



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE PROTEÇÃO DA ORDEM URBANÍSTICA DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Licitações, Contratos e Instrumentos Congêneres

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 02/2024
COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO VIII da Lei 14.133/2021

Processo: [04017-00023941/2024-51](#)

O Distrito Federal, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE PROTEÇÃO DA ORDEM URBANÍSTICA DO DISTRITO FEDERAL - DF Legal, torna público que, realizará Dispensa de Licitação, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos Artigo Nº 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021, regulamentada no Distrito Federal pelo [DECRETO Nº 44.330, DE 16 DE MARÇO DE 2023 \(*\)](#), bem como, as exigências estabelecidas neste Edital, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir:

DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO:	Dia 25/07/2024, às 17hs.
REFERÊNCIAS DE HORÁRIO:	Horário de Brasília - DF.
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA ENVIO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO:	suag@dflegal.df.gov.br
ENDEREÇO PARA ENTREGA DA PROPOSTA:	SIA TRECHO 3, LOTE 1545/1555, Guará DF, CEP. 71200-039 - DF. Protocolo DF Legal
LINK DO EDITAL:	www.dflegal.df.gov.br

1. DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO MARMITEX COMERCIAL, destinado a atender a demanda da Secretaria de Estado de Proteção da Ordem Urbanística do Distrito Federal - DF Legal, compõem este Edital, além das condições específicas, os seguintes documentos:

1.1.1. **ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA**

1.1.2. **ANEXO II DO EDITAL - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

1.1.3. **ANEXO III DO EDITAL - MODELO PROPOSTA DE PREÇO AVISO DE LICITAÇÃO**

1.1.4. **ANEXO IV DO EDITAL - MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO - IN 5/2017 DF-LEGAL**

1.1.5. **ANEXO V DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

1.1.6. **ANEXO VI DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO**

1.1.7. **ANEXO VII DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO UTILIZA MÃO DE OBRA DIRETA OU INDIRETA DE MENORES**

1.1.8. **ANEXO V DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA LICITANTE NÃO ESTÁ SOB PENA DE INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA**

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para exercício de 2024, na classificação abaixo:

I – Unidade Orçamentária: 63101

II – Programa de Trabalho: 04.122.8208.8517.0125

III – Natureza da Despesa: 33.90.39

IV – Fonte de Recursos: 100

3. **DO VALOR ESTIMADO**

3.1. O valor estimativo para contratação será de R\$ 147.300,00 (cento e quarenta e sete mil e trezentos reais) .

4. **PERÍODO PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇO/COTAÇÃO:**

4.1. A presente ficará ABERTA POR UM PERÍODO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, a partir da data da divulgação no site, e os respectivos documentos deverão ser encaminhados ao E-mail: suag@dflegal.df.gov.br fazendo referência a DISPENSA EMERGENCIAL Nº 002/2024 com todos os documentos assinados digitalmente ou no endereço: SIA TRECHO 3, LOTE 1545/1555, Guará DF, CEP. 71200-039 - DF.

4.2. **Habilitação Jurídica e Fiscal:**

4.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - Cartão CNPJ.

4.2.2. Ato constitutivo/Contrato Social em vigor (Consolidado), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; exigindo-se, no caso de sociedade por ações, documentos de eleição de seus administradores; Estatuto Social devidamente registrado acompanhado a última ata de eleição de seus dirigentes devidamente registrados em se tratando de sociedades civis com ou sem fins lucrativos. Quando se tratar de empresa pública será apresentado cópia das leis que a instituiu; Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – MEI;

4.2.3. Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Conjunta Negativa De Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

4.2.4. Certidão Regularidade junto à Secretaria de Estado da Fazenda Pública Estadual;

4.2.5. Certidão Negativa de Débito do Município Sede da Empresa (CND Municipal);

4.2.6. Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS;

4.2.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

4.2.8. Cópia da Cédula de Identidade dos sócios da empresa ou dos representantes das entidades (RG);

4.2.9. Comprovação de Cadastro no SICAF;

4.2.10. Atestado de capacidade Técnica.

4.3. **Proposta de Preço/Cotação:**

4.3.1. A Proposta de preço deverá ser apresentada conforme modelo constante no Anexo II deste Edital.

4.3.2. As propostas de preço que não estiverem em consonância com as exigências deste Edital serão desconsideradas julgando-se pela desclassificação.

4.3.3. Os preços ofertados não poderão exceder os valores unitários, constantes neste Edital.

4.3.4. Deverá apresentar em conjunto com a documentação de proposta, as declarações do anexo III.

5. **DO PAGAMENTO:**

5.1. O pagamento será feito de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, em parcela (s), mediante a apresentação de nota fiscal, liquidada até o 30º (trigésimo) dia de sua apresentação, devidamente atestada pelo executor do Contrato.

5.2. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos:

I) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei n.º 8.036/90);

II) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, por meio da Certidão Conjunta de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil(Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751/2014);

III) Certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal, e

IV) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site <www.tst.jus.br/certidao>.

5.3. Para realização dos pagamentos, o licitante vencedor deverá manter a regularidade fiscal apresentada durante processo de habilitação;

6. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

6.1. Poderá a DF Legal revogar o presente Edital, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.

6.2. A DF Legal deverá anular o presente Edital, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

6.3. A anulação do procedimento, não gera direito à indenização, ressalvada o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21. 6.4. Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela DF Legal.

7. **ANEXOS**

7.1. Constituem-se anexos deste edital: Anexo I – Termo de Referência; Anexo II Especificação do Objeto; Anexo III - Formulário Padrão de Proposta; Anexo IV – Modelo de Declaração de Sustentabilidade; Anexo V - Modelo de declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo; Anexo VI – Modelo de declaração de que a empresa não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores; Anexo VII – Modelo de declaração de que a empresa licitante não está sob pena de interdição temporária;

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

8. **DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, XXIII, “A” E “I” DA LEI Nº 14.133/2021)**

8.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTA TIPO MARMITEX COMERCIAL, destinado a atender a demanda da Secretaria de Estado de Proteção da Ordem Urbanística do Distrito Federal - DF Legal, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Unidade de Medida	Descrição	Quant. estimada	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
01	Un.	Fornecimento de refeições preparadas, na modalidade de marmitas descartáveis, embalagens em isopor, formato retangular, aproximadamente 21 cm, com 03 (três) divisões internas com tampa, incluídas a salada e sobremesa em embalagens separadas.	10.000	14,73	147.300,00

O Cardápio da alimentação objeto desta licitação deverá conter alimentos dos seguintes grupos:

- a) Carnes (bovina, suína, aves, peixes, etc.);
- b) Saladas Variadas (de boa qualidade e procedência);
- c) Arroz e feijão;
- d) Massa, purês, farofa, refogados, etc

9. **DO OBJETO**

9.1. Contratação emergencial de empresa especializada na **prestação de serviço de fornecimento de alimentação preparada, refeição principal (marmita), sob demanda**, de forma a atender as necessidades do DF Legal, conforme condições e especificações constante neste instrumento e seus Anexos.

9.2. O prazo de vigência da contratação é de até 19/09/2024.

9.3. O custo estimado da contratação, será considerado os preços praticados por outros órgãos Públicos.

10. **FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA 'B', DA LEI Nº 14.133/2021).**

10.1. A presente contratação obedecerá ao disposto no inciso VIII, artigo 75 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, combinado com o Decreto Distrital n.º 44.330/2023, de 16 de março de 2023 bem como aos demais normativos constantes no Instrumento convocatório.

10.2. Fornecer alimentação para os servidores nas atividades externas frequentemente realizadas.

10.3. Fund. Legal Art. 75, inciso VIII da Lei 14.133/21 – Dispensa de Licitação.

10.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

11. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA 'C', E ART. 40, §1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133/2021)**

11.1. Não há o que registrar considerando o ciclo de vida do objeto da contratação.

a) Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

b) Não possuir parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até terceiro grau com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

11.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos Arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

12. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, XXIII, ALÍNEA 'D', DA LEI Nº 14.133/21)**

12.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

b) Não possuir parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até terceiro grau com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Sustentabilidade

12.2. A Contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º, da Lei Distrital n.º 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, com vistas à convergência ao art. 2º do Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023, que regulamenta a Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal, a fim de estabelecer a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

12.3. Para atendimento aos termos da Lei Distrital n.º 4.770, de 2012, o licitante pode apresentar documento probatório de que possui compromisso com a Sustentabilidade Ambiental, que poderá ser feito da seguinte forma:

12.3.1. Por Declaração, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a sustentabilidade ambiental, nos termos das exigências impostas pela Lei Distrital n.º 4.770, de 2012; ou

12.3.2. Com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc.) emitido por órgãos Públicos de qualquer ente da Federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc. no respectivo órgão; ou

12.3.3. Com a apresentação de documentos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento, quais são as práticas já implantadas e quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.

12.3.4. No caso do licitante apresentar os documentos comprobatórios, poderá ser designada pela Secretaria de Estado de Proteção da Ordem Urbanística do Distrito Federal - DF LEGAL, de acordo com as condições e especificações constantes neste instrumento e seus anexos, nos termos da tabela abaixo., uma Comissão de Avaliadores que, juntamente com o agente de contratação, poderá inspecionar/vistoriar o estabelecimento ou o ponto comercial do licitante, a fim de verificar as informações e declarações apresentadas.

12.3.5. Caso seja detectado pelos inspetores/avaliadores que as informações declaradas pelo licitante não sejam verdadeiras, ou que esteja de má-fé, serão tomadas as medidas administrativas, e se for o caso, penais, cabíveis ao caso.

Participação de consórcio, de cooperativa e da subcontratação

12.4. A participação de consórcios e cooperativas não serão admitidas, uma vez que os materiais a serem adquiridos são amplamente comercializados por diversas empresas no mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

12.5. Pelo mesmo fato, não há motivos para se admitir a subcontratação, para gerar outros instrumentos contratuais e conseqüentemente outras atribuições à administração pública. Deste modo, é vedada a subcontratação do objeto.

Garantia da contratação

12.6. Tendo em vista o objeto da pretensa contratação não haverá exigência da garantia da contratação, conforme artigos 96 ao 102, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e alterações vigentes.

13. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1. Condições de entrega

13.1.1. A refeição deverá ser disponibilizada logo após o preparo.

13.1.2. A composição das refeições deverá ser variada observando-se as especificações contidas no Anexo I, e conter o quantitativo mínimo de nutrientes necessários para garantir um mínimo de 2.000 calorias.

13.1.3. As carnes e derivados devem ser de primeira qualidade (isentas de nervuras, gorduras e aparas), com peso de 150 g (cento e vinte gramas) por marmita, não podendo ser substituídas por congelados de preparo instantâneo.

13.1.4. Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros, somente serão aceitos se forem adquiridos de estabelecimentos identificados e que estejam com o Selo de Inspeção Fiscal (SIF) do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador distrital.

13.1.5. As saladas deverão ser fornecidas em recipiente separado do marmitex, devidamente higienizadas.

13.1.6. Fornecer como sobremesa 01 (uma) fruta devidamente higienizada ou 01 (um) doce, embalados em papel filme, de forma individualizada por marmitex.

13.1.7. A nutricionista da Contratada deve considerar na elaboração do cardápio e acondicionamento, uma composição de alimentação que não sofra prejuízo na aparência, sabor e segurança alimentar durante o transporte até o local de consumo.

13.1.8. Os produtos alimentícios deverão estar na temperatura de conservação, obedecendo às orientações dos fabricantes, e dentro dos prazos de validade.

13.1.9. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa para uma refeição específica não poderá ser reutilizado no preparo ou consumo de outras refeições em dias posteriores.

- 13.1.10. Ao cardápio mínimo sugerido nos Anexos I e II, poderão, durante a vigência do Contrato, ser acrescentados outros alimentos, ou substituídos os já indicados, mediante prévia autorização do Contratante.
- 13.1.11. A DF Legal poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos, incluindo certificado de vistoria dos equipamentos e das condições de armazenamento prévio dos alimentos utilizados no preparo das refeições.
- 13.1.12. Os produtos entregues serão vistoriados pelo Executor do Contrato ou por pessoa por ele designada, no momento da entrega, onde as refeições principais (marmitas) deverão apresentar temperatura em torno de 35º Celsius e peso em média 500 gramas, verificando-se especialmente as condições de armazenagem e higiene e a inviolabilidade dos lacres dos vasilhames, bem como as demais exigências da legislação sanitária.
- 13.1.13. Após a entrega das refeições principais (marmitas), e caso haja alguma ocorrência que contrarie o dispositivo anterior, a Contratada notificará à Contratante por meio de carta entregue pela Fiscalização, mediante recibo.
- 13.1.14. Recebida a notificação acima mencionada, a Fiscalização efetuará vistoria para verificação das quantidades entregues e das especificações.
- 13.1.15. A aquisição das marmitas ocorrerá sob demanda, em quantidade variável e nos dias em que ocorrerem operações assistidas que assim as exijam.
- 13.1.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser os alimentos, produtos ou marmitas corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 13.1.17. As marmitex devem ser de isopor, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetros) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa, apropriados para tal, devendo conter informações a respeito da validade. O tamanho deverá ser capaz de acondicionar a quantidade de refeição contratada, de maneira adequada, devidamente fechada após a marmita ser montada, mantendo a temperatura dos alimentos, e evitando a propagação de odores excessivos e/ou contaminações com bactérias. Não serão aceitas refeições entregues com a tampa da marmita aberta, ainda que parcialmente.
- 13.1.18. As refeições que estiverem abertas no momento do recebimento serão recusadas, cabendo à Contratada a substituição imediata, sem custos contratuais.
- 13.1.19. As embalagens onde serão acondicionadas as refeições deverão ser lacradas na cozinha, e abertas somente no local de entrega, sob a supervisão e observação do executor do contrato ou outro servidor por ele designado, para conferência e distribuição aos usuários.
- 13.1.20. Quando for constatado que os recipiente de acondicionamento (marmitex) encontrarem-se rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção, pelo servidor responsável, cabendo à Contratada a substituição imediata desses itens, visando a manutenção da qualidade da refeição disponibilizada.
- 13.1.21. A salada a ser fornecida deverá ser acondicionada em pote de material plástico separado, com tampa de excelente vedação, atóxico, transparente, com capacidade mínima de 150 ml.
- 13.1.22. A Contratada deverá fornecer talheres (garfo e faca), confeccionados no material poliestireno, no tamanho entre 15 e 18,5 cm e guardanapos descartáveis, embalados de forma unitária e de alta qualidade.
- 13.1.23. **Para o fornecimento das refeições, a Contratada deverá observar os seguintes requisitos:**
- 13.1.23.1. Composição mínima por refeição, incidências mensais para os principais itens do cardápio, quantificação em peso ou volume por refeição servida.
- 13.1.23.2. Os cardápios deverão ser rigorosamente cumpridos, sendo que, eventuais alterações antes de implantadas, deverão ser discutidas com a equipe técnica da DF-Legal, sempre se levando em consideração os quantitativos e regras estabelecidos neste Termo de Referência.
- 13.1.23.3. O cardápio diário do almoço deverá utilizar preparações saudáveis, considerando as seguintes recomendações: carboidratos 55%, proteínas 15%, lipídeos 30%, sal 5 gramas por pessoa.
- 13.1.23.4. A Contratada deverá utilizar no preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz, girassol ou canola).
- 13.1.23.5. A Contratada deverá utilizar, preferencialmente temperos “in natura” no preparo das refeições, justificando os casos em que não for recomendada essa utilização, em detrimento do preparo, quantidade de refeições ou outros critérios técnicos.
- 13.1.23.6. A Contratada deverá evitar preparações gordurosas e muito salgadas.

- 13.1.23.7. A textura, consistência e cozimento deverão ser adequados ao tipo de alimento e preparação.
- 13.1.23.8. Em relação ao fornecimento de frutas, estas deverão estar em perfeito estado de conservação e próprias para o consumo imediato.
- 13.1.23.9. Não serão permitidos vegetais refogados que acarretem cheiro desagradável nas marmitas, como por exemplo: repolho, acelga, couve, brócolis, dentre outros.
- 13.1.23.10. As carnes deverão ser frescas, acondicionadas antes da preparação de forma resinada ou congelada, devendo ser servidas de forma cozida, grelhada, frita ou assada.
- 13.1.23.11. Não será permitido o uso de amaciante industrializado para carne.
- 13.1.23.12. Na preparação de feijoadas, farofas, dobradinha ou outras comidas regionais, será tolerada a utilização de miúdos bovinos e de aves, bem como de feijão branco ou de corda, desde que de boa qualidade.
- 13.1.23.13. A porção de carne servida deverá ter pesagem mínima de 150 gramas. Para fins de pesagem, não será levado em consideração o caldo ou molho da carne.
- 13.1.23.14. Não serão permitidos alimentos embutidos.
- 13.1.23.15. A porção de feijão deverá ter pesagem mínima de 150 gramas, sendo, no mínimo 60% composto por grãos e, no máximo 40% composto por caldo.
- 13.1.23.16. Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação da Vigilância Sanitária.

13.2. **Local de entrega do objeto**

- 13.2.1. A Contratante providenciará a retirada das refeições confirmadas no local de produção, até às 11h30.
- 13.2.2. A Contratante informará à Contratada, exclusivamente pelo executor do contrato ou seu substituto, a quantidade estimada de refeições a ser preparada, até às 18h do dia anterior ao fornecimento, haja vista a imprevisibilidade nas ocorrências das ações fiscalizadoras envolvidas.
- 13.2.3. A confirmação do quantitativo referente ao dispositivo anterior ocorrerá até às 10h do dia do fornecimento.
- 13.2.4. A quantidade de refeições principais (marmitas) a serem requisitadas é estimada para o período contratual. Os serviços serão demandados à Contratada à medida que houver necessidade. Por esta razão, a DF Legal não se obrigará a utilizar a totalidade dos serviços contratados, reservando-se o direito de utilizar somente as quantidades necessárias, respeitando o valor global anual do contrato.
- 13.2.5. As refeições serão retiradas no balcão da empresa em horário previamente definido pelo coordenador da operação, ou por pessoa devidamente credenciada pela DF LEGAL, acondicionadas em marmitas descartáveis e prontas para serem transportadas pelos servidores da DF LEGAL.
- 13.2.6. O recebimento da refeição dar-se-á por servidor designado, que conferirá a quantidade, e as condições de embalagem, anotando as ocorrências em local próprio do referido documento de entrega.

Garantia do objeto

- 13.3. Os materiais constantes do termo de referência terão a garantia mínima prevista no Código de Proteção e Defesa do Consumidor, conforme a Lei Federal n.º 8.078, de 1990, o qual se inicia a partir do recebimento definitivo.

14. **DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 14.1. Nos termos do art. 117 da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do material, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 14.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com art. 120 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

15. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

15.1. Os materiais serão **recebidos provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

15.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela administração, após a verificação da qualidade, quantidade do material e conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

15.3. O prazo para **recebimento definitivo** poderá ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

15.4. 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 Federal n.º 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

15.5. Caso após o recebimento provisório constatar-se que o objeto desta contratação possui vícios aparentes ou redibitórios, ou estão em desacordo com as especificações, ou a proposta, será interrompido o prazo para o recebimento definitivo, até que sanado o problema.

15.6. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço e/ou bem, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

Liquidação

15.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, de acordo com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal.

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

15.8.1. O prazo de validade;

15.8.2. A data da emissão;

15.8.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

15.8.4. O valor a pagar; e

15.8.5. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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.

15.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

15.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

15.11.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

15.11.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

15.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) 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.

15.13. 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 serem acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

15.14. 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.

15.15. 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

15.16. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento.

15.17. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação pro rata tempore do IPCA, nos termos do art. 3º, do Decreto Distrital n.º 37.121, de 16 de fevereiro de 2016.

Forma de pagamento

15.18. O pagamento será realizado de forma parcelada, sob demanda, conforme a entrega do produto, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

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

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

16. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA 'H', DA LEI Nº 14.133/2021)

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

16.1. O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, estabelece:

16.1.1. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, em atenção aos arts. 114 e 195 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023, e aos incisos I e II, do art. 33 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

Requisitos da proposta

16.2. A proposta deverá apresentar planilha discriminativa, conforme modelo constante no ANEXO II deste Termo de Referência e, ainda, conter:

- a) apresentar em papel timbrado;
- b) nome do representante legal da empresa;
- c) especificações detalhadas do objeto, quantidade e prazo de entrega;
- d) valor unitário e total de cada item, bem como valor total da proposta, em moeda nacional, em algarismo e por extenso;
- e) prazo de vencimento da proposta, não podendo este ser inferior a 60 (sessenta) dias;
- f) dados bancários da empresa, tais como número da conta corrente, agência e nome do banco onde será efetuado o pagamento;
- g) CNPJ, telefone, endereço e e-mail;
- h) garantia do objeto, contra defeitos de fabricação;

i) assinatura do representante responsável.

16.3. A apresentação da proposta implica na obrigatoriedade do cumprimento das disposições estabelecidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto nos seus termos.

16.4. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o fornecimento do produto.

16.5. A proposta comercial deverá ser entregue com todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste instrumento.

16.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado, em consonância com o disposto no art. 59, incisos I, II, III, IV e V, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

Exigências de habilitação

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

16.7.1. Comprovação jurídica

I - Cédula de identidade;

II - Registro comercial, arquivado na junta comercial respectiva, no caso de empresa individual;

III - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

IV - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

V - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

VI - Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, de acordo com o art. 66, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

16.7.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista

I - Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II - Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante;

IV - Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751, de 2014;

V - Para as empresas com sede e/ou domicílio fora do Distrito Federal, certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela receita da fazenda do Governo do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida através do site www.fazenda.df.gov.br, de acordo com art. 173, da Lei Orgânica do Distrito Federal (LODF);

VI - Certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;

VII - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidão.

16.7.3. Qualificação econômico-financeira

I - Certidão Negativa de falência, de recuperação judicial ou extrajudicial, consoante a Lei Federal n.º 11.101, de 9 de fevereiro de 2005, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja no prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores.

II - Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

- a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;
- b) As empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos poderão apresentar o balanço do ultimo exercício;
- c) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

- d) Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento dos índices econômicos previstos no item anterior;
- e) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o item/grupo de itens cotado constante deste termo de referência.
- f) A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

16.7.4. Qualificação Técnica

I - Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa proponente, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. 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) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- iv) **Multa:**
 - (1) moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - (2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;

17.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

17.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

17.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

17.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

17.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.5. 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.

17.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.7. 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 (art. 159).

17.8. 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 Contrato 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(art. 160).

17.9. A Contratada deverá, no prazo máximo 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. (Art. 161).

17.10. 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 14.133/21.

18. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1. O custo estimado total é de R\$ 147.300,00 (cento e quarenta e sete mil e trezentos reais), o qual foi definido utilizando a metodologia legal, com base em uma pesquisa de preços que sinaliza valor de referência que representa o de mercado, conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Fornecimento de refeições preparadas, na modalidade de marmitas descartáveis, embalagens em isopor, formato retangular, aproximadamente 21 cm, com 03 (três) divisões internas com tampa, incluídas a salada e sobremesa em embalagens separadas.	un.	10.000	R\$ 14,73	R\$147.300,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 147.300,00

19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados nas normas de planejamento, orçamento, finanças, patrimônio e contabilidade do Distrito Federal.

19.2. O procedimento licitatório encontra-se baseado na Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

19.3. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

19.3.1. Gestão/Unidade: 00001/630101

19.3.2. Fonte de Recursos: 100

19.3.3. Programa de Trabalho: 04.122.8208.8517.0125

19.3.4. Elemento de Despesa: 33.90.39

20. ANEXOS

20.1. São partes integrantes deste termo de referência, os seguintes anexos:

20.1.1. **ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA**

20.1.2. **ANEXO II DO EDITAL - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

- 20.1.3. ANEXO III DO EDITAL - MODELO PROPOSTA DE PREÇO AVISO DE LICITAÇÃO
- 20.1.4. ANEXO IV DO EDITAL - MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO - IN 5/2017 DF-LEGAL
- 20.1.5. ANEXO V DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE
- 20.1.6. ANEXO VI DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO
- 20.1.7. ANEXO VII DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO UTILIZA MÃO DE OBRA DIRETA OU INDIRETA DE MENORES
- 20.1.8. ANEXO V DO EDITAL - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA LICITANTE NÃO ESTÁ SOB PENA DE INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA
- 20.1.9. ANEXO I DO TR - ESPECIFICAÇÕES / PESOS / QUANTIDADES POR SERVIDOR
- 20.1.10. ANEXO II DO TR - CARDÁPIO A SER ADOTADO

21. **EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

SÉRGIO PEREIRA DOS SANTOS

Auditor

Membro da comissão

Matrícula nº 43.549-X

WELLINGTON JOSÉ DE SANTANA

Auditor

Membro da comissão

Matrícula nº 91.656-0

SILVIA FERREIRA DE LIMA

Gerente

Membro da comissão

Matrícula nº 282.910-X

ALEXANDRE NAVES SENA

Subsecretário de Operações

ELIZENA FERREIRA NORONHA

Diretora de Licitações

APOIO

FRANCINALDO OLIVEIRA CONCEIÇÃO

Secretário Executivo

ROSELAINÉ ALVES VALLADÃO

APROVAÇÃO PELA AUTORIDADE COMPETENTE

APROVO o presente termo de referência; ratifico a veracidade de todas as informações exaradas e afirmo a ausência de direcionamento do objeto em tela, com fulcro na Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e pelo Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023, na modalidade Dispensa de Licitação. Tendo em vista à contratação de fornecimento de refeições preparadas, com o propósito de atender às necessidades da Secretaria de Estado de Proteção da Ordem Urbanística do Distrito Federal - DF LEGAL.

CRISTIANO MANGUEIRA DE SOUSA
Secretário de Estado

ANEXO II DO EDITAL ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Especificação para contratação de fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens em isopor, formato retangular, aproximadamente 21 cm, com 03 (três) divisões internas com tampa.

1. Quantidade:

Serão necessárias 10.000 (dez mil) refeições.

2. Forma de Prestação dos Serviços:

- i) A refeição deverá ser disponibilizada logo após o preparo.
- ii) A composição das refeições deverá ser variada observando-se as especificações contidas no Anexo I, e conter o quantitativo mínimo de nutrientes necessários para garantir um mínimo de 2.000 calorias.
- iii) As carnes e derivados devem ser de primeira qualidade (isentas de nervuras, gorduras e aparas), com peso de 150 g (cento e vinte gramas) por marmitta, não podendo ser substituídas por congelados de preparo instantâneo.
- iv) Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros, somente serão aceitos se forem adquiridos de estabelecimentos identificados e que estejam com o Selo de Inspeção Fiscal (SIF) do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador distrital.
- v) As saladas deverão ser fornecidas em recipiente separado do marmitex, devidamente higienizadas.
- vi) Fornecer como sobremesa 01 (uma) fruta devidamente higienizada ou 01 (um) doce, embalados em papel filme, de forma individualizada por marmitex.
- vii) A nutricionista da Contratada deve considerar na elaboração do cardápio e acondicionamento, uma composição de alimentação que não sofra prejuízo na aparência, sabor e segurança alimentar durante o transporte até o local de consumo.
- viii) Os produtos alimentícios deverão estar na temperatura de conservação, obedecendo às orientações dos fabricantes, e dentro dos prazos de validade.
- ix) Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa para uma refeição específica não poderá ser reutilizado no preparo ou consumo de outras refeições em dias posteriores.
- x) Ao cardápio mínimo sugerido nos Anexos I e II, poderão, durante a vigência do Contrato, ser acrescentados outros alimentos, ou substituídos os já indicados, mediante prévia autorização do Contratante.

xi) A DF Legal poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos, incluindo certificado de vistoria dos equipamentos e das condições de armazenamento prévio dos alimentos utilizados no preparo das refeições.

3. Embalagem:

i) As marmitex devem ser de isopor, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetros) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa, apropriados para tal, devendo conter informações a respeito da validade. O tamanho deverá ser capaz de acondicionar a quantidade de refeição contratada, de maneira adequada, devidamente fechada após a marmita ser montada, mantendo a temperatura dos alimentos, e evitando a propagação de odores excessivos e/ou contaminações com bactérias. Não serão aceitas refeições entregues com a tampa da marmita aberta, ainda que parcialmente.

ii) A salada a ser fornecida deverá ser acondicionada em pote de material plástico separado, com tampa de excelente vedação, atóxico, transparente, com capacidade mínima de 150 ml.

iii) A Contratada deverá fornecer talheres (garfo e faca), confeccionados no material poliestireno, no tamanho entre 15 e 18,5 cm e guardanapos descartáveis, embalados de forma unitária e de alta qualidade.

4. Entrega:

i) As refeições serão retiradas no balcão da empresa em horário previamente definido pelo coordenador da operação, ou por pessoa devidamente credenciada pela DF LEGAL, acondicionadas em marmitas descartáveis e prontas para serem transportadas pelos servidores da DF LEGAL.

ii) O recebimento da refeição dar-se-á por servidor designado, que conferirá a quantidade, e as condições de embalagem, anotando as ocorrências em local próprio do referido documento de entrega.

iii) Os produtos entregues serão vistoriados pelo Executor do Contrato ou por pessoa por ele designada, no momento da entrega, onde as refeições principais (marmitas) deverão apresentar temperatura em torno de 35º Celsius e peso em média 500 gramas, verificando-se especialmente as condições de armazenagem e higiene e a inviolabilidade dos lacres dos vasilhames, bem como as demais exigências da legislação sanitária.

iv) Após a entrega das refeições principais (marmitas), e caso haja alguma ocorrência que contrarie o dispositivo anterior, a Contratada notificará à Contratante por meio de carta entregue pela Fiscalização, mediante recibo.

v) Recebida a notificação acima mencionada, a Fiscalização efetuará vistoria para verificação das quantidades entregues e das especificações.

vi) A aquisição das marmitas ocorrerá sob demanda, em quantidade variável e nos dias em que ocorrerem operações assistidas que assim as exijam.

vii) Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser os alimentos, produtos ou marmitas corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5. Certificados e licenças:

A Licitante deverá apresentar ainda, os seguintes documentos:

i) Manual de Boas Práticas de Fabricação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame (conforme inciso IV do art. 30 da Lei n.º 8.666/1993 e a Portaria n.º 1.428/MS de 1993 e ANVISA, Resolução RDC n.º 275, de 20/10/2002 e Resolução RDC n.º 216 de 15/09/2004 da ANVISA e legislação superveniente);

ii) Laudo de Inspeção (ou documento semelhante) referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a eletiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, emitido por órgão oficial de competência, e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais (Portaria n.º 1.428/MS de 1993 e ANVISA e legislação superveniente);

iii) Alvará de Funcionamento, expedido pela Unidade Competente, da esfera Distrital, Estadual ou Municipal, da sede do licitante;

iv) Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal;

v) Parecer técnico de inspeção da vigilância sanitária do Distrito Federal, atestando as condições estruturais, higiênicas e sanitárias do estabelecimento.

vi) Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN competente da região a que estiver vinculada, em plena validade.

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES / PESOS / QUANTIDADES POR SERVIDOR
Almoço	Arroz, feijão, carne bovina, suína, aves, ovos ou peixe, e uma guarnição (verdura, legumes, farofa, macarrão), todos de boa qualidade, com no mínimo 500g (quinhentos) gramas, distribuídos da seguinte forma: <ul style="list-style-type: none"> • A. 150 (cento e cinquenta) gramas de arroz. • B. 100 (cem) gramas de feijão, sendo, no mínimo, 60% dessa pesagem composta por grãos e, no máximo, 40% de caldo. • C. 100 (cem) gramas de guarnição. • D. 150 (cento e cinquenta) gramas de carne bovina, aves e suína.
Sobremesa	Fornecer como sobremesa 01 (uma) fruta devidamente higienizada ou 01 (um) doce, embalados em papel filme, de forma individualizada por marmiteix.
Salada	A salada a ser fornecida deverá ser acondicionada em pote de material plástico, com tampa com excelente vedação, atóxico, transparente, com capacidade mínima de 150 ml;

ITEM A SERVIR	ESPECIFICAÇÃO
Os ACOMPANHAMENTOS (ARROZ e FEIJÃO) devem ter frequência diária e as seguintes características	
A) Arroz	Grão Longo, tipo I.
B) Feijão	Roxo, preto, jalo e carioquinha.
C) PRATO PRINCIPAL	
c.1) CARNE BOVINA	
c.1.1) Bife/Grelhado	Alcatra, Coxão Mole e contrafilé.
c.1.2) Assado	Alcatra, Coxão Mole e contrafilé.
c.1.3) Cozido/ensopado	Costela, Patinho e Coxão Duro.
c.2) CARNE SUÍNA	
c.2.1) Assado/Grelhado	Bisteca.
c.3) FRANGO	
c.3.1) Assado/grelhado	Filé de frango.
c.3.2) Frito/cozido/ensopado	Sobrecoxa, coxa e Peito.
c.4) PEIXE	
c.4.1)	Filé de merluza e pescada.
D) GUARNIÇÃO	
d.1) Vegetais A	Alface, Acelga, Tomate (Pêra e Caqui), Repolho, Espinafre, Rúcula, Couve-flor, Cebolinha, Coentro, Coentro, Pimentão, Palmito e Abóbora.
d.2) Vegetais B	Cenoura, Beterraba, Cebola, Chuchu e Vagem.
d.3) Vegetais C	Batata (inglesa, baroa e doce) e Aipim.
d.4) Massas/macarrão	Talharim e Espaguete.
d.5) Farinhas	

d.5.1 Farinha de Mandioca	Torrada e Refinada.
d.5.2 Farinha de Milho	Torrada e Refinada.
d.5.3 Farinha de Rosca	Torrada e Refinada.

As saladas deverão conter no mínimo os seguintes itens:	
ITEM	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE
Salada de folhosos (1 ingrediente de folha servido refogado).	Hortaliças de folha, frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.
Salada de legumes (mínimo de 2 ingredientes) Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livres de pragas e insetos.	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livres de pragas e insetos.

**ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA
CARDÁPIO A SER ADOTADO**

DIAS	SEMANAS			
	PRIMEIRA	SEGUNDA	TERCEIRA	QUARTA
Segunda-feira	Bife a rolê	Filé de frango Frango grelhado	Picadinho de carne bovina ao molho madeira	Filé de frango à parmegiana
Terça-feira	Filé de frango grelhado	Costela cozida	Bife de alcatra acebolado	Frango xadrez
Quarta-feira	Picadinho de carne bovina ao molho madeira	Jardineira de iscas de frango	Bisteca suína grelhada/assada	Lagarto recheado
Quinta-feira	Bife de panela	Bife de contrafilé à milanesa	Filé de frango grelhado	Filé de peixe empanado
Sexta-feira	Feijoada completa	Sobrecoxa/coxa de frango assada	Feijoada completa	Sobrecoxa/coxa de frango assada

As preparações a base de carne	
PREPARAÇÕES	CARACTERÍSTICAS
Bife de carne bovina a role com cenoura	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho de boa qualidade.
Filé de Frango grelhado	Filé de peito de frango fatiado, chapeado.
Picadinho de carne bovina ao molho madeira	Carne bovina de primeira qualidade, com pouca gordura, livre de tecido conjuntivo, acompanhado de molho madeira de boa qualidade.
Filé de frango à parmegiana	Filé de peito de frango fatiado, empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca, com cobertura de muçarela e presunto, empanado e frito. Acompanhado de molho de tomate de primeira qualidade.
Costela de carne bovina com mandioca	Carne bovina de primeira qualidade, com pouca gordura, livre de tecido conjuntivo com mandioca de primeira qualidade tipo extra.
Frango xadrez	Filé de peito de frango picado, cozido com legumes e molho oriental.
Bife de contrafilé à milanesa	Carne bovina de primeira qualidade (contrafilé) empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca.
Bisteca suína grelhada/assada	Carne suína de primeira qualidade, com pouca gordura, assada ou grelhada.

Lagarto recheado	Carne bovina de primeira qualidade, livre de tecido conjuntivo (coxão duro), recheado com bacon, acompanhado com molho.
Bife de alcatra acebolado	Carne de primeira qualidade, livre de tecido conjuntivo, chapeado.
Jardineira de iscas de frango	Filé de peito de frango fatiado em tiras, empanado e frito.
Bife de panela	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho, acompanhado de cebola.
Filé de peixe empanado	Filé de merluza ou pescada, empanado com leite, ovo, farinha de trigo e fubá, frito.
Sobrecoxa/coxa de frango assada	Coxa e Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, assada.
Feijoada completa	Feijoada de feijão preto com linguiça calabresa, paio, carne seca e lombo defumado.

Observação: Obrigatório o peixe ser servido durante a semana, pelo menos 1 (uma) vez ao mês. Ressalta-se que frituras somente serão aceitas duas vezes por semana na opção sem carne vermelha, quanto ao prato principal.

Sugestões de acompanhamento para o macarrão quando este for a guarnição do dia:
Molho com tomate e manjericão;
Molho com tomate e orégano; e
Molho ao alho e óleo.

Observação: As sugestões de molho para o macarrão não deverão se repetir durante a semana.

PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÕES
Carne Bovina	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, salada dos vegetais A item d.1 e farofa, item d.5.1 do anexo I.
Feijoada	Arroz, feijão, vegetais A e C, itens d.1 e d.3, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa, item d.5.1 do anexo I.
Filé, peito, coxa e sobrecoxa de frango	Arroz, feijão, macarrão, item d.4, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa, item d.5.1 do anexo I.
Massa	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa, item d.5.1 do anexo I.

Sobremesas: Frutas: (01 por marmitex): Maça, Laranja, Poncã, banana, goiaba e/ou doce embalados em papel filme, porções individuais. A empresa deverá oferecer diariamente, frutas frescas ou doce. A porção para frutas servidas em unidade deverá ter o mínimo de 80 gramas, e para as frutas fatiadas, porção mínima de 240 gramas.

Observação: Caso haja o fornecimento de refeições no sábado, domingo ou feriado, deve-se adotar o Cardápio da quarta ou quinta-feira, já descrito. Em situações atípicas e excepcionais, tais como, o surgimento de operações fiscais após o período estipulado no item 20.1.2 do Termo de Referência, ou seja, até às 11h do referido dia, tendo em vista a natureza das operações fiscais realizadas na DF LEGAL, sugere-se que seja oferecido o seguinte cardápio: Jardineira de iscas de frango e Picadinho de carne bovina ao molho madeira, arroz, feijão e salada dos vegetais A, d.1 ou B, d.2, do anexo I, acompanhado da sobremesa.

**ANEXO III
MODELO PROPOSTA DE PREÇO AVISO DE LICITAÇÃO**

À Subsecretaria de Administração Geral - SUAG/DF LEGAL.

Nos termos do Edital do Aviso de Licitação n.º ___/___ e anexos, apresentamos proposta para fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, nos termos que se seguem:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
------	---------------	-------------------------	------------	-------------------------	----------------------

1	Fornecimento de refeições preparadas, na modalidade de marmitas descartáveis, embalagens em isopor, formato retangular, aproximadamente 21 cm, com 03 (três) divisões internas com tampa, incluídas a salada e sobremesa em embalagens separadas.	UN.	10.000	R\$	R\$
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$

Prazo de validade da proposta: mínimo 45 (quarenta e cinco) dias corridos da data de realização do aviso.

Declaração: A [NOME DA PROPONENTE] declara que os preços propostos estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do presente edital.

Declaração: A [NOME DA PROPONENTE] declara compromisso de proceder a todas as adequações e alterações no imóvel locado para atendimento do leiaute a ser elaborado e aprovado pela Locatária, dentro do prazo previsto no presente Termo de Referência, sem qualquer custo/ ônus ao Contratante/Locatário.

Declaro atendimento a todas as condições do edital;

Brasília, ___ de _____ de 2024

Representante Legal

**ANEXO IV
MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO - IN 5/2017 DF-LEGAL**

ORDEM DE SERVIÇO

(Modalidade da licitação e Forma de realização) N.º ____/____

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO			
N.º OS:		Unidade requisitante:	
Data de emissão:	/ /	Material:	
Contrato n.º:	/	Processo n.º:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA

Razão social:	CNPJ:		
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL					
N.º	Material	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
Total					

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO MATERIAL

DEMAIS DETALHAMENTOS			
LOCAL DE ENTREGA			
N.º do item	Quantidade	Endereço	Data a ser entregue

--	--	--	--

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Gestão/Unidade:	
Fonte de Recursos:	
Programa de Trabalho:	
Elemento de Despesa:	
Plano Interno:	

IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela solicitação do material	Responsável pela avaliação do material

**ANEXO V
DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

A (o) xxxxxxxx, inscrito(a) no CNPJ nº xxxxxxxx, por intermédio de seu representante legal o Sr. xxxxxxxx, portador da identidade nº xxxxxxxx e CPF xxxxxxxx, **DECLARA** que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no Art. 2º, da Lei Distrital nº 4.770/2012, a fim de estabelecer a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Distrito Federal direta, autárquica e fundacional e das empresas estatais dependentes, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Data

Assinatura

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

(Nome da empresa) , inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) portador da carteira de identidade nº e do CPF nº sediada (endereço completo), DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local, ____ de _____ de ____.

Nome e assinatura do declarante (número da identidade ou do CPF)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO UTILIZA MÃO DE OBRA DIRETA OU INDIRETA DE MENORES

DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO UTILIZA MÃO DE OBRA DIRETA OU INDIRETA DE MENORES

(Nome da empresa) , inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) portador da carteira de identidade nº e do CPF nº sediada (endereço completo), DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos. Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (catorze) anos na condição de aprendiz.

Local, ____ de _____ de ____.

Nome e assinatura do declarante (número da identidade ou do CPF)

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA LICITANTE NÃO ESTÁ SOB PENA DE INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA

DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA LICITANTE NÃO ESTÁ SOB PENA DE INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA

A empresa abaixo qualificada, interessada em participar da Dispensa de Licitação, declara, sob as sanções cabíveis, de que não está sob pena de interdição temporária de direitos de que trata o art. 10 da Lei nº 9.605, de 12/02/98. Razão Social: CNPJ/MF: Tel: Endereço/CEP:

Local, ____ de _____ de ____.

Nome e assinatura do declarante (número da identidade ou do CPF)