

ANEXO III

1. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE
1	Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem, desmontagem e fornecimento de banheiro químico portátil , modelo standard, em polipropileno ou material similar, com teto translúcido, tubo de suspiro tipo chaminé, com caixa de dejetos com capacidade mínima de 200 litros, com porta objeto, porta papel higiênico, papel higiênico, mictório, assento sanitário com tampa, piso antiderrapante em madeira emborrachada e/ou fibra de vidro, paredes laterais e fundo com ventilação, fechadura da porta com identificação de livre/ocupado, dimensões mínimas de 1,20 m x 1,10m x 2,10m, porta com sistema de mola para fechamento automático, porta sabonete líquido, sabonete líquido, incluindo serviço de limpeza diária, com higienização, coleta dos dejetos e troca do produto químico biodegradável. Locação contabilizada por unidade, com diária de 24 (vinte e quatro) horas.	450 unidades/diárias

2

Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem, desmontagem e fornecimento de **grades de alambrado** confeccionada em ferro ou em aço com moldura externa em tubo de, no mínimo, 1 1/4 de polegada; altura de 110 a 150 cm; base perpendicular à linha da grade de contenção de no mínimo 40 cm; distância máxima entre as barras das grades internas de no mínimo 18 cm; barras das grades internas confeccionadas em tubo de, no mínimo, 3/4 de polegada; dotadas de sistema de encaixe que permita serem conectadas umas às outras; caso a instalação seja realizada em gramado, terreno arenoso, ou similar, a grade de contenção deverá ser fixada ao solo com pino(s) e escorada ao solo pelo lado contrário ao público (lado interno da área a ser isolada), com uma haste de ferro ou aço. Caso o terreno seja cimento, asfalto ou outro similar que impossibilite a fixação de haste no solo, todas as grades, no ato da instalação, deverão ser unidas (amarradas) com abraçadeiras de nylon de 50 cm x 7.2 mm, devendo ser substituídas em caso de desgaste ou rompimento. Locação contabilizada por metro linear, com diária de 24 (vinte e quatro) horas.



3900
metros/diárias

3	Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem, desmontagem e fornecimento de grades de barricada, tipo autossustentável; com piso medindo 1,00m X 1,00m, fixadas umas às outras por pinos metálicos de aço contra pinados e parafusos, com mão de força, degraus para segurança, fabricada em quadros metálicos de metalon zincado, revestido em chapa na base e na parte frontal. Locação contabilizada por metro linear, com diária de 24 (vinte e quatro) horas. 	1.000 metros/diárias
4	Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem, desmontagem e fornecimento de painéis metálicos de fechamento de área, formados em quadros de tubo retangular 50 X 30, chapa 18, revestidos em chapa de aço modelo GR4, chapa 18, medindo 2,20m de comprimento e 2,20m de altura, fixada ao solo por ponteiros metálicas, sustentada por braços tubulares travados com pinos metálicos de aço, escorada pelos dois lados e estrutura pintada em tinta do tipo esmalte sintético na cor alumínio ou zincada. Locação contabilizada por metro linear, com diária de 24 (vinte e quatro) horas. 	500 metros/diárias
5	Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem, desmontagem e fornecimento de tenda piramidal, tamanho 10m x 10m; pé direito variável de 2,5m a 3m de altura em seus pés de sustentação; com calhas; cobertura tipo branca com blackout, antichamas; estrutura em tubo galvanizado (aço tubular) de alta resistência, com encaixes reforçados; possibilidade de junção de estacas, com aterramento e acessórios para fixação no solo para instalação em local que seja possível o ancoramento direto no terreno. A montagem deverá ser acompanhada por responsável técnico, atender as características técnicas da ABNT e estar de acordo com as exigências dos órgãos de fiscalização do Distrito Federal. Locação contabilizada por unidade, com diária de 24 (vinte e quatro) horas.	60 unidades/diárias

6	Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem e desmontagem e fornecimento de tenda piramidal com solução de ancoramento (contrapesos), tamanho 10m x 10m; pé direito variável de 2,5m a 3m de altura em seus pés de sustentação; com calhas; cobertura tipo branca com blackout, antichamas; estrutura em tubo galvanizado (aço tubular) de alta resistência, com encaixes reforçados; possibilidade de junção de estacas, com aterramento e solução de ancoramento (contrapesos), para instalação em local que NÃO seja possível o ancoramento diretamente no terreno. A montagem deverá ser acompanhada por responsável técnico, atender as características técnicas da ABNT e estar de acordo com as exigências dos órgãos de fiscalização do Distrito Federal. Locação contabilizada por unidade, com diária de 24 (vinte e quatro) horas.	60 unidades/diárias
7	Prestação de serviços para locação, transporte, instalação, montagem e desmontagem e fornecimento de tenda piramidal, tamanho mínimo 5x5m; pé direito variável de 2,5m a 3m de altura em seus pés de sustentação; com calhas; cobertura tipo branca com blackout, antichamas; estrutura em tubo galvanizado (aço tubular) de alta resistência, com encaixes reforçados; possibilidade de junção de estacas, com aterramento e solução de ancoramento (contrapesos), para instalação em local que NÃO seja possível o ancoramento diretamente no terreno. A montagem deverá ser acompanhada por responsável técnico, atender as características técnicas da ABNT e estar de acordo com as exigências dos órgãos de fiscalização do Distrito Federal. Locação contabilizada por unidade, com diária de 24 (vinte e quatro) horas.	60 unidades/diárias

8	Prestação de serviços para fornecimento e entrega de refeição preparada, tipo marmita, com hidratação, sobremesa, devendo ter peso líquido (sem embalagem) de, no mínimo, 650g, composta dos seguintes elementos, nos seguintes quantitativos mínimos: • 150g de carne sem osso, sendo uma das opções: a) carne bovina sem osso, de primeira qualidade, devidamente grelhados e temperados, ao ponto, cortada; ou a) filé de peito de frango, coxa, sobrecoxa, de primeira qualidade, devidamente grelhados e temperados, ao ponto, cortada; • 200g de arroz branco tipo 1; classe longo fino; subgrupo polido; devidamente temperada; • 100g de feijão carioca comum, do grupo I, tipo 1, devidamente temperada; 75g de guarnição, sendo uma das opções: • macarrão tipo penne ou fusilli (parafuso) com molho de tomate. O macarrão utilizado para o preparo da porção deverá ser de primeira qualidade (tipo I), massa alimentícia de boa qualidade, com ovos ou sêmola na composição; farofa, feita com farinha de mandioca de granulação média; • purê de batata inglesa; • 75g de legumes/verduras cozidas, devidamente temperada, formada por ao menos 2 (dois) ingredientes diferentes; • 50g de salada fresca contendo, no mínimo, 3 (três) ingredientes diferentes, regados ao molho italiano. A salada deverá ser acondicionada separadamente da refeição principal, em embalagem própria. • 1 (uma) unidade de néctar de fruta, refrigerado (frio), composto por no mínimo 30% (trinta por cento) de polpa de suco concentrado da fruta, acondicionado em embalagem longa vida, individual, lacrada, descartável, contendo 200 ml e acompanhado de canudo, sabores uva, caju, manga, abacaxi, maracujá, laranja ou outros. • 1 (um) doce de banana, de goiaba ou de amendoim, em tablete, com no mínimo 30g, embalado individualmente • 1 jogo de talheres plásticos reforçados e descartáveis, contendo: 01 (uma) colher, 01 (um) garfo, 01 (uma) faca. Preferencialmente, os talheres descartáveis deverão possuir acabamento reforçado e sem bordas cortantes aparentes. • 2 (duas) folhas de guardanapo em papel absorvente, duplo, vedado o fornecimento de guardanapo em papel de seda; • 1 (um) palito de dente. • 1 (um) sachê de sal contendo 1g.	3.250 unidades
---	--	----------------

2. DO TRANSPORTE DOS ITENS ALIMENTÍCIOS

2.1. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas. Apresentar revestimento interno apropriado, com juntas vedadas de forma a proporcionar controle rigoroso de temperatura para os gêneros alimentícios, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.

2.2. O transporte de gêneros alimentícios deverá ser efetuado em caixas térmicas, tipo hotbox ou similar, de modo que não permita a deformação dos itens, sempre cobertos, identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e em temperatura ideal para o transporte.

2.3. As caixas térmicas deverão estar higienizadas e em bom estado de conservação, sem rachaduras.

2.4. Não podem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, de modo a

evitar danos ou contaminação. Devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, estes não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

3. DAS PRESCRIÇÕES GERAIS

- 3.1. Todos os itens alimentícios fornecidos deverão ser frescos, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e preparados horas antes do momento da entrega.
- 3.2. Os itens referentes ao fornecimento deverão ser entregue de forma parcelada, na quantidade, local (dentro do Distrito Federal), data e hora a serem indicados pela Comissão de Execução.
- 3.3. Deverão ser seguidas todas as normas de segurança e higiene no que tange à preparação dos alimentos.
- 3.4. Toda matéria-prima pronta para o consumo deverá ser devidamente armazenada em áreas apropriadas e em temperaturas condizentes com cada tipo de produto.
- 3.5. Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a Contratada deverá solicitar previamente e por escrito à PMDF a modificação do cardápio.
- 3.6. Os serviços deverão ser executados segundo as recomendações e normas das entidades reguladoras e fiscalizadoras, conforme Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 e legislação correlata, atentando criteriosamente para procedência, preparo, manipulação, distribuição, armazenamento dos alimentos, transporte, dentre outros necessários.



Documento assinado eletronicamente por **WANDERSON MAGALHÃES DA SILVA - SD QPPMC Matr.0735661-7, Auxiliar Administrativo(a)**, em 02/06/2026, às 11:29, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **LEONARDO ANTUNES LOBO - MAJ QOPM Matr.0077187-2, Policial Militar**, em 02/06/2026, às 15:42, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **SEBASTIAO PEREIRA DA SILVA - ST QPPMC Matr.0020157-X, Policial Militar**, em 02/06/2026, às 15:45, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
verificador= **204241446** código CRC= **A25344B1**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SPO AE 04 - ANEXO DO QCG - Bairro Asa Sul - CEP 70610212 - DF
Telefone(s): 31905509
Sítio - www.pm.df.gov.br