

PENITENCIÁRIA FEDERAL EM MOSSORO - RN

Termo de Referência 118/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
118/2025	200602-PENITENCIÁRIA FEDERAL EM MOSSORO - RN	YURI RAFAEL DE OLIVEIRA SILVA	30/12/2025 14:09 (v 0.5)
Status			
ASSINADO			

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		08019.001606/2025-31

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 08019.001606/2025-31)

TERMO DE REFERÊNCIA

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

LOTE	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO ESPECIFICAÇÃO ³	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL ²
1	01	3697	Desjejum	Unidade	6.600	79.200
	02		Adicional do Desjejum	Unidade	1.760 ⁴	21.120
	03		Lanche da manhã	Unidade	6.600	79.200
	04		Almoço	Unidade	6.600	79.200
	05		Lanche da tarde	Unidade	6.600	79.200
	06		Jantar	Unidade	6.600	79.200
	07		Ceia	Unidade	6.600	79.200

- 1 - Ref. ao quantitativo máximo da 4ª faixa (220 x 30 = 6600);
- 2 - Ref. ao quantitativo máximo da 4ª faixa (220 x 30 X 12 = 79.200) (1.760x 12 = 21.120);
- 3 - Conforme composição discriminado ao tópico 5. deste TR;
- 4 - Ref. ao quantitativo máximo (220 x 8 = 1760) - Portaria DIPF-MOS Nº 31, de junho de 2023.

1.2. Os serviços objetos desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (32421966).

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 5 anos, prorrogáveis, contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 105 a 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, tendo em vista que a contratação decorre de uma necessidade permanente e prolongada da administração, de modo que a sua interrupção compromete o cumprimento da missão institucional, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar (32421966).

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. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (32421966), apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394494000136-0-000023/2025;

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2024;

III) Id do item no PCA: 149;

IV) Classe/Grupo: 632 - Serviço de Fornecimento de Comida;

V) Identificador da Futura Contratação: 200602-5/202.

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 (32421966), 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:

4.1.1. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, por parte de seus empregados;

4.1.2. Receber, do CONTRATANTE, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente;

4.1.3. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONTRATANTE;

4.1.4. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

4.1.5. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~4.12. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021).~~

Justificativa: não se aplica.

Da exigência de carta de solidariedade

~~4.13. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Justificativa: não se aplica.

Subcontratação

4.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.15. 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 total da contratação .

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

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

4.18. 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.

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

4.20. 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.

4.21. 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.

4.21.1. 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.

4.21.2. 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.

4.22. 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.

4.23. 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.

4.24. 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).

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

4.25.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.25.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.25.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.26. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial .

4.26.1. 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.

4.26.2. 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.

4.27. 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.

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

4.27.2. 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.

4.28. 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.

4.29. 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.

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

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

4.30. 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.

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

4.32. 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.

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

Vistoria

4.33. 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.

4.34. A avaliação prévia do local de execução dos serviços poderá ser realizada na sede da Penitenciária Federal em Mossoró, situada na Rodovia RN-15, KM-12, Zona Rural de Mossoró-RN, em dia de expediente, no horário compreendido entre 8h e 17h.

4.35. 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.

4.36. A contratada deverá apresentar à Penitenciária Federal em Mossoró/RN, com no mínimo 05 (cinco) dias úteis de antecedência, relação por escrito contendo nome, RG, CPF, comprovante de Residência, Foto 3x4 (1 ano), Termo de Confidencialidade e demais dados e documentos obrigatórios regulados pela Portaria DIPF-MOS nº 83/2024, dos funcionários encarregados de realizar a vistoria. Os documentos solicitados visam aspectos de segurança da Unidade Federal.

4.37. 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.

4.38. 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.

Justificativa: atender procedimento de entrada em estabelecimento de segurança máxima.

Requisitos Necessários

4.39. Será de responsabilidade da contratada a seleção de profissional treinado e capacitado para o desenvolvimento das atividades, de forma a garantir a efetividade do trabalho, a integridade das pessoas, do ambiente e dos equipamentos.

4.40. A Contratada deverá cumprir todas as obrigações legais, inclusive as estabelecidas pela legislação trabalhista, por convenções coletivas de trabalho e outros, não imputando à Secretaria Nacional de Políticas Penais qualquer responsabilidade sobre seus empregados.

4.41. O profissional da Contratada deverá atender as qualificações de ética profissional, sigilo, responsabilidade, apresentação pessoal e sigilo das informações.

Representante da pessoa jurídica a ser contratada

4.42. A prestadora deve indicar responsável por acompanhar a execução do contrato e atuar como interlocutor principal junto ao órgão contratante, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder às principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

Transição Contratual

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: Em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

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

5.1.2.1. Todas as refeições deverão observar, primariamente, os padrões contidos no Parecer Técnico de Nutrição emitido pela nutricionista contratada pela Secretaria Nacional de Políticas Penais e a composição das refeições diárias foram observadas este TR, vinculados às necessidades energéticas diárias mencionadas no referido instrumento.

5.1.2.2. A composição das refeições diárias deverá ser, a priori (Dieta Normal):

Item 1 - Desjejum:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Café com leite adoçado com açúcar*	1 porção conforme volume	150ml de leite + 100 ml de café	100
Pão francês *(Alternado aos domingos Pão Hot Dog)	1 unidade	50g	135
Margarina ou queijo (dias alternados)**	1 colher de chá/1 fatia	5g/20g	60
*O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose. * As bebidas serão padronizadas em 250ml para café com leite. ** Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo. *** O pão para cachorro-quente, conhecido como pão de hot dog, é um pão alongado e macio, com uma casca fina e flexível: a) Textura: Macia, com uma casca fina que não se rompe facilmente ao ser dobrada. b) Ingredientes comuns: Farinha de trigo, água, açúcar, fermento biológico, sal, ovos, gordura vegetal.			

Item 2 - Adicional do Desjejum - dia de atividade física:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Pão francês*	1 unidade* - Porção extra em dia de atividade física	50g	135

Margarina ou queijo*	1 colher de chá/1 fatia* - Porção extra em dia de atividade física	5g/20g	60
----------------------	--	--------	----

* Exclusivamente nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo.

*Considerando a necessidade de seguir o Parecer Nutricional (31259731), as unidades extras serão fornecido sob demanda da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, conforme cronograma de realização de atividades físicas extras realizados.

*Para o dimensionamento da demanda, em relação ao Item 2 - **Adicional de Desjejum Dia de atividade física**, a planilha de formação de custos deverá quantificar e detalhar as duas unidades semanais extras de pão francês e 2 (duas) porções extra de margarina ou queijo, para cada custodiado - PORTARIA DIPF-MOS/PFMOS/DISP/SENAPPEN/MJSP Nº 31, DE 21 DE JUNHO DE 2023.

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

Item 3 - Lanche da manhã:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
Fruta da época e regionalizada	unidade(s) ou porção conforme peso*	120g	100

* As frutas quando dividida em porções devem, obrigatoriamente, ser fornecidas em embalagens apropriadas individualizadas.

* As porções NÃO devem ser ofertadas com as regiões da fruta que acumulam grande parte não palatável, como as partes espessas dos Pedúnculo/Base (ou semelhante) e Ápice.

Exemplos ilustrativos:

MORFOLOGIA

Item 4 - Almoço:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (OU macarrão e/OU vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha OU preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (OU substituto regional)	1 colher de sopa	25g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha OU ovo) *	1 pedaço médio	180g	200
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	20
Fruta da época e regionalizadas / [Sobremesa de sabor doce** (aos finais de semana)]	unidade(s) ou porção conforme peso / [porção conforme peso]	120g/ [60g]	100
Suco Natural***	1 porção conforme volume	250ml	150

* Nos termos do Parecer Nutricional (31259731), obrigatoriamente, deve ser considerado PROTEÍNA a carne branca, vermelha ou ovo.

*Quanto a forma de apresentação/preparo, as proteínas devem seguir variação entre Cozidos; Grelhados; Assados; Refogados, Fritos e outras apresentações, NÃO devendo haver repetição do tipo de preparo de uma refeição para a refeição subsequente.

*As proteínas devem ser preparadas com variação nas formas de cocção, como cozido, grelhado, assado, refogado, entre outras, evitando a repetição do mesmo tipo de preparo em refeições consecutivas. Cada forma de preparo listada deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.

**A fruta da época fornecida nos dias de semana devem seguir variação entre refeições, não devendo ser o mesmo tipo de fruta de uma refeição para outra.

**As sobremesas do 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 250ml para Suco Natural;

Item 5 - Lanche da tarde A:

--	--	--	--

ALIMENTO TIPO 1	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Biscoito água e sal OU biscoito doce sem recheio (tipo maisena) OU torrada	9 unidades OU peso (em gramas)	45g	185
Margarina*	1 colher de chá	5g	37
Suco Natural***	1 porção conforme volume	250ml	150
<i>*Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.</i> <i>***As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;</i>			

(ALTERNADAMENTE COM)

Lanche da tarde B:

ALIMENTO TIPO 2	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Bolo simples (sem recheio ou cobertura) OU Broa de Coco OU similar regional	1 unidade/ 1 fatia	100g	180
Suco Natural*	1 porção conforme volume	250ml	150
<i>*As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;</i>			

Item 6 - Jantar:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (OU macarrão e/OU vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão cariquinho ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90

Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)*	1 pedaço médio	180g	235
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (Folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época/[Sobremesa de sabor doce** (aos finais de semana)]	unidade(s) ou porção conforme peso / [porção conforme peso]	120g/60g	100
Suco Natural***	1 porção conforme volume	250ml	150

* Nos termos do Parecer Nutricional (31259731), obrigatoriamente, deve ser considerado PROTEÍNA a carne branca, vermelha ou ovo.

*Quanto a forma de apresentação/preparo, as proteínas devem seguir variação entre Cozidos; Grelhados; Assados; Refogados e outras apresentações, NÃO devendo haver repetição do tipo de preparo de uma refeição para a refeição subsequente.

*As proteínas devem ser preparadas com variação nas formas de cocção, como cozido, grelhado, assado, refogado, entre outras, evitando a repetição do mesmo tipo de preparo em refeições consecutivas. Cada forma de preparo listada deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.

**A fruta da época fornecida nos dias de semana devem seguir variação entre refeições, não devendo ser o mesmo tipo de fruta de uma refeição para outra.

**As sobremesas do 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 250ml para Suco Natural;

Item 7- Ceia: A

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina*	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época e regionalizada	unidade(s) ou porção conforme peso	120g	100

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

(ALTERNADAMENTE COM)

Ceia B

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIA
Biscoito água e sal OU biscoito doce sem recheio (tipo maisena) OU torrada	9 unidades OU peso (em gramas)	45g	185
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Suco Natural	1 porção conforme volume	250ml	150
<i>*Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.</i> <i>** As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;</i>			

5.2. Os pesos acima indicados são referentes ao alimento já preparado e descontando-se a hidratação de caldos, molhos e congêneres adicionados às proteínas.

5.3.. Para os itens 5 (Lanche da Tarde) e 7 (Ceia), o termo "alternadamente com" significa que num dia será fornecido o cardápio A e no outro dia o cardápio B. Ainda, quando houver mais de uma variação nesses cardápios, esta variação deve ocorrer intercalando os itens diversos, evitando-se a repetição do mesmo item quando das alternâncias entre os cardápios.

5.4. Considerando a necessidade de seguir o Parecer Nutricional (31259731), exclusivamente, nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, será ofertado de forma aditiva o *Item 2 - Adicional de Desjejum - dia de atividade física*, com 01 (uma) unidade extra de pão francês e 01 (uma) porção extra de margarina ou queijo.

5.5. As unidades extras (adicionais) descritas ao Item 2 - Adicional de Desjejum - dia de atividade física, serão fornecidas sob demanda da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, conforme cronograma de realização de atividades extras realizadas.

5.6. Em consonância com a Portaria DIPF-MOS/PFMOS/DISPF/SENAPPEN/MJSP nº 31/2023, para o dimensionamento da demanda, em relação ao Item 2 referido, a planilha de formação de custos deverá conter 02 (duas) unidades extras por semana de pão francês e 2 (duas) porções extras de margarina ou queijo para cada custodiado.

5.6.1. As unidades extras deverão compor a cesta de preços, não sendo passível ao licitante arguir qualquer desconhecimento desta necessidade.

5.7. Nos termos do Parecer Nutricional (31259731), obrigatoriamente deve ser considerado Proteína a carne branca, vermelha ou ovo.

5.8. A rotina de fornecimento da proteína para os itens 4 e 6 do Parecer (31259731) - Almoço e Jantar, deverá obedecer:

5.8.1. O fornecimento de VÍSCERA ANIMAL (miúdos), tais como coração, fígado, rins, pulmões, rabo, pés, miolo e língua; de EMBUTIDOS e CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS (CMS's), como linguiça, salsicha, *nuggets*, salame, etc; não serão considerados como proteína dos cardápios para os itens 4 - Almoço e Item 6 - Jantar, podendo incorporar a respectiva refeição como alimento acrescido ou de preparo.

5.8.2. A rotina de fornecimento da proteína para os itens 4 e 6 do - Almoço e Jantar, deverá obedecer ao cronograma de refeição, sendo 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 (mesmo dia); e Jantar de um dia e Almoço do dia seguinte.

5.8.3. O fornecimento unitário das bebidas será padronizadas em 250ml para suco e 250ml para café com leite.

5.8.4. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.

5.9. A nutricionista contratada pela empresa prestadora do serviço, objeto contratado pela Unidade, deverá observar as anotações clínicas realizadas pelo médico, para o desenvolvimento do plano alimentar adequado a cada um dos internos destinatários das dietas.

5.10. Todas as dietas prescritas para os internos devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive, aos finais de semana, devendo ser fornecida fruta adicional em substituição, observando-se a padronização almejada nos termos do Parecer Nutricional (31259731) e as determinações contidas na Resolução nº 03, de 05 de Outubro de 2017.

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

5.13. Será obrigatório ao licitante contratado o cumprimento de toda parametrização e arrolamentos relacionados ao fornecimentos das dietas descritas nos instrumentos contratados.

5.14. Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Penitenciária, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, todos os documentos exigidos na PORTARIA DIPF-MOS/PFMOS/DISPF/SENAPPEN/MJSP Nº 83, DE 13 DE MAIO DE 2024 (27851587), em especial, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado ou de veículos utilizados no transporte da alimentação deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

5.15. Os produtos, que pelo porcionamento ou quaisquer outras necessidades de fragmentação da sua apresentação original, devem ser acondicionados em recipiente ou invólucro completo e apropriado, não sendo permitida a entrega na Unidade Federal de itens expostos ao risco de contaminação.

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

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

5.18. Início da execução do objeto: condicionado à data especificada na Ordem de Serviço, que dará início à prestação dos serviços conforme subitens seguintes.

5.19. Tratando-se o objeto da presente contratação de prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, para consumo diário da população carcerária dos custodiados do Sistema Penitenciário Federal, notoriamente essencial à manutenção da boa rotina carcerária, imprescindível à saúde, ao bem estar e à segurança alimentar dos presos, proporcionando condições adequadas e legais para cumprimento da pena, e em cumprimento aos escorreitos ditames legais, é fundamental a necessidade da Penitenciária Federal em assegurar a qualidade e a não interrupção na prestação desse serviço.

5.19.1. Para o cumprimento do disposto acima, a Ordem de Serviço que dará início a prestação continuada do serviço, com a primeira entrega das refeições na Penitenciária pela empresa contratada, será emitida para data imediatamente após o encerramento do contrato em execução, ou seja, no dia seguinte ao prazo de vigência, garantindo assim o contiguidade necessária.

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

DAS PROTEÍNAS

- OVO - mínimo 01 (uma) e máximo 02 (duas) vezes por semana;
 - Quando for duas vezes, uma deles deve ser em ovo cozido e a outra vez em modo de preparo diverso.
- CARNE BRANCA:
 - - FRANGO - mínimo 04 (quatro) vezes por semana;
 - Pelo menos 01(uma) vez frito e 01(uma) vez assado.
 - - PEIXE - mínimo de 01 (uma) vez por semana;
 - Quando fornecer mais de uma vez, uma delas deverá ser frito.
 - Quando fornecer só uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido e etc.)
- CARNE VERMELHA:
 - - BOVINA - mínimo 05 (cinco) vezes por semana;
 - Pelo menos 01(uma) vez frito e 01(uma) vez assado.
 - - SUÍNA - mínima 01 (uma) vez por semana.
 - Quando fornecer mais de uma vez, uma delas deverá ser frito.
 - Quando fornecer só uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido e etc.)

DOS LANCHES DA TARDE

- BISCOITO - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana;
- FRUTA - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana;
- BOLO - máximo de 03 (duas) vezes por semana.

DA SOBREMESA:

- As frutas deverão ser servidas diariamente também como sobremesas, sendo substituídas por sobremesas de sabor doce nas alimentações normais **somente aos finais de semana**, com peso aproximado de 60g a porção /unidade.
- Para as alimentações classificadas como dietas, **as frutas devem ser mantidas em substituição às sobremesas de sabor doce, inclusive, aos finais de semana.**

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

5.21.1. Aos domingos fica autorizado o fornecimento para o Item 1 - Desjejum, o pão tipo cachorro-quente (hot dog), pão alongado e macio, com uma casca fina e flexível, com a textura: Macia (Ingredientes comuns: Farinha de trigo, água, açúcar, fermento biológico, sal, ovos, gordura vegetal.).

5.22. Poderão ser prescritas dietas especiais para presos que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, 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 um maior controle e registro histórico sobre a alimentação e os aspectos ligados aos quadros de saúde dos internos.

5.22.1. Poderá ser solicitada dieta especial quando observada necessidade energética aumentada ou diminuída do preso, devendo esse ser avaliado pelo médico em exercício na Penitenciária Federal, que irá realizar a prescrição e o preenchimento de documentação e/ou questionário fornecido pela unidade.

5.22.2. Quaisquer outros tipos de dietas que as não especificadas no item anterior devem ser precedidas de preenchimento de documentação próprio 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 órgãos públicos.

5.22.3. Em todas as dietas especiais devem ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que esses devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares.

Ex: pão integral, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal.

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

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



** Imagem Ilustrativa*

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

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

5.26.1. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima, torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional Federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos. Apesar do possível e relativo impacto ambiental do isopor, esta medida é considerada indispensável para a segurança da unidade penal.

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

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

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

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

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

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

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

5.28.2. Para assegurar que a dieta prescrita esteja de acordo com as condições clínicas do paciente, recomenda-se o uso de um questionário específico, preenchido pelo médico, que forneça as informações necessárias para que o nutricionista possa realizar a prescrição adequada. Este questionário deve incluir, no mínimo:

- *Histórico médico completo do paciente, incluindo comorbidades, diagnósticos prévios e atuais, medicamentos em uso;*
- *Objetivos clínicos da dieta, como controle de glicemia, redução de peso, controle da pressão arterial, entre outros;*
- *Dados dos exames laboratoriais que comprovem a necessidade de ajustes alimentares (colesterol, glicose, função renal, etc.);*
- *Preferências alimentares e restrições específicas, incluindo exigências religiosas ou culturais.*

5.28.3. 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.

5.28.4. Os médicos, ao prescreverem as dietas, devem preencher questionário específico para subsidiar a nutricionista da empresa na organização ideal do plano alimentar, com base nas informações e finalidades de controle, ajuste e melhora terapêutica a partir da medida adotada com os ajustes na alimentação.

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

5.28.5.1. Normal - sem restrições alimentares.

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

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

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

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

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

5.28.5.4. Intolerância à lactose ou glúten - restrição desses alimentos:

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

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

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

5.28.5.6. Religião - conforme restrição de sua religião:

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

5.28.5.7. Vegetariana - restrição de consumo de proteína animal:

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

5.28.6. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que esses devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares.

Ex: pão integral, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal.

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

Da Forma de Entrega dos Alimentos Sólidos

5.29. A entrega dos alimentos sólidos deve ser realizada em caixas térmicas de plástico rígido, ou outros materiais similares e não metálicos, específicos para transporte de alimentos, distribuídas da seguinte forma:

Vivências A, B, C e D

5.29.1. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 04 (quatro) caixas ou organizadores térmicos (com capacidade para 13 (treze) marmitas (não superior a 15 (quinze))), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a uma ala).

Inclusão e Saúde

5.29.2. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 01 (uma) caixa ou organizador térmico (com capacidade para 15 (quinze) marmitas (não superior a 15 (quinze))), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a este setor).

5.29.3. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à descrição acima, dada a população de cada setor da Penitenciária, devendo a unidade, periodicamente, atualizar qualquer adição ou diminuição no número de presos, para controle do número de alimentações a serem fornecidas.

5.29.4. A empresa deve possuir caixas térmicas ou organizadores disponíveis para separação ou reunião de grupo maiores de kits com os alimentos, como 26 (vinte e seis) ou até 52 (cinquenta e duas) refeições por vivência/setor, para fornecimento de modo diverso, somente a critério e mediante solicitação da Unidade.

Da Forma de Entrega dos Líquidos

5.30. Os líquidos (a exemplo dos sucos, café com leite e chás) devem ser fornecidos em garrafas térmicas de 250 ml (quando for destinada apenas uma porção do líquido ao interno) ou 500ml (quando forem destinadas duas porções de 250ml do mesmo líquido ao mesmo interno).

5.30.1. A garrafa térmica de 1 litro, a critério da Divisão de Segurança da Penitenciária Federal poderá ser aceita para eventuais situações onde a quantidade total de líquido necessária não justifica o uso de garrafas de 5 litros.

5.30.2. Todas embalagens devem obedecer a padronização e exigências deste tópico, em relação a material, cores, e demais características.

5.30.3. Os líquidos devem ser entregues na Penitenciária Federal separados em colecionadores ou caixas que comportem os conjuntos, por setor, da seguinte forma:

Vivências A, B, C e D

5.30.4. Quando em garrafas de até 5 litros: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto.

Inclusão e Saúde

5.30.5. Quando em garrafas de até 5 litros: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto.

5.30.7. Quando em porções Individuais: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em 01 (uma) caixa ou organizador (com capacidade para 15 (quinze) garrafas (não superior a 15 (quinze))) - de 250ml e/ou 500ml, de modo a selecionar todos os líquidos destinados àquele setor).

Observações Importantes

5.31. Quando em garrafas de até 5 litros: A empresa deve possuir garrafas térmicas com capacidade máxima de 05 (cinco) litros cada, num total que comporte o abastecimento das 04 (quatro) vivências, inclusão/triagem e setor de saúde da Penitenciária, e disponibilidade orçamentária para quando for conveniente à administração qualquer mudança sobre a forma de fornecimento dos líquidos, respeitados os prazos de organização da empresa.

5.32. É terminantemente vedada a empresa a oferta de líquidos em recipientes maiores que 05 (cinco) litros.

5.33. As garrafas para o café com leite e para o suco devem ser, obrigatoriamente, de cores diferentes, sendo para líquidos frios as de cor azul e para líquidos quentes as de cor vermelha.

Local da prestação dos serviços

5.34. A prestação do serviço será realizada nas dependências da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, localizada RN 015, km12, Rodovia Mossoró/Baraúnas- Mossoró/RN. CEP: 59600-970.

5.35. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

GRUPO 1	LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	ITEM	DESCRIÇÃO DA REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
	Penitenciária Federal em Mossoró/RN (PFMOS) , localizada na localizada RN 015 - km 12, Rodovia Mossoró/Baraúna- Mossoró/RN.CEP: 59.600-970	1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos)* e 06h30m (seis horas e trinta minutos)
		2	Adicional do Desjejum - dia de atividade física	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos)* e 06h30m (seis horas e trinta minutos) <i>*As unidades extras deverão ser fornecidas sob demanda da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, conforme cronograma de realização de atividades físicas extras realizados.</i>
		3	Lanche da manhã	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos)* e 06h30m (seis horas e trinta minutos)
		4	Almoço	Entre 11h (onze horas)* e 11h15m (onze horas e quinze minutos)
		5	Lanche da Tarde A alternado com Lanche da tarde B	Entre 11h (onze horas)* e 11h15m (onze horas e quinze minutos)
		6	Jantar	Entre 16h (dezesseis horas)* e 16h15m (dezesseis horas e quinze minutos)
		7	Ceia A alternado com	Entre 16h (dezesseis horas)* e 16h15m (dezesseis horas e quinze minutos)

IMPORTANTE

***Como tolerância, há a possibilidade de ser liberada a entrada em até 15 (quinze minutos) para CHEGADA ANTECIPADA (em relação ao horário mínimo de cada refeição), NÃO havendo, em regra, tolerância para atrasos para além do horário máximo previsto, motivo pelo qual deverá incidir anotação negativa no Índice de Medição de Resultados da empresa (IMR) para fins de cálculos finais desse índice.**

***O fiscal, em análise global da rotina de pontualidade da empresa, considerando evento isolado e justificado por motivo de força maior, poderá acatar justificativa de tolerância razoável, NÃO podendo acatar justificativa para atrasos reiterados e/ou maiores que 60 (sessenta) minutos.**

Materiais a serem disponibilizados

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

5.36.1. A contratada deverá observar a lista de materiais constantes neste Termo de Referência.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

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

5.37.2. Houve a padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas, conforme parecer técnico nutricional em anexo.

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

5.38.1. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 7 itens, em valor máximo do lote (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

5.38.2. O licitante deverá preencher modelo de proposta de acordo com o disposto no Anexo - A deste Termo de Referência e atentar-se ao fato de que, no sistema, deverá incluir o quantitativo referente ao somatório das faixas de cada item e que o mesmo vale para o valor total do item.

5.38.3. Para melhor visualização, para o item 1, o total da faixa 1 é $50 \times 30 \times 12 = 18.000$, faixa 2 é $100 \times 30 \times 12 = 36.000$; faixa 3 é $150 \times 30 \times 12 = 54.000$ e faixa 4 é $220 \times 30 \times 12 = 79.200$. Modelo de cálculo esse que deve ser seguido para os demais itens demandados.

5.38.4. Para fins de cadastramento no Sistema do Pregão eletrônico do Site de Compras Governamentais, os itens serão cadastrados pelo somatório de todas as faixas de fornecimento.

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

5.39. O licitante deve explicitar os valores unitários de cada faixa em sua proposta, os quais devem estar dentro do valor máximo admissível para cada item, mas deve estar ciente do disposto deste Termo de Referência, o qual mostra que a faixa 04 (quatro) será utilizada para fins contratuais.

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

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

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

5.39.4. Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior a faixa superior, dentro de cada item, a medida que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante.

Por exemplo: para o item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente.

** O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.*

Tabela ilustrativa

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

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

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

<u>Refeição</u>	<u>Faixa</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Valor Mensal</u> (A)	<u>Valor Anual</u> (A) x 12
Desejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Adicional do Desjejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Lanche da tarde	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		

Ceia	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
------	---------	------------------------------	--	--

5.41. 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.

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

5.43. 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.

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

Garrafas térmicas até 5L – Vermelhas (líquidos quentes)



Garrafas térmicas até 5L – Azuis (líquidos frios)



NOTA IMPORTANTE!

*** É terminantemente VEDADO o fornecimento de garrafas com volume maior do que 05 (cinco) litros ou que sejam do tipo "botijão" ou servidas por torneira/bicos, como as das fotos a seguir:**



5.45. A empresa deverá fornecer os líquidos em garrafas térmicas de até 5L, 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. A proposta visa otimizar a logística de distribuição e assegurar a integridade dos alimentos, em consonância com as exigências sanitárias e de segurança do Sistema Penitenciário Federal.

5.46. Considerando a demanda para cada vivência da Unidade Federal, no sentido de eficiência logística e a otimização de recursos, sem comprometer a qualidade e a segurança, a empresa poderá fornecer os líquidos em garrafas térmicas menores de 250 ml, 500 ml ou 1 litro.

5.47. As garrafas de 250 ml serão destinadas apenas uma porção ao interno ou 500 ml quando forem destinadas duas porções de 250ml ao mesmo interno, ou 1 litro para o cenário onde a quantidade total de líquido necessária não justifica o uso de garrafas de 5 litros.

5.47.1. A critério da Divisão de Segurança as garrafas citadas no item anterior (porções individuais - 250ml, 500 ml e 1l) podem ser de plástico transparente em embalagens descartáveis para eventuais situações que justifique o uso.

5.48. A padronização de todos os recipientes devem seguir as exigências em relação a material, cores, e demais características.

5.49. Como exemplo ilustrativos dos tipos de recipientes, seguem as imagens referências dos itens que devem acondicionar as porções de líquidos:

* Itens de 250ml:



Garrafa Térmica 250ml em Ofer...

* Itens de 500ml:



Garrafa Térmica 500 ml...

* Itens de 1 litro:



5.50. A Caixa térmica deverá ter capacidade de 100 litros, confeccionada em polietileno linear virgem de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e antiUV. Isolamento térmico em poliuretano, específicas para transporte de alimentos - modelo de referência:



5.51. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar para a contratante no início da execução contratual 2 (duas) Balanças semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2kg para aferição das refeições.

5.52. Na elaboração da proposta de preços, o licitante deverá considerar para a composição do valor total da contratação a descrição e o total quantitativos exigidos neste TR dos insumos necessário para o preparo das refeições, as embalagens em isopor descartáveis, a mão de obra empregada na execução dos serviços, veículo destinado a entrega das refeições, o quantitativo de deslocamentos entre a Contratada e a Unidade Penal Federal.

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

5.54. A contratada deverá fornecer cardápio para análise e aprovação da fiscalização do contrato até 5 (cinco) dias antes do término do mês.

5.55. A Unidade Penal Federal estabelecerá um protocolo de comunicação regular entre a Divisão de Saúde, Fiscal da Alimentação e a equipe de nutrição da empresa contratada, incluindo a possibilidade de reuniões periódicas para alinhamento e esclarecimento de casos específicos.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e 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. Tendo em vista as características do objeto contratado, não haverá necessidade da Contratada manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da vigência contratual.

6.8. 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 pelos fiscais 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 aprezadas, 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 técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo - B para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.17. 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.

6.18. 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

6.19. 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.

6.19.1 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. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

I - Fiscalização inicial e diária

a) Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao responsável;

b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA;

c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente a alimentação fornecida;

d) Deve ser analisado e aprovado o cardápio mensal apresentado pela contratada até 5 (cinco) dias antes do término do mês.

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

6.22. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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.

Gestor do Contrato

6.23. Cabe ao gestor do contrato:

6.23.1. 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.

6.23.2. 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.

6.23.3. 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.

6.23.4. 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.

6.23.5. 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.

6.23.6. 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.

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo - B deste Termo de Referência.

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.

7.3.1 Além dos fiscais representante da Administração a serem nomeado quando da assinatura do contrato, haverá os Gestores de Contrato, que têm por responsabilidade gerir o contrato em seu aspecto formal e legal.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios, sendo a unidade de medida a ser adotada para mensuração dos resultado e pagamento à CONTRATADA será em Unidades de refeições entregues, bem como a qualidades das mesmas, conforme a rotina:

a) Cumprimento do horário de entrega;

b) Fornecimento da refeição condizente com o estabelecido no cardápio do dia;

c) Quantitativo de refeições em cada caixa, conforme este Termo de Referência;

d) Uso de materiais e equipamentos conforme descrições exigidas nesse TR;

d) Fechamento e higiene adequados de cada embalagem de refeição, bem como da caixa de transporte;

e) Condições de uso e de higiene do veículo de transporte das refeições;

f) Atendimento da temperatura mínima estabelecida na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 - ANVISA;

g) Peso mínimo de cada marmita, sendo aquele o somatório de cada alimento componente da refeição, estabelecido no Parecer Nutricional (31259731).

7.5. As tratativas deverão ser sempre por escrito, dando preferência para o Ofício, entretanto também deverão ser aceitas as comunicações por meio eletrônico.

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

7.6.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente por ocasião de cada prestação pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.6.2. 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.

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

7.6.4. Fiscalização rotineira dos serviços prestados in loco, verificação e conferência de relatórios e análise e aplicação do Instrumento de Medição do Resultado - (IMR).

7.6.5. 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.

7.6.6. 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.

7.6.7. 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), devidamente preenchido.

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

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

7.7.1. 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.

7.8. 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 de 10 (dez) dias, se a Contratada não se manifestar ou se a defesa não for aceita pela Contratante, deverão ser realizados os cálculos da glosa.

Do recebimento

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

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

7.14. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

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

7.15.1. 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.

7.16. 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.

7.17. 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.

7.18. 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.

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

7.20. 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.

7.21. 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.

7.22. 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:

7.22.1. 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.

7.22.2. 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;

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

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

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

7.23. 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.

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

7.25. 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

7.26. 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.

7.27. 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

7.28. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.32.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.32.2. 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.

7.33. 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.

7.34. 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.

7.35. 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.

7.36. 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

7.37. 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.

7.38. 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

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

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

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

7.41.1. 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.

7.42. 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.

~~Antecipação de pagamento~~

~~7.43. A presente contratação permite a antecipação de pagamento [parcial] OU [total], conforme as regras previstas no presente tópico.~~

Justificativa: não se aplica.

Reajuste

7.44. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 13/10/2025.

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

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

7.47. 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).

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

7.49. 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.

7.50. 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.

7.51. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

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

7.53.1. 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.

7.53.2. 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.

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

7.54. 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”, por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida.

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.

8.3. 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 10 (dez) 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 de empreitada por preço unitário.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de serviços contínuos executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para parcelas, conforme estimativa baseada.

9.4. Em caso de divergência entre os valores considerados no orçamento da Administração e os valores constantes da norma coletiva do licitante, a proposta deverá considerar o maior valor entre ambos.

9.4.1. Quando do preenchimento da proposta de preços, o licitante deverá se atentar para metodologia fazendo constar apenas os 7 (sete) itens, em valor máximo do lote (soma das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.6. 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;

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

9.8. 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>;

9.9. 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;

9.10. 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.

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

9.12. 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;

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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.

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

9.18. 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;

9.19. 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;

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

9.21. 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.

9.22. 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

9.23. 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;

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

9.25. 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 =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

9.27. 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;

9.28. 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.

9.29. 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.

9.30. 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

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

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

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

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

9.33.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos.

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

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

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

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

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

9.35. O Licitante deverá apresentar as seguintes declarações:

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

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

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

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

9.36. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

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

Qualificação Técnico-Operacional

9.38. 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.

9.38.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

- 9.38.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;
- 9.38.2. 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.
- 9.38.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 9.38.4. 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.
- 9.38.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.
- 9.39. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.
- 9.40. 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.
- 9.41. 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

- 9.42. 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.
- 9.43. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato 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.
- 9.44. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.45. 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.
- 9.46. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 4.526.887,20 (quatro milhões quinhentos e vinte e seis mil oitocentos e oitenta e sete reais e vinte centavos).
- 10.2. O custo estimado da contratação é o previsto no valor estimado máximo, obtido da soma dos valores ofertados na faixa 04 (quatro) para todos os itens.
- 10.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

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 - Tesouro Nacional;*
- II. *Fonte de recursos: 1121000149;*
- III. *Programa de trabalho: 06.122.0032.2000.0001;*
- IV. *Elemento de despesa: 3.3.90.39.41; 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. Não serão aceitas alegações posteriores de desconhecimento das condições como forma de justificar a não prestação da obrigação, objeto deste Termo de Referência, ou mesmo a existência de anormalidades não previstas nas especificações.

12.2. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

12.3. Aos casos omissos, aplicar-se-ão as demais disposições constantes na Lei nº 14.133/2021, com suas posteriores alterações e legislação correlatas.

12.4. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.5. Integram este instrumento, os seguintes anexos:

- Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;
- Anexo II - Parecer Técnico Nutricional;
- Anexo III - Resolução nº 03/ 2017 - CNPCP;
- Anexo A - Modelo de Proposta;
- Anexo B - Instrumento de Mediação de Resultado;
- Anexo C - Modelo de Termo de Confidencialidade;
- Anexo D - Modelo de Termo de Vistoria / Declaração de Pleno Conhecimento;
- Anexo E - Modelo de Declaração de Cozinha e Escritório na Localidade.

Mossoró/RN, 01 de agosto de 2025.

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)

13.1 Item não se aplica à contratação.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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 **OU** Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* 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. ANEXOS: A, B , C , D e E

ANEXO - B

Modelo de Proposta

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

Adicional de Desjejum Dia de atividade física	Item 2	Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	R\$
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
Lanche Manhã	Item 3	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
Almoço	Item 4	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
Lanche da tarde	Item 5	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
Jantar	Item 6	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	

Ceia	Item 7	Faixa 1	R\$	50	R\$	R\$	R\$
		Faixa 2	R\$	100	R\$	R\$	
		Faixa 3	R\$	150	R\$	R\$	
		Faixa 4	R\$	220	R\$	R\$	
<u>TOTAL</u>							R\$

ANEXO - B

Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

DAS INSTRUÇÕES INICIAIS:

01 - AVALIAÇÃO DOS SERVIDORES	
<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>
Finalidade	Permitir a aferição da qualidade do serviço prestado por meio da avaliação dos Servidores (Fiscais)
Meta a cumprir	Nota mínima de 90
Instrumento de medição	Formulário de Avaliação
Forma de Acompanhamento	Compilação dos dados extraídos dos formulários
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Deverão ser somadas as notas lançadas por fiscal responsável pelo respectivo contrato
Início da vigência	A partir do 2º mês de execução do do contrato
Faixa de ajuste no pagamento	- Faixa 1 - 90 a 100 - 100% do valor mensal - Faixa 2- 80 a 89 - 95% do valor mensal - Faixa 3 - 70 a 79 - 90% do valor mensal

	- Faixa 4 - 60 a 69 - 80% do valor mensal
Sanções	- Faixa 4 - penalidade de advertência - 03 meses consecutivos com faixa acima de 2 - penalidade de advertência - 03 meses consecutivos com faixa 4 - multa e rescisão contratual
Observações	

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO:

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

LISTA DE IMPERFEIÇÕES:

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

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

<u>PONTUAÇÃO 02</u>	
NÃO Cumprimento das determinações formais ou instruções complementares do Fiscal / Gestor do contrato	
Data Ocorrência	Descrição sintética

Entregas não atendendo o peso mínimo

(levantamento feito por amostragem de 01 marmita, com frequência mínima de duas verificações semanal)

Data Ocorrência	Descrição sintética
Entrega não realizada nos horários determinados, com atrasos acima de 15 (quinze) minutos	
Data da ocorrência	Descrição Sintética
Copos e Materiais não fornecidos na quantidade necessária ou com resistência incompatível com alimentos fornecidos	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética

PONTUAÇÃO 03

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

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

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

DAS INSTRUÇÕES FINAIS:

- * Preencher os itens indicando a data da ocorrência e a descrição sintética do fato, devendo atribuir a pontuação ao ocorrido conforme classificação da tabela.
- ** Repassar o total da pontuação para a tabela consolidadora do IMR (Indicador nº 02).

ANEXO - C

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Nos termos do Decreto n.º 7.845, de 14 de novembro de 2012, e da legislação em vigor, declaro ter ciência inequívoca da legislação sobre o tratamento de informação classificada cuja divulgação possa causar risco ou dano à segurança da sociedade ou do Estado, bem como sobre proteção da informação sigilosa e da informação pessoal, observada a sua disponibilidade, autenticidade, integridade e

eventual restrição de acesso, e me comprometo a guardar o sigilo necessário, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e a:

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

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

_____/UF, _____ de _____ de _____

Assinatura

Nome: _____

Empresa: _____

Cargo ou função: _____

Documento de identidade n.º _____ Órgão emissor: _____

CPF: _____ Matrícula: _____

ANEXO - D

MODELO DE TERMO DE VISTORIA E PLENO CONHECIMENTO

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

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

Declaramos que, nesta data, compareceu nesta Penitenciária Federal em Mossoró/RN, o representante da empresa _____, Sr(a) _____, portador do RG ou CPF nº _____, para proceder a vistoria relativa ao objeto a ser licitado, tendo tomado conhecimento de todos os dados para fornecimento da respectiva avença.

Na ocasião, teve oportunidade de identificar todas as características, condições especiais e dificuldades que porventura possam existir no fornecimento dos objetos, admitindo, conseqüentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação/estado do bem, de modo que não poderá alegar posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato celebrado, caso a empresa seja declarada vencedora.

_____, _____ de _____ de _____

OU

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

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

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

_____/UF, _____ de _____ de _____.

ANEXO - E

MODELO DE DECLARAÇÃO DE COZINHA E ESCRITÓRIO NA LOCALIDADE

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal que esta subscreve, o(a) Sr.(a) (nome representante legal ou procurador), portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que por ocasião da presente contratação do processo em tela possui cozinha e escritório em _____, com capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Administração, situados _____ respectivamente aos endereços _____ e _____ a ser comprovado na assinatura do contrato.

(Local), ____ de _____ de _____

(Assinatura do representante legal ou procurador)

Nome do representante legal ou procurador

(Número da Carteira de Identidade e CPF)

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

16. Responsáveis

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

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

JEFFERSON MORAES VIDAL

Equipe de apoio

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

FABIO ROBERTO REBOUCAS NOLASCO

Equipe de apoio

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

RALPH ALMEIDA DE OLIVEIRA

Equipe de apoio

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

JONNATTAS EMANUEL ROCHA DA SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 30/12/2025 às 14:09:44.

Despacho: Ordenador de despesas

RODERICK ORDAKOWSKI

Autoridade competente