo mais longo torna a contratação mais atrativa ao mercado, favorecendo a participação de maior número de licitantes e a obtenção de propostas mais vantajosas.
- c) **Redução de custos administrativos e do risco de descontinuidade:** cada contratação exige a instrução completa do processo (DFD, ETP, mapa de riscos, pesquisa de preços, TR, análise jurídica e licitação). O

presente processo teve início com o Documento de Formalização de Demanda nº 84/2025, em outubro de 2025. Contratações de curta duração multiplicariam esses ciclos e ampliariam o risco de lacunas no fornecimento, risco já materializado na necessidade da contratação emergencial atualmente em execução (Contrato nº 01/2026, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021).

d) Estabilidade de preços e previsibilidade orçamentária: os preços permanecem fixos durante a vigência, alterados apenas pelo reajuste anual previsto no contrato, o que permite o planejamento orçamentário de médio prazo e reduz a exposição da Administração às oscilações do mercado.

e) Qualidade e segurança da execução: a continuidade da mesma equipe, já submetida à investigação social e familiarizada com os horários de entrega, os protocolos de segurança da unidade, o cardápio e as dietas especiais, reduz os riscos operacionais típicos das transições entre fornecedores.

f) Prática no Sistema Penitenciário Federal: os contratos de mesmo objeto das demais Penitenciárias Federais vêm sendo mantidos por vários exercícios, a exemplo dos Contratos nº 44/2021 (PFPV), nº 35/2022 (PFCAT) e nº 43/2023 (PFCG), em execução em 2026, o que demonstra a adequação da continuidade da prestação a esse tipo de serviço.

1.3.2. A vigência plurianual preserva a flexibilidade da Administração, uma vez que:

(a) a existência de créditos orçamentários e a vantagem na manutenção do contrato serão atestadas no início da contratação e de cada exercício (art. 106, inciso II, da Lei nº 14.133/2021);

(b) a Administração poderá extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários ou quando o contrato não mais lhe oferecer vantagem (art. 106, inciso III e § 1º); e

(c) os quantitativos são estimados e não obrigam a Administração, sendo pago apenas o fornecimento efetivamente realizado, no regime de empreitada por preço unitário.

1.3.3. Nos termos do art. 106, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a maior vantagem econômica da contratação plurianual será atestada pela autoridade competente por ocasião da aprovação deste Termo de Referência

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. 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 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394494000136-0-000018/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 13/03/2025;

III) Id do item no PCA: 173;

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

V) Identificador da Futura Contratação: 200604-8/2026;

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

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.

4.2. A Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

4.2.1. observância da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52/2014, bem como da legislação e das normas dos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e dos demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.2.2. na gestão e no gerenciamento de resíduos sólidos, observância da seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos do art. 9º da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010;

4.2.3. proibição das 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 art. 20 da Lei nº 12.305/2010 (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.

4.2.5 Observância das diretrizes do Plano de Logística Sustentável 2023-2027 da SENAPPEN (SEI nº 36378779), em especial quanto à segregação e à destinação dos resíduos gerados na execução, inclusive as embalagens de isopor.

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

4.4. Os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se para a realização dos serviços uniformizados e portando documento de identificação. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPIs) 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 da unidade ou outro local designado.

4.6. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, com a adoção de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar outras cargas 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 a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante tais etapas, observada toda a legislação correlata.

4.8. A CONTRATADA deverá dispor de nutricionista responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, que revogou a Resolução CFN nº 378/2005.

4.9. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento, bem como toda a 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 à 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 todos os procedimentos de segurança.

4.12. A Contratada deverá encaminhar, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis ao início da execução do contrato, documento com foto e comprovante de residência de todos os empregados que se farão presentes 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 e que possa comprometer a segurança desta Unidade Penal Federal.

Subcontratação

4.15. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.16. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **anual** da contratação.

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

4.17.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.17.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.17.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.17.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.17.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.18. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

4.20. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.21. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.21.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.22. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

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

4.22.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

4.23. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.24. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.25. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.26. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.26.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.26.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.27. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.27.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.27.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.28. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.29. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.30. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.31. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.32. 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 **08:00h às 16h20**.

4.32.1. Para agendamento da vistoria e para o encaminhamento da documentação de que trata o item 4.35.1, o interessado deverá contatar a Divisão Administrativa da Penitenciária Federal em Brasília (DIAD-BRA) pelos telefones (61) 2099-3100 ou (61) 2099-3106 ou pelo endereço eletrônico diad.pfbra@mj.gov.br.

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

4.34. 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.

4.34.1. Considerando que a Penitenciária Federal em Brasília (PFBRA) constitui estabelecimento de segurança máxima, a empresa deverá, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis em relação à data pretendida para a vistoria, encaminhar à Divisão Administrativa da PFBRA cópia de documento oficial de identificação com foto e de comprovante de residência do profissional que realizará a visita técnica, a fim de viabilizar a prévia investigação social a cargo do setor competente. Autorizado o ingresso do profissional na unidade prisional pela Diretoria da PFBRA, a Divisão Administrativa dará ciência à empresa interessada, a partir de quando esta poderá agendar a data e o horário da visita técnica.

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

4.36. 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.

Instalação de escritório

4.37. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório/cozinha contendo estrutura administrativa mínima, na cidade de **Brasília-Distrito Federal**, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

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. Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pela SENAPPEN (SEI nº 35587553), respeitados os ajustes elencados nos tópicos precedentes, devendo a composição das refeições normais diárias ser a seguinte:

Item 1 — Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Café preto puro OU café com leite (ofertar as duas opções; deixar à escolha do detento)	1 copo	250 ml (150ml de leite + 100ml de café - nos casos de café com leite)	100
Pão francês	1 unidade*	50 g	135
Manteiga, queijo ou ovo cozido ou frito (em dias alternados)	1 colher de chá / 1 fatia / 1 unidade*	5 g / 20 g / 50 g	60

* Exclusivamente nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, serão ofertadas 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de manteiga, queijo ou ovo cozido ou frito.

Item 2 — Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	100 g	80

Item 3 — Almoço

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180 g	295
Feijão cariinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120 g	95
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25 g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)*	1 pedaço médio	180 g	200
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80 g	35
Salada (folhoso ou vegetais A)	—	80 g	20
Fruta da época e regionalizada / sobremesa doce (finais de semana) ***	unidade média ou 1 porção pequena	120 g / 60 g	100
Suco néctar (30% a 50% de polpa de frutas)**	1 copo	250 ml	150

* Nos termos do Parecer Nutricional SENAPPEN (SEI nº 35587553), obrigatoriamente deve ser considerada PROTEÍNA a carne branca, a vermelha ou o ovo. Quanto à forma de apresentação/preparo, as proteínas devem variar entre cozidos, grelhados, assados, refogados,

fritos e outras apresentações, NÃO devendo haver repetição do tipo de preparo de uma refeição para a refeição subsequente; cada forma de preparo listada deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.

*** A fruta da época fornecida nos dias de semana deve variar entre as refeições, não devendo ser o mesmo tipo de fruta de uma refeição para outra. As sobremesas de tipo doce (aos finais de semana) devem seguir diversificação de sabor entre uma refeição principal e outra subsequente. Todas as dietas devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive aos finais de semana, devendo ser fornecida fruta adicional em substituição.

** As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Item 4 — Lanche da tarde: Tipo 1 (alternado com o Tipo 2 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30 g	125
Manteiga	1 colher de chá	5 g	37
Suco néctar (30% a 50% de polpa de frutas)*	1 unidade / 1 copo	250 ml	120

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Lanche da tarde: Tipo 2 (alternado com o Tipo 1 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade / 1 fatia	100 g	180
Suco néctar (30% a 50% de polpa de frutas)*	1 unidade / 1 copo	250 ml	120

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Lanche da tarde: Tipo 3 (alternado com o Tipo 1 e 2)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Fruta da época e regionalizada	2 unidades ou porções	180g	300

Item 5 — Jantar

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180 g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	1 concha pequena cheia	60 g	50
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25 g	80
Proteína (alternar carne branca,	1 pedaço médio	150 g	175

vermelha ou ovo)*			
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80 g	35
Salada (folhosos ou vegetais A)	—	80 g	20
Fruta da época / sobremesa doce (finais de semana) ***	1 unidade média ou 1 porção pequena	120 g / 60 g	100
Suco de fruta natural**	1 copo	250 ml	150

* Nos termos do Parecer Nutricional SENAPPEN (SEI nº 35587553), obrigatoriamente deve ser considerada PROTEÍNA a carne branca, a vermelha ou o ovo, com variação das formas de cocção (cozido, grelhado, assado, refogado, entre outras), vedada a repetição do mesmo tipo de preparo em refeições consecutivas; cada forma de preparo deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.

*** A fruta da época deve variar entre as refeições; as sobremesas doces (finais de semana) devem seguir diversificação de sabor entre refeições subsequentes; todas as dietas devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive aos finais de semana, com fruta adicional em substituição.

** As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta.

Item 6 — Ceia: Tipo 1 (alternado com o Tipo 2 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Cuscuz com ovo	1 unidade	30 g ¹	125
Manteiga	1 colher de chá	5 g	37
Suco néctar (30% a 50% de polpa de fruta)*	1 unidade / 1 copo	250 ml	120

Ceia: Tipo 2 (alternado com o Tipo 1 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade / 1 fatia ¹	100 g	180
Suco néctar (30% a 50% de polpa de fruta)*	1 copo	250 ml	120

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Ceia: Tipo 3 (alternado com o Tipo 1 e 2)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Fruta da época e regionalizada	2 unidades ou porções	180 g	300

5.1.3. Total calórico diário (valor aproximado): **2.855 kcal**. Observação: todos os pesos indicados referem-se ao alimento já preparado.

5.1.4. Para os Itens 4 (Lanche da Tarde) e 6 (Ceia), o termo “alternadamente com” significa que, num dia, será fornecido o cardápio Tipo 1, no outro, cardápio Tipo 2 e, no outro, o cardápio Tipo 3.

5.1.5. Informações relevantes:

5.1.5.1. Fica determinado o fornecimento de suco néctar (com 30% a 50% de polpa) no almoço, nos lanches da tarde e na ceia, e Suco de Fruta natural no jantar, vedado o fornecimento de refresco em pó, conforme a diretriz do item 5.4 deste Termo de Referência.

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

5.1.5.3. Alimentos como feijão e farofa, por serem bastante regionais, serão ofertados conforme os hábitos de cada região — por exemplo, feijão preto na região Sul e feijão carioca na região Nordeste. Já a farinha, bastante característica da alimentação da região Nordeste, poderá ser substituída por outro alimento, conforme as preferências das demais regiões.

5.1.5.4. As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de frutas e em 250 ml para o café com leite. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.

5.1.5.5. As unidades extras deverão compor a cesta de preços, não sendo lícito ao licitante arguir qualquer desconhecimento dessa necessidade.

5.1.5.6. A rotina de fornecimento da proteína para os Itens 3 e 5 (Almoço e Jantar) deverá obedecer ao cronograma de refeições, vedada a entrega sequencial, no mesmo dia e de um dia para o outro, do mesmo tipo de proteína em refeições subsequentes — assim consideradas Almoço e Jantar do mesmo dia, e Jantar de um dia e Almoço do dia seguinte.

5.1.5.7. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega para o consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, com monitoramento da temperatura durante essas etapas.

5.1.5.8. A CONTRATADA deve dispor de profissional de nutrição responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme a Lei nº 8.234/1991 e a Resolução CFN nº 702/2021.

5.1.6. As proteínas, os lanches da tarde e as sobremesas deverão seguir as regras dispostas nos normativos e obedecer, também, aos seguintes critérios:

DAS PROTEÍNAS

a) OVO — mínimo de 1 (uma) e máximo de 2 (duas) vezes por semana; quando for duas vezes, uma delas deve ser em ovo cozido e a outra em modo de preparo diverso;

b) CARNE BRANCA — FRANGO: mínimo de 4 (quatro) vezes por semana, sendo pelo menos 1 (uma) vez frito e 1 (uma) vez assado; PEIXE: mínimo de 1 (uma) vez por semana; quando fornecido mais de uma vez, uma delas deverá ser frita; quando fornecido apenas uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido etc.);

c) CARNE VERMELHA — BOVINA: mínimo de 5 (cinco) vezes por semana, sendo pelo menos 1 (uma) vez frita e 1 (uma) vez assada; SUÍNA: mínimo de 1 (uma) vez por semana; quando fornecida mais de uma vez, uma delas deverá ser frita; quando fornecida apenas uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido etc.).

5.1.7. Para as alimentações classificadas como dietas, as frutas devem ser mantidas em substituição às sobremesas de sabor doce, inclusive aos finais de semana.

5.1.8. Os alimentos que possuem alternativas de substituição, como manteiga, queijo ou ovo cozido ou frito, deverão ser ofertados em dias alternados, na seguinte ordem: um dia manteiga, outro dia ovo frito ou cozido, outro dia manteiga e outro dia queijo, e assim sucessivamente.

5.1.9. Poderão ser prescritas dietas especiais para presos que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares — como hipertensão, diabetes, nefropatias e hepatopatias, entre outras —, desde que mantidos os

critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e mediante preenchimento, pelo nutricionista ou médico responsável, de documentação e/ou questionário fornecido pela unidade, na busca de se efetivar maior controle e registro histórico sobre a alimentação e os aspectos ligados aos quadros de saúde dos internos.

5.1.10. Quaisquer outros tipos de dietas, não especificados no item anterior, devem ser precedidos do preenchimento de documentação própria pelo profissional de saúde responsável pela prescrição, de modo a conter todos os elementos necessários para justificar a medida e gerar informações para controle da situação de saúde do interno junto à Divisão de Saúde e aos órgãos públicos.

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

5.1.12. As refeições deverão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis, formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral, 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, capacidade aproximada de 1.500 ml, contendo pelo menos 4 (quatro) divisões internas e tampa do mesmo material.



5.1.13. As saladas deverão ser servidas em separado, em embalagem de isopor descartável, formato arredondado, com tampa, capacidade de 300 ml e dimensões aproximadas de 13 cm de diâmetro por 7 cm de altura.



5.1.14. . As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas indicadas nos itens anteriores, em razão da abertura existente na porta da cela.

5.1.15. As embalagens de isopor são as mais adequadas para o fornecimento das refeições, por não permitirem a mistura dos alimentos.

5.1.16. Cabe destacar, ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima torna o fornecimento mais seguro, 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.

5.1.17. A entrega das refeições será efetuada em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, visando atender às 4 (quatro) alas e ao 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 unidade, atualizando-se qualquer adição ou diminuição no número de presos.

5.2. Especificações dos vegetais A, B e C

5.2.1. A classificação dos vegetais em grupos A, B e C dá-se segundo a sua concentração de carboidratos, da seguinte forma:

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

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

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

5.2.2. Para a identificação dos vegetais, foi utilizada como referência a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO).

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

5.3.1. Conforme o § 10 do art. 3º da Resolução CNPCP nº 3/2017, 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.

5.3.2. As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações aplicáveis a cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições, foram estabelecidos 13 (treze) tipos de dietas, incluída a dieta normal, com o cardápio organizado e apresentado de forma separada para cada modalidade dietoterápica:

5.3.2.1. Dieta normal — sem restrições alimentares.

5.3.2.2. Dieta para diabetes — voltada para o controle glicêmico, com redução de açúcares simples e controle de carboidratos, priorizando alimentos de baixo índice glicêmico e refeições fracionadas ao longo do dia.

5.3.2.3. Dieta para dislipidemias — focada na redução de gorduras saturadas e colesterol, com redução de frituras e alimentos gordurosos, priorizando preparações assadas, cozidas ou grelhadas e o uso moderado de gorduras boas.

5.3.2.4. Dieta para doença de Crohn — com foco na redução de estímulos inflamatórios intestinais, priorizando alimentos de fácil digestibilidade, redução de fibras insolúveis, restrição de frituras e gorduras saturadas e exclusão de alimentos irritativos e ultraprocessados.

5.3.2.5. Dieta hipercalórica ou hipocalórica (ganho ou perda de peso) — avaliada caso a caso; com indicação médica, o valor calórico deve ser acrescido ou reduzido entre 25% e 50%.

5.3.2.6. Dieta hipervitamínica — caracterizada pelo aumento da oferta de frutas, verduras e hortaliças, com o objetivo de ampliar o aporte de vitaminas e minerais, o suporte imunológico e o aporte antioxidante, com ajuste de porções e da frequência de frutas e verduras nas refeições principais e nos lanches.

5.3.2.7. Dieta para hipertensão — caracterizada pela redução do consumo de sódio, evitando alimentos ultraprocessados e embutidos, com incentivo ao consumo de alimentos in natura ricos em potássio, como frutas e verduras.

5.3.2.8. Dieta para intolerância ao glúten — exclusão de alimentos que contenham trigo, centeio, cevada e derivados, com substituição por preparações isentas de glúten.

5.3.2.9. Dieta para intolerância à lactose — exclusão de leite e derivados com lactose, utilizando alternativas sem lactose ou substituições adequadas.

5.3.2.10. Dieta líquida/pastosa — indicada para casos de dificuldade de mastigação ou digestão, com alimentos ofertados em textura modificada (líquida ou cremosa), mantido o valor nutricional adequado, inclusive com acréscimo de suplementação, quando necessário.

5.3.2.11. Dieta para restrições religiosas — elaborada conforme preceitos religiosos, incluindo, por exemplo, a exclusão de carne suína para praticantes da religião muçulmana, podendo haver outras restrições avaliadas individualmente.

5.3.2.12. Dieta vegetariana — exclusão de carnes (bovina, suína, aves e peixes), com substituição por ovos, queijos, proteína de soja e/ou outras fontes proteicas adequadas. As proteínas animais das grandes refeições devem ser substituídas por ovo — por exemplo: omelete, panqueca de queijo, lasanha de queijo, proteína de soja e/ou outros — em mesma quantidade calórica/proteica.

5.3.2.13. Dieta para problemas gástricos e/ou intestinais — indicada para redução de irritação do trato digestivo, com exclusão de alimentos ácidos, gordurosos, condimentados e estimulantes (como cafeína), priorizando preparações leves e de fácil digestão.

5.3.3. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, que deverão ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares — por exemplo: pão integral, arroz integral, macarrão integral e alimentos sem adição de açúcar ou sal.

5.4. Substituição do refresco por suco néctar (30% a 50% de polpa) e suco de fruta

5.4.1. A substituição do refresco à base de suco em pó por suco de fruta e suco néctar (30% a 50% de polpa) em unidades do Sistema Penitenciário Federal é uma decisão estratégica que prioriza a saúde e o bem-estar dos internos, promovendo uma alimentação mais nutritiva e equilibrada, com benefícios tanto do ponto de vista nutricional quanto do cuidado com a saúde coletiva.

5.4.2. O suco de fruta contém ampla gama de nutrientes essenciais, como vitaminas (principalmente vitamina C), minerais e antioxidantes, importantes para o fortalecimento do sistema imunológico, a prevenção de doenças e o controle do estresse oxidativo. Em contraste, o refresco em pó contém altas concentrações de açúcares refinados, corantes e conservantes artificiais, ingredientes que podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares — condições que afetam diretamente a qualidade de vida dos internos e sobrecarregam o sistema de saúde penitenciário.

5.4.3. Adicionalmente, o consumo regular de refrescos processados pode levar à desregulação do metabolismo, o que é particularmente preocupante em estabelecimentos prisionais, onde a saúde pública deve ser uma prioridade. O suco de fruta, por sua vez, é excelente fonte de fibras alimentares, que ajudam a melhorar a digestão, a controlar os níveis de colesterol e a promover sensação de saciedade, contribuindo para o controle do peso e a redução de riscos associados à obesidade.

5.4.4. Ademais, o § 4º do art. 3º da Resolução CNPCP nº 3, de 5 de outubro de 2017, determina que a oferta e a comercialização de alimentos processados devem ser limitadas e que os alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira vigente.

5.4.5. Outro ponto relevante é que o suco natural pode ser opção mais econômica e sustentável, especialmente quando se considera a utilização de frutas locais e frescas. O modelo de produção e distribuição de refrescos industrializados, além de envolver processos de fabricação complexos, gera grande quantidade de resíduos plásticos e demanda maior pegada de carbono. Ao priorizar o uso de sucos, o Sistema Penitenciário Federal também promove práticas mais sustentáveis, alinhadas com a tendência de redução de impactos ambientais.

5.4.6. Portanto, a substituição do refresco em pó por suco de fruta no Sistema Penitenciário Federal é escolha que não apenas fortalece a saúde dos internos, prevenindo doenças e melhorando a nutrição, mas também contribui para a sustentabilidade ambiental e para a implementação de políticas alimentares mais justas e adequadas a essa população.

5.4.7. **Síntese da proposta:** a empresa contratada deverá fornecer suco de fruta — na forma de suco de fruta natural, ou de néctar de fruta com 30% a 50% de polpa, conforme especificado nos cardápios deste Termo de Referência —, vedado, em qualquer hipótese, o fornecimento do refresco à base de pó anteriormente ofertado. A medida encontra-se alinhada ao § 3º do art. 3º da Resolução CNPCP nº 3/2017, que determina: “§ 3º — A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente”. Nessa perspectiva, a medida é essencial para promover bem-estar e saúde pública no ambiente penitenciário.

5.5. Padronização dos volumes dos líquidos (bebidas)

5.5.1. A padronização das bebidas em 250 ml de líquido, independentemente de sua composição, alinha-se a princípios de simplicidade, organização e equidade no fornecimento de alimentação no Sistema Penitenciário Federal, além de promover uniformidade no controle nutricional e facilitar o planejamento dietético. A uniformização do volume das bebidas contribui para uma gestão mais eficaz e proporciona controle mais preciso da ingestão de líquidos e nutrientes.

5.5.2. Considerando as necessidades nutricionais e os aspectos de saúde dos internos, é fundamental que todas as bebidas fornecidas estejam alinhadas ao objetivo de garantir alimentação balanceada. A padronização do volume em 250 ml assegura que cada porção ofereça quantidade suficiente para hidratação, sem promover excessos ou deficiências, especialmente quando se trata de bebidas como suco ou chá.

5.5.3. Em relação ao café com leite ou ao café puro, é adequado que a porção seja mantida em 250 ml, o que garante quantidade adequada de líquidos e facilita o controle do fornecimento de calorias e macronutrientes. Nas dietas com restrição de lactose, a possibilidade de troca por chá mantém a coerência nutricional, oferecendo alternativa que não compromete a hidratação nem a diversidade de opções — o chá é escolha saudável, rica em antioxidantes e com benefícios conhecidos para a saúde, como a melhora da digestão e o efeito calmante.

5.5.4. Quanto à eliminação do refresco de suco em pó, já abordada no item 5.4, a decisão reforça a preocupação com a saúde dos internos: trata-se de bebida pobre em nutrientes essenciais, com elevados níveis de açúcares refinados e aditivos artificiais, de impacto negativo na saúde a longo prazo, sem benefícios nutricionais comparáveis aos do suco de fruta, que, fornecido em doses padronizadas, oferece vitaminas, minerais e antioxidantes importantes.

5.5.5. Portanto, a padronização das bebidas em 250 ml é medida que visa simplificar e tornar mais eficiente a gestão alimentar no Sistema Penitenciário Federal, contribuindo para o controle adequado da ingestão de líquidos e para a oferta de alternativas nutricionais saudáveis, como sucos e chás, em substituição ao refresco processado.

5.5.6. **Síntese da proposta:** a padronização das bebidas em 250 ml deve ser o padrão adotado pela empresa ao fornecer alimentação aos internos do Sistema Penitenciário Federal, garantindo uniformidade, facilitando o controle nutricional e promovendo alimentação equilibrada, com hidratação adequada e sem excessos.

5.6. Do fornecimento dos líquidos em embalagens

5.6.1. Considerando as demandas operacionais da Penitenciária Federal em Brasília e as exigências de segurança alimentar e controle sanitário impostas pelas normas vigentes, os líquidos fornecidos aos internos — café puro, café com leite e sucos — serão acondicionados e transportados em garrafas térmicas de até 5 (cinco) litros cada, num total de até 16 (dezesseis) garrafas, para atender às 4 (quatro) vivências e ao isolamento da Penitenciária.

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

5.6.3. A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas poderá ser alterada em relação ao supracitado, a depender da população carcerária, fato que será informado pela fiscalização.

5.6.4. Havendo necessidade de adequação de recipientes para armazenamento de líquidos, solicitada pela empresa, deverá haver anuência da fiscalização do contrato.

5.6.5. As garrafas deverão respeitar as normas de segurança alimentar, incluindo fechamento hermético que impeça vazamentos e a entrada de contaminantes, devendo ser compostas por materiais resistentes, atóxicos e de fácil higienização. O fornecimento deve prever, ainda, a padronização cromática dos recipientes conforme a temperatura ou o tipo do líquido: garrafas vermelhas para líquidos quentes (café puro ou café com leite) e garrafas azuis para líquidos frios (sucos), permitindo identificação imediata e controle visual eficiente por parte das equipes operacionais da unidade prisional.

5.6.6. A organização por cores visa não apenas à facilidade logística e operacional na distribuição das refeições, como também à prevenção de erros, à prevenção de mistura de líquidos com sabores e odores fortes e à melhora da rastreabilidade do processo de entrega, colaborando diretamente com a fiscalização e a segurança alimentar. A limitação do volume máximo a 5 litros também garante melhor controle do manuseio, facilita o transporte em carrinhos de alimentação e reduz o risco de acidentes por derramamento ou mau acondicionamento.

5.6.7. Tais medidas devem estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e pela Resolução CNPCP nº 3/2017, assegurando condições sanitárias adequadas no fornecimento de alimentação dentro de unidades do Sistema Penitenciário Federal. A empresa contratada deve garantir que as embalagens estejam sempre íntegras, higienizadas e com fechamento seguro, e que os materiais utilizados não representem risco físico, químico ou biológico à saúde dos internos.

Garrafas térmicas até 5L – Vermelhas (líquidos quentes):



Garrafas térmicas até 5L – Azuis (líquidos frios):



5.6.8. **NOTA IMPORTANTE:** é terminantemente **VEDADO** o fornecimento de garrafas com volume superior a 5 (cinco) litros, do tipo “botijão” ou servidas por torneira/bicos.



5.6.9. Síntese da proposta: a empresa deverá fornecer os líquidos em garrafas térmicas de até 5 L, com fechamento hermético e padronização de cores (vermelho para líquidos quentes e azul para frios), respeitando os critérios de segurança alimentar, identificação visual e controle operacional, de modo a otimizar a logística de distribuição e a assegurar a integridade dos alimentos, em consonância com as exigências sanitárias e de segurança do Sistema Penitenciário Federal.

5.7. Da prescrição de dietas especiais aos internos

5.7.1. A prescrição de dietas especiais para internos no Sistema Penitenciário Federal é questão de fundamental importância, pois envolve não apenas o cuidado com a saúde física, mas também o cumprimento de normativas legais que asseguram o direito à alimentação adequada. A Resolução CNPCP nº 3/2017, que rege a prestação de serviços de alimentação e nutrição nas penitenciárias, estabelece diretrizes para a oferta de dietas específicas, com base em condições de saúde, comorbidades e exigências religiosas.

5.7.2. A prescrição de plano alimentar específico de dietas terapêuticas, com designação de itens selecionados, nos casos que envolvem condições de saúde como diabetes, hipertensão, dislipidemia e intolerâncias alimentares, entre outras, é prática que requer conhecimento técnico especializado e deve ser realizada por profissionais da área de nutrição, como nutricionistas ou médicos nutrólogos, capacitados para elaborar dietas balanceadas e personalizadas, levando em consideração as condições clínicas, as necessidades nutricionais e o bem-estar do paciente.

5.7.3. Embora os médicos de clínica geral desempenhem papel fundamental no diagnóstico e no tratamento de doenças, a designação de planos alimentares com itens específicos deve ser, via de regra, realizada por nutricionistas e médicos nutrólogos, profissionais legalmente habilitados para planejar e prescrever dietas, conforme a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista no Brasil.

5.7.4. Os médicos de clínica geral têm a competência de realizar o diagnóstico das condições de saúde e de indicar, em alguns casos, a necessidade de ajustes alimentares, ficando o plano alimentar a cargo do nutricionista, com base nas informações médicas fornecidas por aquele profissional. Assim, a prescrição detalhada dos itens das dietas e a elaboração do plano alimentar personalizado devem ser atribuídas ao nutricionista, que detém o conhecimento técnico necessário para ajustar porções, combinações e preparações dos alimentos, considerando fatores como macronutrientes, vitaminas e minerais.

5.7.5. Para garantir que a dieta seja verdadeiramente adaptada às necessidades do paciente, é importante que o médico forneça informações detalhadas sobre o histórico clínico, comorbidades, exames laboratoriais e outros dados pertinentes. Essa comunicação entre os profissionais é essencial para que o nutricionista possa realizar a prescrição dietética de forma precisa e eficaz.

5.7.6. Em cenários específicos, como em unidades de saúde ou instituições com recursos limitados, quando o nutricionista não estiver disponível, pode-se considerar a orientação inicial ou a recomendação de ajustes alimentares por médicos. Mesmo nesse contexto, contudo, a prescrição formal e detalhada da dieta deverá ser realizada pelo nutricionista, que utilizará as informações clínicas fornecidas pelo médico.

5.7.7. Uso de questionário para garantir a prescrição adequada: para assegurar que a dieta prescrita esteja de acordo com as condições clínicas do paciente, será utilizado questionário específico, preenchido pelo médico, que forneça as informações necessárias à prescrição adequada pelo nutricionista, incluindo, no mínimo: o histórico médico completo do paciente (comorbidades, diagnósticos prévios e atuais e medicamentos em uso); os objetivos clínicos da dieta (controle de glicemia, redução de peso e controle da pressão arterial, entre outros); os dados dos exames laboratoriais que comprovem a necessidade de ajustes alimentares (colesterol, glicose, função renal etc.); e as preferências alimentares e restrições específicas, incluindo exigências religiosas ou culturais.

5.7.8. Esse processo facilita a colaboração entre os profissionais, garantindo que a prescrição dietética seja baseada em evidências e adequada às necessidades clínicas de cada paciente. Ao fornecer informações completas e precisas, o médico contribui para que o nutricionista realize a prescrição de maneira personalizada e eficaz.

5.7.9. Os médicos, ao prescreverem as dietas, deverão preencher o questionário específico para subsidiar o nutricionista da empresa na organização ideal do plano alimentar, com base nas informações e finalidades de controle, ajuste e melhora terapêutica decorrentes dos ajustes na alimentação.

5.7.10. Para otimizar esse processo, a Unidade Penal Federal estabelecerá protocolo de comunicação regular entre a Divisão de Saúde, o Fiscal da Alimentação e a equipe de nutrição da empresa contratada, incluindo a possibilidade de reuniões periódicas para alinhamento e esclarecimento de casos específicos.

Local e horário da prestação dos serviços

5.8. Os serviços serão prestados na Penitenciária Federal em Brasília/DF (PFBRA), localizada na Rodovia DF-465, Km 01, Fazenda Papuda, São Sebastião/DF, CEP 71686-670.

5.8.1 Os serviços serão prestados no seguinte horário:

LOCAL	GRUPO	CATSER	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	QUANTIDADE MÁXIMA QUINQUENAL	HORÁRIO DE ENTREGA
Penitenciária Federal em Brasília/DF	01	3697	1	Desjejum	6.600 refeições ¹	80.300 refeições ²	401.500 refeições ³	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
			2	Lanche da manhã	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	
			3	Almoço	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
			4	Lanche da tarde tipo 1 alternado com tipo 2 e 3	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	
				Lanche da tarde tipo 2 alternado com tipo 1 e 3				
				Lanche da tarde tipo 3 alternado com tipo 1 e 2				
			5	Jantar	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	Entre 16h (dezesseis horas) e 16h30m (dezesseis horas e trinta minutos)
			6	Ceia tipo 1 alternado com tipo 2 e 3	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	
				Ceia tipo 2 alternado com tipo 1 e 3				
				Ceia tipo 3 alternado com tipo 1 e 2				

¹ Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 30 dias = 6.600 refeições/mês.

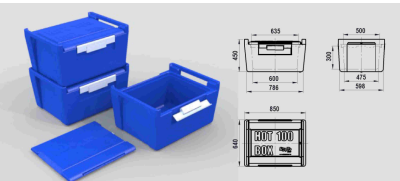
² Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 365 dias = 80.300 refeições/ano.

³ Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 365 dias × 5 anos = 401.500 refeições.

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

Materiais a serem disponibilizados

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

Item	Descrição	Quantidade
1	Balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2 kg, para aferição das refeições  imagens meramente ilustrativas".a	1
2	Garrafa térmica com capacidade de 5 (cinco) litros  imagens meramente ilustrativas".a	até 16
3	Caixa térmica com capacidade de 45,4 litros, confeccionada em polietileno linear virgem de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV, com isolamento térmico em poliuretano, específica para transporte de alimentos DESCRIÇÃO INTERNA DA CAIXA TERMICA: • 45,4L ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DIMENSOES: • LARGURA = 38CM • ALTURA = 43CM • COMPRIMENTO = 56,5CM menos) OBS: SEM RODINHAS  imagens meramente ilustrativas	até 18

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.10.1. 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 no número de presos e, conseqüentemente, no número de refeições a serem servidas —, estimou-se a capacidade máxima de reclusos acrescida de reserva de 5,77% (cinco vírgula setenta e sete por cento), perfazendo o quantitativo total de 220 (duzentas e vinte) unidades por dia (memória de cálculo: $208 \times 1,0577 \approx 220$).

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

5.10.3. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a ser servida constam do item 5.1 deste Termo de Referência (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

5.10.4. Por se tratar de serviço de natureza continuada, a contratação **terá vigência de até 5 (cinco) anos**, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, o que justifica a apresentação dos quantitativos máximos mensais, anuais e quinquenais.

5.10.5. Embora o lance, na fase competitiva do pregão, contemple apenas os 6 (seis) itens, em valor meramente global (somatório das 4 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, que deverá consignar o valor com as 4 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

5.10.6. Os licitantes deverão informar o preço unitário de cada faixa de quantidade (Faixa 1 a Faixa 4) que compõe o item. O preço unitário de cada faixa deverá ser igual ou inferior ao da faixa imediatamente anterior, de modo que o preço unitário decresça (ou permaneça igual) à medida que aumenta a quantidade fornecida — ou seja, obrigatoriamente $Faixa\ 1 \geq Faixa\ 2 \geq Faixa\ 3 \geq Faixa\ 4$ (em preço unitário). A título de exemplo, no Item 1 o preço unitário da Faixa 2 deverá ser igual ou menor que o da Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo é a obtenção de ganho de escala e a melhor adequação da contratação à realidade da Unidade Prisional.

Tabela ilustrativa

Item 1	Faixa	Quantidade	Valor	R\$ 
Desjejum	1	até 50 refeições/dia	R\$	
	2	de 51 até 100 refeições/dia	R\$	
	3	de 101 até 150 refeições/dia	R\$	
	4	de 151 até 220 refeições/dia	R\$	

5.10.7. O valor estimado do contrato será a somatória dos valores totais ofertados na Faixa 4 (quatro) de cada item, conforme quadro ilustrativo abaixo:

Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal* (A)	Valor Anual do Contrato ** (B)	Valor Quinquenal *** (C = B × 5)
Desjejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$

Lanche da tarde	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Ceia	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$

* Para fins de estimativa, o Valor Mensal (A) corresponde ao valor unitário da Faixa 4 multiplicado pela quantidade máxima Mensal (6.600 refeições);

** Para fins de estimativa, o Valor Anual (B) corresponde ao valor unitário da Faixa 4 multiplicado pela quantidade máxima anual (80.300 refeições); e

*** Valor Quinquenal (C) corresponde a (B) × 5.

- 5.10.8. 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.
- 5.10.9. Todavia, durante a execução contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à faixa de fornecimento contida na proposta de preços (Anexo VII - Modelo de Proposta), conforme a demanda da unidade.
- 5.10.10. 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.
- 5.10.11. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance, visto que seria inviável o lançamento de 24 (vinte e quatro) itens (6 itens × 4 faixas) no Sistema Compras.gov.br. Podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela.

Especificação da garantia do serviço

5.11. O prazo de garantia 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

- 6.1. 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 o Contratado 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 o preposto 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado 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. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da prestação dos serviços.

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

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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.

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.

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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.

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.

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.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18. 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.

6.19. 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.

6.20. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar 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.

6.21.2. acompanhar 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.

6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21.4. emitir 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.

6.21.5. tomar 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.

6.21.6. 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.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo IV Instrumento de Medição de Resultado SEI nº 36492211.

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

- 7.4.1. A unidade de medida a ser adotada para mensuração dos resultados e pagamento à CONTRATADA será em Unidades de refeições entregues, bem como a qualidades delas.
- 7.4.2. 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.
- 7.4.3. A não regularização dos problemas reclamados nos prazos estabelecidos implica aplicação de nova penalidade, de forma sucessiva e progressiva, até sua regularização.
- 7.4.4. 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).
- 7.4.5. 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.
- 7.4.6. 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.
- 7.4.7. 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.
- 7.4.8. 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 previstas no item 8 deste Termo de Referência.
- 7.4.9. 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.
- 7.4.10. 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

Recebimento

- 7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
- 7.5.1. Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório mensalmente, até o 10º (décimo) dia útil, a Administração verificará a execução dos serviços relativa ao mês imediatamente anterior, para fins de recebimento provisório e de autorização do respectivo pagamento.
- 7.6. O prazo para recebimento provisório 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.
- 7.7. 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.
- 7.8. 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.

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período em que a fiscalização do contrato declara formalmente que os serviços foram prestados de acordo com critérios de aceitação definidos em contrato.

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

7.17. 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.

7.18. 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:

7.18.1. 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;

7.18.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

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

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

7.19. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.21. 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

7.22. 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. 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

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- i) o prazo de validade;
- ii) a data da emissão;
- iii) os dados do contrato e do órgão contratante;
- iv) o período respectivo de execução do contrato;
- v) o valor a pagar; e
- vi) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. 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 ao Contratante.

7.26. 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.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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

7.32. 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.

7.33. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.36.1 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.

7.37. 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.

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 22/08/2026.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.41. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.42. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

7.46.2. 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.46.3. 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.

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

7.47. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **60 (sessenta)** dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

8.2.4.2.1. . O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **15% (quinze por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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

9.2. O regime de execução do objeto será empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. 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;

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

9.6. 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>;

9.7. 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;

9.8. 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.

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

9.10. 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;

9.11. 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.

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

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

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

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.21. 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

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

9.24.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.24.2. Patrimônio Líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

9.25. As exigências de qualificação econômico-financeira previstas nos itens 9.22 a 9.32 observam o art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021, que impõe sua comprovação de forma objetiva, por coeficientes e índices previstos no edital e devidamente justificados no processo licitatório, restringindo-se aos parâmetros usualmente adotados no mercado.

9.26 Item 9.24 (balanço com LG, LC e SG). Exigem-se índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral superiores a 1 (um), por serem os coeficientes usualmente adotados pela Administração Pública federal para aferição de hignidez financeira, calculados por fórmulas expressas neste Termo de Referência a partir de contas do próprio balanço patrimonial, o que assegura objetividade e verificabilidade. Não se exigem índices de rentabilidade, lucratividade ou faturamento mínimo anterior, vedados pelo art. 69 da Lei nº 14.133/2021. O patamar de 1 (um) representa apenas a suficiência do ativo para fazer frente ao passivo, sem qualquer margem adicional, e é o mínimo compatível com a exigência legal de aptidão para cumprir as obrigações do futuro contrato.

9.26.1 Da motivação fática específica. As inexecuções contratuais registradas nesta Unidade Penal, não decorreram de incapacidade técnica das contratadas, mas de deterioração de sua situação econômico-financeira no curso da execução. O Relatório Final nº 1/2026/SGC-BRA/DIAD-BRA/DIPF-BRA/SENAPPEN (SEI nº 34614768)

consigna, quanto ao Contrato Administrativo nº 01/2025, estoque insuficiente, atrasos no pagamento a fornecedores e a empregados, indícios de inadimplemento de FGTS e evasão de funcionários — quadro que culminou na interrupção do fornecimento a partir de 01/01/2026 e na extinção unilateral do ajuste. Trata-se, portanto, precisamente do risco que a habilitação econômico-financeira se destina a prevenir, o que confere às exigências deste tópico motivação concreta, e não meramente formal.

9.26.2. Da exigência relativa aos dois últimos exercícios sociais (item 9.24). O art. 69, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 autoriza expressamente a exigência das demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais. A aferição dos índices em ambos os exercícios, e não apenas no último, justifica-se pela natureza continuada e plurianual do objeto: o que se pretende demonstrar não é a situação financeira em um instante, mas a estabilidade da empresa ao longo do tempo, afastando-se resultados pontuais ou circunstanciais. A exigência limita-se ao último exercício quando a pessoa jurídica tiver sido constituída há menos de 2 (dois) anos, e admite-se balanço de abertura para empresas criadas no exercício financeiro da licitação.

9.26.3. Do patrimônio líquido mínimo (item 9.24.2). A exigência de patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) encontra fundamento direto no art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, que a admite na execução de serviços. Adota-se como base de cálculo **o valor estimado da contratação para o período de 12 (doze) meses**, e não o valor global quinquenal, resultando em exigência de R\$ 423.582,50. A escolha é deliberadamente pró-competitiva: caso incidisse sobre o valor global, a exigência alcançaria R\$ 2.117.912,50, patamar que restringiria de forma desnecessária o universo de licitantes sem correspondente ganho de segurança, já que a obrigação da contratada se renova anualmente.

9.26.4 Do capital circulante líquido (item 9.24.1). A exigência de Capital Circulante Líquido de, no mínimo, 16,66% do valor estimado para 12 (doze) meses — equivalente a R\$ 705.688,45— corresponde a aproximadamente 2 (dois) doze avos daquele valor e decorre diretamente do ciclo financeiro imposto por este Termo de Referência. Com efeito, a contratada custeia integralmente a produção de refeições ao longo de todo o mês de execução; o recebimento provisório ocorre até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente (item 7.5.1); a liquidação, em até 10 (dez) dias úteis do recebimento do documento de cobrança (item 7.22); e o pagamento, em até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação (item 7.32). Some-se o prazo de recebimento definitivo de 10 (dez) dias (item 7.18). Disso resulta que a contratada financia, com capital próprio, cerca de 2 (dois) meses de operação antes do primeiro ingresso de receita — período em que deverá adquirir gêneros alimentícios, remunerar mão de obra e custear transporte diário, sem qualquer possibilidade de suspensão do fornecimento, dada a natureza do objeto. A exigência é, portanto, dimensionada tecnicamente e não arbitrada.

9.26.5. Registre-se que não se cogita, nesta contratação, de conta-depósito vinculada ou de pagamento pelo fato gerador, mecanismos inaplicáveis a serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra, de modo que a suficiência de capital de giro da contratada constitui a única salvaguarda disponível contra a descontinuidade por insuficiência financeira.

9.26.6. Da relação de compromissos assumidos (item 9.31). A declaração de que um doze avos dos contratos vigentes com a Administração Pública e com a iniciativa privada não supera o patrimônio líquido do licitante destina-se a aferir a capacidade econômica **remanescente**, e não a capacidade em abstrato. A exigência é pertinente porque o risco materializado nas contratações anteriores não foi a inexistência de patrimônio, mas seu comprometimento por carteira de contratos superior à capacidade operacional e financeira da empresa. A declaração é acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício e admite justificativa do licitante quando a divergência em relação à receita bruta for superior a 10% (dez por cento), assegurando-se o contraditório antes de eventual inabilitação.

9.26.7 Da declaração contábil (item 9.30). A exigência de declaração assinada por profissional habilitado da área contábil atestando o atendimento dos índices é expressamente autorizada pelo art. 69, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e tem finalidade instrumental, destinando-se a facilitar a análise pelo agente de contratação, sem substituir a verificação documental.

9.26.8 Da proporcionalidade. As exigências deste tópico não constituem barreira desproporcional: os valores absolutos exigidos (R\$ 423.582,50 de patrimônio líquido e R\$ 705.688,45 de capital circulante líquido) são compatíveis com empresas de médio porte do ramo de alimentação coletiva, conforme demonstrado no levantamento de mercado do Estudo Técnico Preliminar. Não se exige capital social integralizado em valor específico, faturamento

mínimo anterior, índices de rentabilidade ou lucratividade, garantia de proposta, nem certificação privada. Preservam-se integralmente os tratamentos diferenciados assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte pela Lei Complementar nº 123, de 2006.

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.28. 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;

9.29. 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.

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

9.31. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

9.31.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.31.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

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

Qualificação Técnica

9.33. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.33.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.34. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição de sua sede, em plena validade, nos termos do art. 1º da Lei nº 6.839, de 30 de outubro de 1980, e do art. 18, parágrafo único, alínea “b”, do Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, por se tratar de empresa que explora serviços de alimentação em órgão público, atividade cujo planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação são privativos de nutricionista (art. 3º, inciso II, da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991).;

9.34.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Operacional

9.35. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.35.1.1. contratos que comprovem a experiência mínima de 03 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.35.1.2. 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.

9.35.1.3. O licitante deverá comprovar que já executou o fornecimento de refeições preparadas em quantidade mínima de 110 (cento e dez) refeições por dia, correspondente a 50% (cinquenta por cento) da quantidade diária máxima prevista neste Termo de Referência (220 refeições/dia), conforme o art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133 /2021.

9.35.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.35.4. 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.36. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório/cozinha na cidade de Brasília -Distrito Federal, o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.

9.37. 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;

9.38. 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.

9.39. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.40. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Disposições gerais sobre habilitação

9.41. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.42. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.44. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.46.1. 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;

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

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

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

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

9.46.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.46.6.1. ata de fundação;

9.46.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.46.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.46.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.46.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.46.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.46.6.7. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 21.179.125,00 (vinte e um milhões, cento e setenta e nove mil, cento e vinte e cinco reais), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1.1.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 00001;
- II) Fonte de recursos: 1121;
- III) Programa de trabalho: 06.122.0032.2000.0001;
- IV) Elemento de despesa: 3390.39-41 (fornecimento de alimentação); e
- V) Plano interno: DP99ON9CCPF.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Integram este instrumento, os seguintes anexos:

- 12.1.1. Estudo Técnico Preliminar SEI nº 37214287;
- 12.1.2. Parecer Técnico Nutricional SEI nº 35587553;
- 12.1.3. Anexo II Termo de Ciência e Concordância SEI nº 36472970;
- 12.1.4. Anexo III Termo de Confidencialidade SEI nº 36472971;
- 12.1.5. Anexo IV Instrumento de Medição de Resultado SEI nº 36492211;
- 12.1.6. Anexo V Modelo de Termo de Vistoria / Declaração de Pleno Conhecimento SEI nº 36588872;
- 12.1.7 Anexo VI Modelo de Declaração de Escritório na Localidade SEI nº 36588875;
- 12.1.8. Anexo VII Modelo de Proposta SEI nº 36492195;e
- 12.1.9. Plano de Logística Sustentável 2023-2027 da SENAPPEN SEI nº 36378779.

12.2. **Avaliação quanto à classificação da informação.** Em cumprimento ao art. 10 da Instrução Normativa SEGES /ME nº 81/2022, avaliou-se, ao final da elaboração deste Termo de Referência, a necessidade de sua classificação nos termos da Lei nº 12.527/2011, concluindo-se que o documento não contém informação que se enquadre nas hipóteses do art. 23 daquela Lei. Este Termo de Referência não foi classificado em grau de sigilo e será divulgado integralmente com o edital, nos termos do art. 25, § 3º, e do art. 54 da Lei nº 14.133/2021.

12.2.1. As informações relacionadas à segurança da Penitenciária Federal em Brasília que não são necessárias à formulação das propostas não integram este instrumento. O acesso às instalações para vistoria depende de prévia investigação social (item 4.34.1), e o Contratado fica sujeito ao Termo de Confidencialidade (Anexo III) e ao dever de sigilo sobre as informações obtidas em decorrência da execução do objeto.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

Não se aplica

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. 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](#).

FABRICIO DA SILVA ROSOLEN DE OLIVEIRA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 03/10/2026 às 21:00:52.

SUELEN PINHEIRO ANDRADE

Equipe de apoio

PEDRO FELIPE OLIVEIRA BARROS

Equipe de apoio