



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA(S) ESPECIALIZADA(S) NA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO, TRANSPORTE E
DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES - CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHES,
JANTAR, CEIA NOTURNA, LACTÁRIO E REFEIÇÕES RÁPIDAS PARA
ATENDIMENTO DA REDE SOCIASSISTENCIAL DO DISTRITO FEDERAL.

BRASÍLIA, 06 DE DEZEMBRO 2016.

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

SUMÁRIO

1. Objeto	03
2. Especificações e Local de Prestação do Serviço	03
3. Justificativa	05
4. Particularidades e Necessidades do Órgão	08
5. Forma de Prestação dos Serviços	10
6. Materiais Pertinentes à Execução dos Serviços	11
7. Descrição das Tarefas Básicas	11
8. Vistoria	12
9. Recebimento dos Serviços	13
10. Qualificação Técnica	14
11. Estimativa de Custos	15
12. Controle e Fiscalização da Execução	15
13. Obrigações da(s) Contratada(s).....	16
14. Obrigações da Contratante	20
15. Prazo de vigência do Contrato	21
16. Infrações e Sanções Administrativas	21
17. Acordo de Níveis de Serviço.....	22
18. Informações Complementares	23
19. Das Garantias	28
20. Do Foro	28
21. Fontes de Pesquisa	28
22. Equipe de Elaboração do Documento	29



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

1. OBJETO

- 1.1 Contratação Emergencial, por dispensa de licitação, com fundamento no disposto no art. 24, inciso IV da Lei nº 8.666/93, para contratação de empresa(s) especializada(s) na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições - café da manhã, almoço, lanches, jantar, ceia noturna, lactário e refeições rápidas, com execução mediante o regime de prestação de serviços continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva, para atender às necessidades da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos do Distrito Federal.

2. ESPECIFICAÇÕES E LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.1 Os quantitativos totais, por lote, do objeto estão estabelecidos abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO MENSAL	QUANTITATIVO 180 DIAS
1	LOTE I	24.700	148.200
2	LOTE II	21.305	127.830
3	LOTE III	12.500	75.000
4	LOTE IV	16.640	99.840
5	LOTE V	44.000	264.000

* As especificações, quantitativos, tipos de lanches/refeições e divisão dos lotes por Regiões Administrativas estão dispostas no Anexo I deste Termo de Referência.

- 2.2 Os endereços das localidades para entrega das refeições são os discriminados abaixo:

Região Administrativa	Unidade	Endereço
Brasília	CRAS Brasília	SGAS 614/615 Lote 104 (L2 Sul)
	CREAS Brasília	SGAS 614/615 Lote 104 (L2 Sul)
	Centro da Diversidade	SGAS 614/615 Lote 104 (L2 Sul)
	Centro POP Brasília	SGAS 903, Conjunto, "C" - Asa Sul
	UNACAS	SGON Quadra 06 Bloco "G" - Asa Norte
	Casa da Mulher Brasileira	SEN - Quadra 601 - Asa Norte
Brazlândia	COSE Brazlândia	Área Especial 01 Norte, lotes M/N
	CRAS Brazlândia	Quadra 35/36 - A/E 02 Vila São José
	CREAS Brazlândia	A.E. 01- lotes K/L
	NAFVD Brazlândia	A/E 4 - 1º andar - Setor Tradicional
Candangolândia	CRAS Candangolândia	QR 02 Área Especial
Ceilândia	COSE Guariroba	QNN 16, Módulo "A"
	COSE Ceilândia Norte	QNN 15, Módulo "A" Ceilândia Norte
	COSE Ceilândia Sul	QNM - 15 A/E Módulo A

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 - Lote 275/285 - Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

	CRAS P Sul	EQNP 12/16 - lote C - AE - P Sul
	CRAS Ceilândia Norte	QNN 15 A/E
	CRAS Ceilândia Sul	QNM – 15 A/E Módulo A.
	CREAS Ceilândia	QNM 16 A.E. Módulo A.- Ceilândia Norte
	UNAC - Casa Lar Ceilândia	QNM 21 CONJ M Casa 03 - Ceilândia Sul
Estrutural	COSE Estrutural	Quadra 03 A/E 04 - Setor Leste
	CRAS Estrutural	Q. 05 A/E 02 - Setor Oeste
	CREAS Estrutural	A/E. 09 - Setor Central
Gama	COSE Gama Sul	A/E Entre Quadra 05/11
	COSE Gama Leste	E/Q 8/10, Área Especial - Setor Leste
	COSE Gama Oeste	A/E Entre Quadra 13/17 - Setor Oeste
	CRAS Gama	Área Especial Quadra 11/13 - Setor Central
	CREAS Gama	A/E 11/13 - Setor Central
	NAFVD Gama	Quadra 01 lotes 800/860 - Subsolo
Guará	CRAS Guará	EQ 15/26 Área Comunal 01
	UNAC - Casa Lar Guará	QE 17 conj. K casa 47 - Guará II
Itapoã	CRAS Itapoã	Quadra 61 - AE 3 Del Lago
Núcleo Bandeirante	COSE Núcleo Bandeirante	3ª Avenida, Bloco 1915, A/E
	CRAS Núcleo Bandeirante	AV. Central A/E – Lote “E”
Paranoá	COSE Paranoá	Quadra 02, A/E S/Nº
	CRAS Paranoá	Quadra 03 A/E 7
Planaltina	COSE Planaltina	A/E – H Lote 06
	CRAS Planaltina	A/E - Conj. H, Lt 06 – Sede
	CRAS Arapoanga	Qd 3 Conj. H Cs. 06 - Arapoanga
	CREAS Planaltina	A.E. - H - LOTE 06 - Setor Central
Recanto das Emas	COSE Granja das Oliveiras	Vargem da Benção - Estrada Parque Taguatinga/Gama - km 03
	CRAS Recanto das Emas	Qd 602 Área Especial, Lt 01 Avenida Buritis
	UNAC - Casa Lar Recanto das Emas	Q.108 Área Especial 14 Recanto das emas
Riacho Fundo I e II	COSE Riacho Fundo I	QS12 A/E Lote F
	CRAS Riacho Fundo I	QS12 A/E Lt F - Riacho Fundo I
	CRAS Riacho Fundo II	QC 4 AE - Riacho Fundo II
Samambaia	CRAS Samambaia Expansão	QR 833 Conj. 08 Lt 01 - Expansão da Samambaia
	CRAS Samambaia	QN 317 AE 2 – Samambaia Sul
	CREAS Samambaia	Quadra 408 - conjunto 01 - casa 01
Santa Maria	COSE Santa Maria	Entre Quadras 209/309 Área Especial B - Santa Maria Sul
	CRAS Santa Maria	EQ 209/309 - Santa Maria Sul
São Sebastião	CRAS São Sebastião	AE Qd 201 – Res. Oeste
	COSE Sobradinho	Quadra 06, A/E 03, lote 06/07

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Sobradinho e Fercal	CRAS Sobradinho I	Qd - 06 AE 03 lotes 6/7
	CRAS Sobradinho II	AR 13 AE 5 (COER)
	CRAS Fercal	Rodovia DF 150, KM 12, Quadra 03 - A/E – Engenho Velho
	CREAS Sobradinho	QD 06 A.E. Nº. 03 – Sobradinho
Taguatinga	COSE Mozart Parada	CNL 1 Projeção A - A/E
	COSE Bernardo Sayão	QNM 36/38 AE Setor M Norte
	CRAS Areal	QS 9, Lote 1 ao 7, Areal - Águas Claras
	CRAS Taguatinga	QNG – 27 A/E – 04 – Taguatinga Norte
	CREAS Taguatinga	A.E. Nº. 09 -Setor “D” Sul - Taguatinga Sul
	Centro POP Taguatinga	QNF 24 A/E nº 02 Mód. A - Taguatinga Norte
	UNAM	QSD AE N.º 09, Setor “D” Sul
	UNAI	QNF 24 Área Especial, Taguatinga Norte
	UNAF	QS 09 Lote 1/7 Águas Claras
	UNAC - Central de Acolhimento	QNF A.E 24 Taguatinga Norte
Varjão	CRAS Varjão	Quadra 07 conj. D lote 01 A

3. JUSTIFICATIVA

A contratação dos serviços acima elencados atenderá as necessidades da Secretaria de Estado de Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos do Distrito Federal - SEDESTMIDH, por meio da Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Social - SEADS, que é responsável pela execução da política de assistência social no Distrito Federal. Cabe à SEADS, a oferta de serviços que visam proteção social e garantia dos direitos socioassistenciais em 67 (Sessenta e Sete) Unidades: Centros de Referência de Assistência Social - CRAS, Centros de Convivência - COSE, Centros de Referência Especializada de Assistência Social - CREAS, Centros de Referência Especializados de Atendimento à População em Situação de Rua - Centros Pop e Unidades de Acolhimento Institucional, Centro de Referência de Diversidade, Unidade de Acolhimento para Adultos e Famílias - UNAF, Unidade de Acolhimento para Crianças e Adolescentes - UNAC, Unidade de Acolhimento para Mulheres – UNAM, Casa da Mulher Brasileira, Unidade de Acolhimento para Idosos – UNAI e Unidade de Acolhimento para Crianças e Adolescentes em Situação de Rua – UNACAS.

O público atendido nestas Unidades se compõe de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade ou famílias e indivíduos em situação de risco pessoal e social, por ocorrência de violação de direitos, ambos em sua maioria com insuficiência ou ausência de renda, tendo como uma das consequências o comprometimento da segurança alimentar e nutricional dessas famílias e indivíduos.

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Especialmente nas Unidades de Acolhimento e nos Centros Pop, a garantia de alimentação do tipo refeição constitui-se como parte fundamental dos serviços ali prestados, garantindo assim o direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência do indivíduo na Unidade de atendimento, indivíduos estes com vínculos familiares rompidos ou fragilizados e ou em situação de rua, ambos com insuficiência ou ausência de renda e que necessitam de proteção integral.

Dentro do contexto de proteção integral à família e indivíduos, é importante destacar alguns pressupostos básicos que permeiam a convergência entre o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), entre eles:

- A Política de Assistência Social deve prover mínimos sociais, com a finalidade de garantir o atendimento às necessidades básicas – art. 1º da LOA;
- O provimento do direito à alimentação previsto no art. 6º da Constituição Federal é dever do Estado;
- A proteção à família, à maternidade, à infância, à adolescência e à velhice, deve ser garantida por meio da política de assistência social, disposto no inciso I, do Art. 203 da Constituição Federal;
- A situação de insegurança alimentar e nutricional é uma vulnerabilidade presente na extensão dos Centros de Referência de Assistência Social identificada pelo Censo do Sistema Único de Assistência Social;
- A melhoria das condições de vida da população atendida no Sistema Único de Assistência Social exige ações coordenadas com a Segurança Alimentar e Nutricional, acesso a benefícios, renda e trabalho social para a superação das vulnerabilidades sociais e riscos pessoais e sociais.

Levando-se em consideração as ações desta Secretaria de Estado, voltadas para o desenvolvimento de atividades, programas e atendimentos socioassistenciais e tendo em vista a garantia do direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência em nossas Unidades, a presente contratação emergencial, dividida em 05 (cinco) lotes distintos, busca evitar descontinuidade da política pública com a disponibilização de contratação imediata diante do término iminente da vigência do ajuste em execução, reduzir o número de licitações e de contratos emergenciais e dos custos operacionais envolvidos nesses processos e, por fim, a obtenção da proposta mais vantajosa à Administração, garantindo a competitividade e transparência do certame.

Quanto à possibilidade da contratação por lotes, O TCU, na Decisão 393/94 do Plenário, assim se posicionou:

"firmar o entendimento, de que, em decorrência do disposto no art. 3º, §1º, inciso I; art. 8º, § 1º e artigo 15, inciso IV, todos da Lei nº 8.666/1993, é obrigatória a admissão,

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

nas licitações para a contratação de obras, serviços e compras, e para alienações, onde o objeto for de natureza divisível, sem prejuízo do conjunto ou complexo, da adjudicação por itens e não pelo preço global, com vistas a propiciar a ampla participação dos licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam, contudo, fazê-lo com referência a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequarem-se a essa divisibilidade".

Na esteira desse entendimento, foi publicada a Súmula nº 247 do TCU, que estabeleceu que:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade".

Para Marçal Justen Filho, "a licitação por itens deriva do interesse em economizar tempo e recursos materiais da Administração Pública, agilizando a atividade licitatória" e "o fracionamento conduz à licitação e contratação de objetos de menor dimensão quantitativa, qualitativa e econômica. Isso aumenta o número de pessoas em condições de disputar a contratação, inclusive pela redução dos requisitos de habilitação (que serão proporcionados à dimensão dos lotes). Trata-se não apenas de realizar o princípio da isonomia, mas da própria eficiência".

Nesse sentido, infere-se que os princípios da isonomia e da competitividade, se ajustam mais com a contratação por lotes, a qual deve ser a regra, deixando a contratação por lote único como exceção.

Para Jessé Torres Pereira Júnior, o parcelamento do objeto visa "ampliar a competitividade no âmbito do mesmo procedimento licitatório, destinado à compra da integralidade do objeto. A ampliação adviria da possibilidade de cada licitante apresentar-se ao certame para cotar quantidades parciais do objeto, na expectativa de que tal participação formasse mosaico mais variado de cotações de preço, barateando a compra, de um lado, e proporcionando maior acesso ao certame a empresas de menor porte, de outro".

Assim, existindo a possibilidade de parcelamento é dever da Administração avaliar a viabilidade técnica e econômica de dividir-se o objeto da contratação, sob pena de descumprir princípios específicos da licitação, em especial o da competitividade.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Após estudo detalhado sobre as características do objeto, modo de execução, viabilidade técnica e econômica da divisão do objeto em um número maior de lotes, esta SUBSAN optou por efetuar a divisão em 05 (cinco) lotes distintos, visando aumentar a competitividade entre os fornecedores e com isso obter melhores propostas para a Administração.

Ressalta-se que para a definição da composição de cada lote, buscou-se agrupar as Regiões Administrativas de forma a possibilitar certa equidade em relação ao número de Unidades a serem atendidas, bem como, na medida do possível, a proximidade geográfica entre elas, com o intuito de reduzir custos logísticos das entregas e com isso melhor atingir o interesse público.

O Lote V, que compreende a Região Administrativa de Taguatinga, apresentou maior quantitativo que os demais lotes devido ao número de Unidades atendidas, bem como por causa da especificidade dos atendimentos ali ocorridos, além de ser uma das Regiões Administrativas mais populosas do Distrito Federal, onde está concentrada a maior parte das Unidades de Acolhimento.

A fim de não afetar a integridade do objeto referente ao Lote V, todos os itens constantes devem ser fornecidos por uma só empresa, de forma a manter o padrão qualitativo de todas as refeições distribuídas no decorrer do dia ou não comprometer a perfeita execução contratual. Acredita-se também que lidar com um número menor de fornecedores diminui o custo administrativo de gerenciamento da contratação.

4. PARTICULARIDADES E NECESSIDADES DO ÓRGÃO

A oferta de serviços socioassistenciais será feita em 67 (sessenta e sete) Unidades conforme detalhamento abaixo:

- 4.1. UNIDADE SUAS - UNISUAS:** Unidade com funcionamento ininterrupto, que coordena e atende demandas sociais emergenciais e pessoas em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e/ou social, executa o Serviço de Proteção em Situações de Emergência, atuando de forma preventiva e protetiva em remoções de grupos populacionais que ocupam irregularmente áreas públicas e de proteção ambiental no Distrito Federal.
- 4.2. CENTROS DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADOS PARA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA - CENTRO POP:** Unidades com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, executa o Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua, assegurando atendimento, acompanhamento e realização de atividades direcionadas ao desenvolvimento de sociabilidades, na perspectiva de resgate e fortalecimento de vínculos interpessoais e/ou familiares, que oportunizem a

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

construção de novos projetos de vida e o rompimento da situação de rua, objetiva também o acesso a espaços de guarda de pertences, de higiene pessoal, de alimentação e provisão de documentação civil.

- 4.3. UNIDADES DE ACOLHIMENTO:** Unidades de acolhimento com funcionamento 24hs, destinadas a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, têm como objetivos, dentre outros: acolher e garantir a proteção integral, incentivar o desenvolvimento do protagonismo e de capacidades para a realização de atividades da vida diária, promovendo condições para a independência e autocuidado, promover o acesso à renda e garantir o convívio comunitário e familiar.
- 4.4. UNIDADES DE ACOLHIMENTO – CASA LAR:** o Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes, seja em Casa Lar ou em Abrigo Institucional oferece o acolhimento provisório para crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por meio de medida protetiva de acolhimento institucional (ECA, Art.101), em função de abandono ou impossibilidade temporária das famílias e/ou responsáveis em cumprir sua função de cuidado e proteção, a criança ou adolescente ficam acolhidos até que seja viabilizado o retorno ao convívio com a família de origem ou na sua impossibilidade, encaminhamento para família substituta. Cumpre ressaltar que esta Secretaria tem reunido esforços para concretizar as ações recomendadas pelo MPDFT na Recomendação nº03/2015 – PJIJ de 27 de maio de 2015.
- 4.5. CENTROS DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL - CRAS:** Unidades com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, executam os serviços de proteção social básica, destinados à população que vive em situação de vulnerabilidade social decorrente da pobreza, privação (ausência de renda, precário ou nulo acesso aos serviços públicos, dentre outros) e/ou fragilização de vínculos afetivo-relacionais e de pertencimento social (discriminações etárias, étnicas, de gênero ou por deficiências, dentre outras). No CRAS é ofertado o Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família - PAIF, que tem por objetivo fortalecer a função protetiva das famílias, prevenir a ruptura dos seus vínculos, promover seu acesso e usufruto de direitos e contribuir na melhoria de sua qualidade de vida. Para tanto, indivíduos e famílias são atendidos individualmente ou em grupo, são realizadas palestras, reuniões, passeios, dentre outros. Alguns CRAS ofertam ainda o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Adolescentes de 15 (quinze) a 17 (dezesete) anos e para pessoas idosas.
- 4.6. CENTROS DE CONVIVÊNCIA - COSE:** Unidades com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, ofertam o serviço de convivência e fortalecimento de vínculos para diferentes ciclos de vida, são eles: crianças e adolescentes de 6 (seis) a 14 (quinze) anos, adolescentes de 15 (quinze) a 17 (dezesete) anos e idosos com idade igual ou superior a 60 anos, em situação de vulnerabilidade social. Esse serviço é realizado em grupos geracionais e intergeracionais de modo a garantir aquisições



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

progressivas aos usuários, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Nessa perspectiva, são realizadas, por meio da educação social, oficinas de artes, dinamização, esporte e lazer, informática e meio ambiente.

- 4.7. CENTROS DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADOS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CREAS:** Unidades com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, executam os serviços especializados e continuados a famílias e indivíduos nas diversas situações de violação de direitos, tais como: ocorrência de abandono, violência e maus tratos físicos e/ou psicológicos, abuso e/ou exploração sexual; situação de rua, situação de trabalho infantil, entre outras situações que provocam danos e agravos a sua condição de vida e os impedem de usufruir autonomia e bem estar.
- 4.8. CREAS DA DIVERSIDADE:** Unidade com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, realiza atendimento especializado às pessoas em situação de discriminação sexual, religiosa ou racial no Distrito Federal, com vistas à conscientização e orientação de acesso aos direitos, encaminhamentos a serviços socioassistenciais e a rede de proteção.
- 4.9. CASA DA MULHER BRASILEIRA:** Unidade de acolhimento e atendimento humanizado com funcionamento ininterrupto, que tem por objetivo geral prestar assistência integral e humanizada às mulheres em situação de violência, facilitando o acesso destas aos serviços especializados e garantindo condições para o enfrentamento da violência, o empoderamento e a autonomia econômica das usuárias. Tem a capacidade de receber para o acolhimento de passagem 24h, dez mulheres e três crianças ao mesmo tempo, podendo ficar na Unidade um período de até 48 h.

5. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1.** As datas de entrega serão informadas pela SEDESTMIDH com antecedência mínima de 48 horas, à exceção das situações de calamidade/emergência e remoção de grupos populacionais no Distrito Federal que serão informadas de acordo com a ocorrência em prazo hábil a ser cumprido.
- 5.2.** A distribuição das refeições nas Unidades da SEDESTMIDH deverá ocorrer nos horários discriminados nas planilhas a seguir, podendo ser alterados a critério da SEDESTMIDH:

5.2.1. UNIDADES DE ACOLHIMENTO E UNISUAS:

REFEIÇÃO	HORÁRIOS
----------	----------

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Lanche - tipo I (Desjejum) - e Lanche - tipo II (Colação)	7h
Lanche - tipo III (Vespertino)	14h
Lanche - tipo IV (Ceia)	18h
Almoço	11h30
Jantar	18h
Lactário	Conforme a necessidade
Entrega diária de segunda a domingo, conforme a demanda.	

5.2.2. CRAS, COSE, CREAS, CASA DA MULHER BRASILEIRA, CENTRO POP E CENTRO DA DIVERSIDADE:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Lanche – tipo III (Matutino e/ou Vespertino)	8h às 9h e/ou 14h às 15h
Entrega diária de segunda a sexta-feira, podendo ser entregue também aos sábados e/ou domingos, conforme a demanda.	

- 5.3. Até o dia 25 (vinte e cinco) de cada mês, ou dia útil subsequente, as Unidades da SEDESTMIDH discriminadas neste Termo de Referência, enviarão à(s) Contratada(s) o planejamento mensal referente ao mês subsequente.
- 5.4. A(s) empresa(s) Contratada(s) responsabilizar-se-á (ão) pela aquisição, confecção, transporte e distribuição dos quantitativos diários de refeições às Unidades da SEDESTMIDH, de acordo com os lotes constante no Anexo I.
- 5.5. A(s) empresa (s) participante (s) deverá (ão) propor um preço unitário das refeições e lanches o qual será custeado pelo Governo do Distrito Federal conforme quantitativos expostos no Anexo I.
- 5.6. O valor deve ser estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários, conforme modelo constante no Anexo II.
- 5.7. Os quantitativos de alimentação fornecida aos usuários das Unidades são estimados e baseados na capacidade de atendimento de cada Unidade, podendo sofrer variação e apresentar quantitativos flutuantes, sendo que o pagamento terá por base a quantidade efetiva e comprovadamente distribuída.
- 5.8. A solicitação ou cancelamento das refeições ocorrerão mediante comunicação prévia, por escrito, de 24 (vinte e quatro) horas à(s) Contratada(s).
- 5.9. Considerando o disposto no item 4.1 as solicitações de refeições para atendimento às

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

situações de emergência e de remoção de grupos populacionais que ocupam irregularmente áreas públicas e de proteção ambiental no âmbito do Distrito Federal serão feitas de imediato pela UNISUAS 24h à(s) Contratada(s), para atendimento em caráter de urgência, devendo ocorrer no máximo em 06 (seis) hs e o fornecimento respeitará as disposições do item 5.2.1.

- 5.10.** Os locais de entrega das refeições estão descritos no item 2, subitem 2.2, todavia poderão sofrer alterações dentro da área de atuação da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos, cabendo à(s) Contratada(s), após a devida comunicação por parte da Contratante, efetivar a entrega das refeições sem custos adicionais.
- 5.11.** Os locais de entrega para o atendimento às situações de calamidade pública e remoção de grupos populacionais não são definidos, vez que podem ocorrer em todo o território do Distrito Federal, portanto, serão informados à(s) Contratada(s) no momento da solicitação de atendimento.

6. MATERIAIS PERTINENTES À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1.** A(s) Contratada(s) deverá(ão) disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades adequadas e suficientes para a execução do objeto, promovendo a substituição quando necessário, além de:
- 6.1.1.** Recipientes térmicos individuais e descartáveis (tipo marmitex), fabricados em isopor não tóxico, específico para alimentação, que permita a conservação da temperatura ideal dos alimentos, não sendo permitidas as que possam favorecer sua contaminação; talheres plásticos resistentes devidamente embalados; guardanapos de papel de boa absorção (24 x 24 cm) colocados nos invólucros plásticos dos talheres e copos descartáveis.

7. DESCRIÇÃO DAS TAREFAS BÁSICAS DA(S) CONTRATADA(S)

- 7.1.** A execução do objeto do contrato compreende as seguintes tarefas básicas:
- 7.1.1.** Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessária para completa execução contratual;
- 7.1.2.** Fornecer todo material descartável necessário à execução do serviço;
- 7.1.3.** Transportar as refeições até os locais estabelecidos em veículo adequado, em embalagem e acondicionamento corretos, conforme exigências da Vigilância Sanitária, verificando rigorosamente os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência;
- 7.1.4.** Elaborar as fichas técnicas de preparação de todas as refeições servidas nas

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Unidades e apresentá-las para a SEDESTMIDH/Executor Técnico quando necessário. As preparações devem ser elaboradas conforme o detalhamento das fichas técnicas apresentadas.

- 7.1.5. Registrar o pessoal necessário à execução dos serviços, cabendo à empresa todos os encargos de natureza trabalhista e previdenciária, ressaltando-se que estes empregados, não possuem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado de Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulher, Igualdade Racial e Direitos Humanos.
- 7.1.6. Respeitar as normas de segurança, higiene e saúde do funcionário, fornecendo os meios apropriados e necessários à perfeita execução dos serviços.
- 7.1.7. Responsabilizar-se pela aquisição, confecção, transporte e distribuição dos quantitativos diários de refeições às Unidades da SEDESTMIDH, de acordo com os lotes constante no Anexo I.
- 7.1.8. Apresentar sugestão mensal de cardápios, a partir de discussão com a equipe técnica da Contratante sempre 30 dias após a última discussão para definição de cardápio. As eventuais alterações de cardápios serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da(s) Contratada(s) e da Contratante, obedecendo aos quantitativos e regras estabelecidas neste Termo de Referência, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da Contratante. Em caso de fato não previsto, ou motivo de força maior, devidamente comprovado, a empresa deverá solicitar por escrito, **com antecedência mínima de 12 (doze) horas**, à SEDESTMIDH/Executor Técnico a modificação dos cardápios.
- 7.1.9. Fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras, no mesmo valor e custo do contrato. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos que habitualmente são consumidos nas respectivas datas comemorativas.
- 7.1.10. Utilizar no cardápio diário preparações saudáveis, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar acrescidos às preparações, redução de frituras, redução de embutidos e carnes processadas, oferta rotineira de frutas, legumes e verduras in natura (não processadas industrialmente) nas refeições.
- 7.1.11. As refeições deverão ser preparadas respeitando-se as técnicas básicas de preparo de alimentos apropriadas para cada gênero alimentício;
- 7.1.12. A(s) Contratada(s) deverá(ão), também, fornecer dieta especial aos usuários em caso de doença, mediante justificativa da necessidade específica e prescrição médica ou do profissional nutricionista, devendo a solicitação ser feita pela Unidade com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

8. VISTORIA

- 8.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a proponente interessada PODERÁ vistoriar os locais de fornecimento das refeições antes da apresentação das propostas, a fim de tomar conhecimento da extensão dos serviços a serem executados e das dificuldades que poderão surgir no decorrer da execução contratual, bem como se cientificar de todos os detalhes necessários a perfeita execução dos serviços descritos neste Termo de Referência.
- 8.1.1.** A vistoria não é obrigatória, de acordo com o inciso VIII do artigo 15 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, sendo facultado a proponente optar por declarar que se abstém de realizá-la, assumindo completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes do desconhecimento da realidade, em razão de sua não realização.
- 8.1.2.** O Representante Legal da proponente, devidamente identificado, deverá realizar vistoria nas instalações dos locais de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 32340236.
- 8.1.3.** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil subsequente ao da divulgação da intenção da presente contratação no Diário Oficial do Distrito Federal, Imprensa e Internet, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para finalização do recebimento das propostas.
- 8.1.4.** O Termo de Vistoria preenchido e assinado por representante legal da empresa DEVERÁ ser anexado juntamente com proposta de preços nos termos do presente Termo de Referência.

9. RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

- 9.1.** A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato;
- 9.2.** 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 corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, às custas da(s) Contratada(s), sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 9.3.** Será recebido o serviço:
- 9.3.1.** Definitivamente, pelo responsável por seu acompanhamento ou por servidor e/ou comissão designada pela autoridade competente, mediante Relatório de Acompanhamento e Controle de Prestação de Contas, assinado pelas partes no ato da entrega das refeições ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

- contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93;
- 9.3.2.** Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a Nota Fiscal para efeito de pagamento;
- 9.3.3.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato;
- 9.4.** Se a(s) Contratada(s) deixar(em) de executar o serviço dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela Administração, sujeitar-se-á(ão) às penalidades impostas neste Termo de Referência;

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1. As empresas interessadas DEVERÃO:

10.1.1. Comprovar aptidão no desempenho de atividade pertinente, por meio da apresentação de atestado(s) de aptidão técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa proponente realizado ou estar realizando, de forma satisfatória, serviço(s) pertinente(s) e compatível(eis) em características, quantidades e prazos com objeto deste Termo de Referência.

10.1.1.1. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a proponente fornece ou já forneceu pelo menos **30% (trinta por cento)** do quantitativo de cada lote que deseja disputar.

10.1.1.2. O Atestado ou Certidão deverá explicitar de forma clara e objetiva a prestação do serviço, admitindo-se o somatório dos atestados de capacidade técnica para comprovação da qualificação técnica estabelecida no objeto do presente Termo de Referência, respeitando a concomitância de período.

10.1.1.3. No caso da proponente disputar mais de um lote, os atestados apresentados deverão corresponder ao somatório dos serviços a serem prestados, respeitando a concomitância de período.

10.1.2. Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição em plena validade.

10.1.3. Apresentar declaração de disponibilidade, na data da contratação, de profissional Nutricionista, de nível superior, registrado do Conselho Regional de Nutrição (CRN).

10.1.3.1. A disponibilidade poderá ser comprovada por meio de contrato de trabalho, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), Contrato de Prestação de Serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum ou Estatuto ou Contrato Social registrado na Junta Comercial, caso profissional seja sócio ou proprietário da empresa proponente.

10.1.4. Declarar que apresentará, quando da assinatura do contrato, atualizado e

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

personalizado, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou 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 nº 8.666/1993 e a Portaria n. 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente) e Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; item “a” da Decisão TCDF nº 6277/2013 e legislação superveniente.

10.1.5. Declarar que apresentará, quando da assinatura do contrato, Laudo de Inspeção ou documentação similar atualizada, referente às condições sanitárias vigentes, bem como comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou 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 nº 8.666/1993; Portaria n. 1.428/MS de 1993 e Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; item “a” da Decisão TCDF nº 6277/2013 e legislação superveniente). Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências.

11. ESTIMATIVA DE CUSTOS

- 11.1.** O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 4.179.653,40 (quatro milhões, cento e setenta e nove mil, seiscientos e cinquenta e três reais e quarenta centavos).**
- 11.2.** O custo estimado foi apurado a partir do mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base nas propostas de preços anexas pela Diretoria de Suprimentos e Compras desta Secretaria de Estado, respeitado o princípio da segregação de funções bem como a Portaria nº 86/2016 da SEDESTMIDH.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 12.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, devidamente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/93 e dos Decretos nºs. 32.598, de 15 de dezembro de 2010 e 32.753, de 04 de fevereiro de 2011.
- 12.2.** O Executor Técnico deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 12.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

critérios previstos neste Termo de Referência.

- 12.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 02, de 30 de abril de 2008, quando for o caso.
- 12.5. O Executor Técnico, ao verificar durante a execução contratual a necessidade de redimensionamento da produtividade inicialmente pactuada, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1° do artigo 65 da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 12.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços, se for o caso, deverá ser verificada juntamente com o documento da(s) Contratada(s) que contenha a relação detalhada de todos os materiais, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 12.7. O Executor Técnico deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1° e 2° do art. 67 da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 12.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela(s) Contratada(s) ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 12.9. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
 - a) Procedimentos e determinações previstos na RDC n° 216/2004;
 - b) Procedimentos e determinações previstos na Instrução Normativa DIVISA/SVS n° 04 de 15/12/2014;
 - c) Demais legislações correlatas e suas alterações.
- 12.10. Não obstante a(s) Contratada(s) serem a(s) única(s) e exclusiva(s) responsável(is) pela execução de todos os serviços definidos neste Termo de Referência e seus anexos, a Contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre os serviços, por intermédio Executor Técnico designado, sem que de qualquer forma a(s) Contratada(s) restrinja(m) a plenitude dessa responsabilidade, podendo, mediante comunicação prévia, respeitada a ampla defesa:

I - Sustar a execução de qualquer trabalho que esteja sendo realizado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se torne necessária;

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha n°

Processo n° 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

II - Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da(s) Contratada(s) que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços;

III - Determinar a reexecução dos serviços realizados com falha, erro ou negligência, lavrando termo de ocorrência do evento;

12.11. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da(s) Contratada(s), 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, na conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

13. OBRIGAÇÕES DA(S) CONTRATADA(S)

13.1. Executar os serviços conforme disposto no presente Termo de Referência, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades adequadas e suficientes para a execução dos serviços contratados;

13.2. Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários respeitados os horários, sem interrupções ou atrasos, na quantidade estabelecida por contrato, sob risco de penalidade de grau gravíssimo;

13.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, **imediatamente**, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;

13.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia prevista neste Termo de Referência ou dos pagamentos devidos à(s) Contratada(s) o valor correspondente aos danos sofridos;

13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.6. Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, inclusive aos sábados e domingos, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

- 13.7. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 13.8. Apresentar à Contratante, quando necessário, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 13.9. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 13.10. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;
- 13.11. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;
- 13.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;
- 13.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a(s) Contratada(s) relatar(em) à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 13.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 13.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização de trabalho de menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;
- 13.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.18. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na Minuta de Contrato;

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

13.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

13.20. A(s) Contratada(s) deverá(ão):

13.20.1. Responsabilizar-se-á pelo bom estado e qualidade dos alimentos e refeições respondendo perante a Contratante e outros órgãos do poder público, por qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos no presente contrato;

13.20.2. Possuir veículo adequado para transporte de alimentos e na quantidade adequada com o objeto contratado.

- a) A qualquer momento a Contratante poderá solicitar a comprovação, devendo ser feita por meio da apresentação Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo dos veículos próprios ou locados devidamente registrados em cartório público.
- b) O veículo deverá possuir, atualizado, Certificado de Vistoria de Veículos de Transporte de Gêneros, sempre concedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Código Sanitário vigente;
- c) 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 de um compartimento de carga fechado, 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;

13.20.3. Transportar as refeições (almoço e jantar) em recipientes térmicos individuais e descartáveis (marmitex), fabricados em isopor não tóxico, com talheres plásticos resistentes devidamente embalados;

- a) Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos pré-preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, esses devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga;

- 13.21.** Responder por danos e desaparecimento de bens patrimoniais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos a terceiros ou à Contratante, desde que fique comprovada a responsabilidade;
- 13.22.** Disponibilizar o Termo de Recebimento e Aceitabilidade em 2 (duas) vias, sendo uma para a Unidade e outra para o próprio arquivo;
- 13.23.** Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) no prazo de até 3 (três) meses após a assinatura do Contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. Atualizar esses instrumentos sempre que houver necessidade, adequando à Unidade e anexá-los ao manual vigente;
- 13.24.** No mínimo, devem existir POP para:
- Higiene e saúde dos funcionários;
 - Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 12, da IN/DIVISA/SVS nº 04 de 15/12/2014.
 - Controle de qualidade na recepção de mercadorias;
 - Transporte de alimentos;
 - Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;
 - Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
 - Higienização de vegetais.
- 13.25.** O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados;
- 13.26.** O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos;
- 13.27.** O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação;
- 13.28.** Não terceirizar os serviços de preparação/fabricação das refeições.
- 13.29.** Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar do DF,

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno - RIDE e outras localidades do país, podendo a Contratante estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos e empresas do Sistema de Agricultura do Distrito Federal (Secretaria de Agricultura, EMATER e CEASA) para promover a viabilidade deste processo;

13.29.1. Para implementação da cláusula 13.29, poderá ser efetivado, no mínimo 2 (duas) vezes por semestre, cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes orgânicos produzidos por produtores do DF ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.

13.29.2. Caberá a SEDESTMIDH auxiliar no diagnóstico, planejamento, execução e monitoramento das atividades de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas pela(s) Contratada(s) no Dia da Produção Orgânica.

13.30. Disponibilizar os recursos humanos necessários à distribuição das refeições nas Unidades de Acolhimento que possuam mais de 100 (cem) usuários.

13.31. Fornecer todo material descartável necessário à execução do serviço.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela(s) Contratada(s), de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

14.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

14.3. Notificar a(s) Contratada(s) por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;

14.4. Pagar à(s) Contratada(s) o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos nos termos da legislação financeira vigente;

14.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela(s) Contratada(s).

15. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1. O prazo de vigência do contrato objeto do presente Termo de Referência será de 180 (cento e oitenta) dias não prorrogáveis ou até que se conclua o processo licitatório nº 431.000.105/2016 (SICOP) 410.000.10474.2016-12 (SEI) que se encontra em andamento na Subsecretaria de Compras Governamentais da Secretaria de Estado de

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Planejamento Orçamento e Gestão do Distrito Federal.

16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS¹

16.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório e, respeitada a dosimetria prevista no Item 17 do presente Termo de Referência, aplicar as penalidades disciplinadas pela Lei nº 8.666/1993, senão vejamos:

“ Seção II

Das Sanções Administrativas

Art. 86. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.

§ 1º A multa a que alude este artigo não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nesta Lei.

§ 2º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.

§ 3º Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

§ 2º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 3º A sanção estabelecida no inciso IV deste artigo é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa

¹ Em consonância aos Pareceres 236/2012 e 590/2012 da Procuradoria Administrativa da Procuradoria-Geral do Distrito Federal – PROCAD/PGDF



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação

Art. 88. As sanções previstas nos incisos III e IV do artigo anterior poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

III - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.”

16.2. No caso de descumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, garantida a prévia defesa, a(s) Contratada(s) estará(ão) sujeita(s), além da glosa nos valores devidos, às sanções previstas no Decreto Distrital nº 26.851, de 30 de maio de 2006 e suas alterações.

17. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

17.1. Ficará estabelecido o Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados, sendo que a medição será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

17.2. As situações abrangidas pelo referido Acordo se referem a fatos cotidianos da execução do contrato não isentando a empresa das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas.

17.3. A Administração Pública poderá alterar a metodologia de avaliação durante a execução contratual sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a empresa.

17.4. As irregularidades, de acordo com o grau de severidade, são apresentadas no quadro abaixo:

Grau	Cláusula infringida ou irregularidade constatada	Fato Gerador
Grau 1 (leve)	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da Contratante.	Por ocorrência
	Deixar de cumprir o horário de entrega dos lanches e refeições nas Unidades.	Por ocorrência
	Deixar de cumprir com a boa apresentação da alimentação. (agradável à vista, que atraiam a atenção e estimulem o apetite)	Por ocorrência
Grau 2 (moderado)	Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações ou deixar de conservá-las adequadamente.	Por ocorrência
	Deixar de cumprir com a qualidade dos alimentos descritos nas especificações do cardápio/detalhamento complementar.	Por ocorrência

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Grau 3 (grave)	Não manter responsável técnico (nutricionista) e quadro técnico desse profissional compatível ao número de refeições, durante todo o expediente, segundo a Resolução n.º 380/2005 do CFN e/ou legislação superveniente.	Por ocorrência
	Não seguir a gramatura e características das preparações e líquidos definidas no presente Termo de Referência, conforme os itens do cardápio.	Por ocorrência
	Deixar de realizar o transporte de gêneros alimentícios em veículos transportadores que estejam em boas condições de uso, limpeza e higiene, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas, refrigerados, proporcionando a temperatura adequada para o transporte, conforme exigências da Vigilância Sanitária.	Por ocorrência
Grau 4 (gravíssima)	Deixar de refazer ou de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo.	Por ocorrência
	Cobrar preços superiores aos fixados neste Termo de Referência.	Por ocorrência
	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ou, ainda, como ingrediente para outra preparação.	Por ocorrência
	Servir alimento contaminado, ou que, por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da Vigilância Sanitária.	Por ocorrência

17.5. O sistema de pontuação destina-se a definir os graus de pontuação para cada tipo de ocorrência.

17.6. As ocorrências são dispostas em quatro níveis de graduação, atribuindo-se a cada nível uma pontuação determinada, conforme tabela abaixo:

Grau	Nível de severidade	Valor percentual da penalidade a ser aplicada (*)
Grau 1	Leve	0,05%
Grau 2	Moderada	0,10%
Grau 3	Grave	0,50%
Grau 4	Gravíssima	1,00%

(*) a ser aplicado sobre o valor do contrato/nota de empenho.

18. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

18.1. O cardápio diário das refeições do tipo almoço e do jantar deverá ser constituído obrigatoriamente de:

18.1.1. ARROZ - arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, com até 5 (cinco) por cento de grãos quebrados, produzido diariamente, podendo, no máximo 02 (duas) vezes por semana, apresentar-se composto com outros ingredientes que acompanhem o

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

prato principal. O porcionamento mínimo de arroz preparado deverá ser de 200g per capita;

18.1.2. FEIJÃO - feijão novo, tipo 01, diariamente, podendo ainda ser composto (tutu ou feijão tropeiro) no máximo 02(duas) vezes por semana. O porcionamento mínimo de feijão preparado deverá ser de 150g per capita.

18.1.3. GUARNIÇÃO - guarnições variadas contendo: folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, farofas ou massas. O porcionamento mínimo deverá ser de 100g per capita (preparação pronta).

18.1.4. SALADAS - sempre 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos e servidos refrigerados. Preferencialmente os itens da salada não deverão ser repetidos de um dia para outro nem deverão constar de outras preparações do cardápio anterior ou do próprio dia. O porcionamento mínimo deverá ser de 100g per capita.

18.1.5. PRATO PROTÉICO - carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, não levando em consideração o caldo ou molho da preparação. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g.

18.1.1.1. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

a) BOVINA:
Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas.
Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas.
Coxão Mole – preparações cozidas e picadas
Fraldinha – preparações cozidas e assadas
Costela – preparações cozidas
Cupim – preparações assadas
b) FRANGO:
Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas
Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar
Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar
c) SUÍNA:
Paleta: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
d) PESCADOS:
Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Posta de mapará: preparações cozidas ou fritas ou assadas
Posta de piramutaba: preparações cozidas ou fritas ou assadas
Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas
e) VÍSCERAS:
Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas)
Bucho – preparações cozidas

18.1.1.2. A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- Carne bovina com osso – 2 x mês; Carne bovina sem osso – 6 x mês; Carne de frango com osso – 5 x mês; Carne de frango sem osso – 2 x mês; Carne suína com osso – 1 x mês; Carne suína sem osso – 1 x mês; Pescados – 4 x mês; Vísceras – 2 x mês; Salgados compostos – (feijoada às sextas-feiras).
- A feijoada servida normalmente às sextas feiras deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (30%), linguiça calabresa (10%), pé suíno salgado (10%), costelinha suína salgada (10%), orelha suína salgada (5%) e charque (5%). Os tipos de carne suína que devem ser utilizados: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados. Não serão permitidos: suan suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína). O per capita é de 250 gramas.
- A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa (15%), cenoura (10%). O per capita é de 150 gramas
- Nos casos de preparações tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g.

18.1.6. SOBREMESA - dois tipos: frutas - 05 (cinco) vezes por semana e doces - 02 (duas) vezes por semana.

- As frutas deverão ser servidas de acordo com a safra e ter porcionamento 01 (uma) unidade de tamanho médio ou fruta com casca – porcionamento mínimo de 140 g; fruta fatiada sem casca porcionamento mínimo de 120 g. e fruta fatiada com casca porcionamento mínimo de 140 g.
- Os doces deverão ser servidos conforme especificação abaixo:

ESPECIFICAÇÃO	PORCIONAMENTO GRAMAS
GELATINA	50
FLAN	50
PUDIM	50
MANJAR	50
ARROZ DOCE	50
DOCE CASEIRO	50
DOCES EM TABLETES	30

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

18.1.7. LÍQUIDOS - suco de polpa ou de fruta “in natura” na quantidade mínima de 200 ml per capita.

18.1.7.1. Não poderá ser substituído o copo de suco pela fruta ou vice-versa.

18.2. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo I (desjejum):**

- a) 50gr de pães variados inclusive integrais ou 90g de bolos ou biscoitos inclusive integrais;
- b) 10gr de manteiga com ou sem sal (conforme prescrição médica ou de nutricionista).
- c) 40gr de recheio: queijo mozzarella ou branco e/ou presunto ou embutidos;
- d) 250 ml. de leite integral ou desnatado (conforme prescrição médica ou de nutricionista) com 50 ml de café infusão; 200 ml de suco de fruta em polpa e/ou concentrado de fruta, ou ainda de fruta “in natura”;
- e) As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento de mínimo per capita de 120g de peso líquido com casca e de 100g sem casca;
- f) As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal.

18.3. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo II (colação):**

- a) As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento mínimo per capita de 120g de peso líquido com casca e de 100g sem casca;
- b) As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal.

18.4. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo III (lanche matutino ou vespertino):**

- a) 50gr de pães ou biscoitos variados, inclusive integrais, ou 90g de bolos ou 120g de tortas, inclusive integrais, pelo menos uma vez por semana;
- b) 10gr de manteiga com ou sem sal, conforme prescrição médica ou de nutricionista;
- c) 40gr de recheio: queijo mozzarella ou branco e/ou presunto ou carne de frango ou embutidos, 02 vezes por mês;
- d) 200 ml de suco de fruta em polpa e/ou concentrado de fruta, ou ainda de fruta “in natura” ou 200 ml de iogurte;
- e) As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento mínimo per capita de 120g de peso líquido com casca e de 100g sem casca;
- f) As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal.

18.5. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo IV (ceia):**

- a) 200 ml de suco de fruta em polpa e/ou concentrado de fruta, ou ainda de fruta “in



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

natura”, ou 200 ml de iogurte, ou 200 ml. de mingau de cereais (arroz, milho ou aveia), ou 200 ml de vitamina (incluindo a fruta); ou 200 ml de arroz doce, ou ainda 200 ml de canjica de milho.

18.6. Elementos constitutivos do Lactário (servido para crianças de 0 - 12 meses):

18.6.1. A(s) Contratada(s) responsabilizar-se-á(ão) pela preparação de fórmulas infantis e alimentação de lactentes, à exceção das Unidades que manifestem a intenção de prepará-las, neste caso, a(s) Contratada(s) fornecerá(ão) a matéria-prima necessária para que a própria Unidade possa prepará-la, ou seja, a Unidade receberá o produto industrializado ou o alimento in natura para o preparo.

18.6.2. A estimativa do quantitativo de refeições do tipo Lactário resta prejudicada, uma vez que não há como prever quantos atendimentos cada Unidade fará de usuários detentores de filhos nessa idade, sendo assim os pedidos serão feitos de acordo com a necessidade diária de cada Unidade.

18.6.3. Para suprir as necessidades nutricionais de lactentes e crianças de 0 a 12 meses, desde a recepção dos gêneros e materiais, pré-preparo, preparo, porcionamento, envase e distribuição das refeições, poderão ser oferecidas, de acordo com a prescrição médica ou de nutricionista:

- a) Fórmulas infantis industrializadas e manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas, considerando a alimentação de recém-nascidos a termo, recém-nascidos de baixo peso; alimentação de lactentes com intolerância à lactose, alimentação de lactentes com diarreia severa;
- b) Fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado proteico de proteína láctea ou de soja;
- c) Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres;
- d) Fórmula infantil para lactentes com regurgitação, conforme prescrição médica ou de nutricionista;
- e) Alimentação infantil composta de leite de vaca em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos a base amido de arroz ou milho pré-cozido, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- f) Açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;
- g) Fórmulas não lácteas (sopas, papas de frutas, vitaminas de frutas batida com suco de fruta ou leite de soja, etc.).

18.7. Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos em quantidade suficiente para atender o usuário na refeição do almoço e jantar:

- a) Guardanapos de papel de boa absorção (24x24 cm) colocados nos invólucros plásticos dos talheres;

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

- b) Azeite de oliva, em sachê de 5g, não sendo permitido o uso de óleo composto;
- c) Vinagre, em sachê de 5g;
- d) Sal em sachê de 5g.

18.8. Em relação à distribuição das preparações para Unidade(s) que possui(em) mais de 100 (cem) usuários, deverá ser realizada por copeiros devidamente uniformizados, treinados e capacitados para tais serviços e os alimentos entregues devem obedecer aos critérios de tempo versus temperaturas, apresentados na tabela abaixo. Os alimentos que não observarem esses critérios deverão ser descartados.

REFERÊNCIA	TEMPERATURA EM °C (medida no centro geométrico)	TEMPO EXPOSIÇÃO EM HS
ALIMENTOS QUENTES	mínima de 60	Máximo 6
	abaixo de 60	Máximo 1
ALIMENTOS FRIOS	até 10	Máximo 4
	entre 10 e 21	Máximo 2

19. DAS GARANTIAS

- 19.1.** Por ocasião da celebração do contrato será exigida da(s) Contratada(s) a prestação de garantia no valor de 2% (dois por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 19.2.** A(s) Contratada(s) poderá(ão) optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
- a) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
 - b) Seguro-garantia; ou
 - c) Fiança bancária.
- 19.3.** No caso de fiança bancária, esta deverá ser apresentada em original e a cobertura deverá compreender até o término do Contrato;
- 19.4.** A garantia prestada pela(s) Contratada(s) será liberada ou restituída após a execução do Contrato, e, quando prestada em dinheiro será atualizada monetariamente.
- 19.5.** Sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente e neste Termo de Referência, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injusta ao aceite do Contrato.

20. DO FORO

- 20.1.** O Foro para dirimir eventuais conflitos acerca da contratação objeto do presente Termo de Referência deverá ser o Foro do Distrito Federal, Seção Judiciária da cidade de Brasília-DF, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 20.2.** As situações não previstas neste termo e suas consequências serão regidas pela Lei

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, bem como legislações pertinentes ao tema

21. FONTES DE PESQUISA

- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216/2004;
- Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 04, de 15/12/2014;
- Norma Operacional NOB/SUAS – Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário
- Portaria CVS nº 5, de 09/04/2013.
- Acórdão nº 732/2008 do TCU.
- JUSTEN FILHO, Marçal. *Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos*. 11.ed. São Paulo: 2005, Dialética, p. 208.
- JUSTEN FILHO. Op. cit. p. 208.
- PEREIRA JÚNIOR, Jessé Torres. *Comentários à Lei das Licitações e Contratações da Administração Pública*. 6.ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2003, p. 256.
- PEREIRA JÚNIOR. Op. cit. p. 250.
- JUSTEN FILHO. Op. cit. p.207.
- JUSTEN FILHO. Op. cit. p.206.

22. EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Elaborado em 06/12/2016.

Regina Mara Kowalczuk
Técnica em Assistência Social

Adriana Rosa Savite
Diretora Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional

De acordo.

Considerando os termos do art. 2º do Decreto 34.466, de 18 de junho de 2013,
APROVO o presente Termo de Referência.

Daniele Carvalho Alves
Subsecretária de Administração Geral

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

**LOTE I - BRASÍLIA, CANDANGOLÂNDIA, ESTRUTURAL, GUARÁ, NÚCLEO
BANDEIRANTE, CRUZEIRO E SUDOESTE.**

REFEIÇÃO	UNIDADE	MENSAL	180 DIAS
TIPO I	UNACAS	625	3.750
	UNAC	415	2.490
	UNISUAS	225	1.350
		1.265	7.590
TIPO II	UNACAS	600	3.600
	UNAC	380	2.280
		980	5.880
TIPO III	CRAS BRASÍLIA	525	3.150
	CREAS BRASÍLIA	225	1.350
	CENTRO DA DIVERSIDADE	225	1.350
	CENTRO POP	8.000	48.000
	UNACAS	600	3.600
	COSE ESTRUTURAL	2.050	12.300
	CRAS ESTRUTURAL	1.000	6.000
	CREAS ESTRUTURAL	200	1.200
	CRAS GUARÁ	500	3.000
	UNAC CASA LAR	390	2.340
	COSE NÚCLEO BANDEIRANTE	1.550	9.300
	CRAS NÚCLEO BANDEIRANTE	500	3.000
	UNISUAS	200	1.200
	15.965	95.790	
TIPO IV	UNAC CASA LAR	390	2.340
		390	2.340
LACTÁRIO	UNAC CASA LAR	100	600
	UNISUAS	30	180
		130	780
ALMOÇO	CENTRO POP	3.600	21.600
	UNACAS	600	3.600
	UNAC CASA LAR	390	2.340
	UNISUAS	200	1.200
		4.790	28.740
JANTAR	UNACAS	600	3.600
	UNAC CASA LAR	380	2.280
	UNISUAS	200	1.200
		1.180	7.080

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

REFERÊNCIA	LOTE I	
	TOTAL MENSAL	TOTAL 180 DIAS
TIPO I	1.265	7.590
TIPO II	980	5.880
TIPO III	15.965	95.790
TIPO IV	390	2.340
LACTARIO	130	780
ALMOÇO	4.790	28.740
JANTAR	1.180	7.080
	24.700	148.200

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

LOTE II - GAMA, RECANTO DAS EMAS, RIACHO FUNDO I, RIACHO FUNDO II E SANTA MARIA.

REFEIÇÃO	UNIDADE	MENSAL	180 DIAS
TIPO I	UNAC CASA LAR	390	2.340
		390	2.340
TIPO II	UNAC CASA LAR	390	2.340
		390	2.340
TIPO III	COSE GAMA SUL	1.000	6.000
	COSE GAMA LESTE	2.500	15.000
	COSE GAMA OESTE	2.500	15.000
	CRAS GAMA	1.000	6.000
	CREAS GAMA	200	1.200
	COSE GRANJA	3.500	21.000
	CRAS RECANTO	1.000	6.000
	UNAC CASA LAR RECANTO	390	2.340
	COSE SANTA MARIA	2.000	12.000
	CRAS SANTA MARIA	1.000	6.000
	COSE RIACHO FUNDO I	3.000	18.000
	CRAS RIACHO FUNDO I	500	3.000
	CREAS RIACHO FUNDO II	500	3.000
	NAFAVAD GAMA	165	990
			19.255
TIPO IV	UNAC CASA LAR RECANTO	390	2.340
		390	2.340
LACTARIO	UNAC CASA LAR RECANTO	100	600
		100	600
ALMOÇO	UNAC CASA LAR RECANTO	390	2.340
		390	2.340
JANTAR	UNAC CASA LAR RECANTO	390	2.340
		390	2.340

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

	LOTE II	
REFERÊNCIA	TOTAL MENSAL	TOTAL 180 DIAS
TIPO I	390	2.340
TIPO II	390	2.340
TIPO III	19.255	115.530
TIPO IV	390	2.340
LACTARIO	100	600
ALMOÇO	390	2.340
JANTAR	390	2.340
	21305	127.830

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

**LOTE III - FERCAL, ITAPOÃ, PARANOÁ, PLANALTINA, SÃO SEBASTIÃO, SOBRADINHO,
SOBRADINHO II, VARJÃO E LAGO NORTE.**

REFEIÇÃO	UNIDADE	MENSAL	180 DIAS
TIPO III	CRAS ITAPOÃ	1.100	6.600
	COSE PARANOÁ	2.000	12.000
	CRAS PARANOÁ	500	3.000
	COSE PLANALTINA	2.000	12.000
	CRAS PLANALTINA	1.500	9.000
	CRAS ARAPOANGA	1.000	6.000
	CREAS PLANALTINA	200	1.200
	COSE SOBRADINHO	2.500	15.000
	CRAS SOBRADINHO II	500	3.000
	CRAS FERCAL	500	3.000
	CREAS SOBRADINHO II	200	1.200
	CRAS VARJÃO	500	3.000
		12.500	75.000

	LOTE III	
REFERÊNCIA	TOTAL MENSAL	TOTAL 180 DIAS
TIPO III	12.500	75.000

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

LOTE IV - BRAZLÂNDIA, CEILÂNDIA E SAMAMBAIA

REFEIÇÃO	UNIDADE	MENSAL	180 DIAS
TIPO I	UNAC CASA LAR CEILÂNDIA	390	2.340
		390	2.340
TIPO II	UNAC CASA LAR CEILÂNDIA	390	2.340
		390	2.340
TIPO III	COSE BRAZLANDIA	3.500	21.000
	CRAS BRAZLANDIA	1.000	6.000
	CREAS BRAZLANDIA	240	1.440
	COSE GUARIROBA	1.500	9.000
	COSE CEILÂNDIA NORTE	2.000	12.000
	COSE CEILÂNDIA SUL	2.500	15.000
	CRAS P.SUL	1.000	6.000
	CRAS CEILANDIA NORTE	500	3.000
	CRAS CEILANDIA SUL	500	3.000
	CREAS CEILANDIA	200	1.200
	UNAC CASA LAR CEILÂNDIA	390	2.340
	CRAS SAMAMBAIA EXP	500	3.000
	CRAS SAMAMBAIA	500	3.000
	CREAS SAMAMBAIA	200	1.200
	NAFAVAD BRAZLÂNDIA	60	360
			14.590
TIPO IV	UNAC CASA LAR CEILANDIA	390	2.340
		390	2.340
LACTARIO	UNAC CASA LAR CEILANDIA	100	600
		100	600
ALMOÇO	UNAC CASA LAR CEILÂNDIA	390	2.340
		390	2.340
JANTAR	UNAC CASA LAR CEILANDIA	390	2.340
		390	2.340

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

	LOTE IV	
REFERÊNCIA	TOTAL MENSAL	TOTAL 180 DIAS
TIPO I	390	2.340
TIPO II	390	2.340
TIPO III	14.590	87.540
TIPO IV	390	2.340
LACTARIO	100	600
ALMOÇO	390	2.340
JANTAR	390	2.340
	16640	99.840

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

LOTE V – TAGUATINGA

REFEIÇÃO	UNIDADE	MENSAL	180 DIAS
TIPO I	UNAM	1.090	6.540
	UNAI	600	3.600
	UNAF	6.000	36.000
		7.690	46.140
TIPO II	UNAM	1.050	6.300
	UNAI	600	3.600
		1.650	9.900
TIPO III	COSE MOZART PARADA	500	3.000
	COSE BERNARDO SAYÃO	2.000	12.000
	CRAS AREAL	500	3.000
	CRAS TAGUATINGA	500	3.000
	CREAS TAGUATINGA	200	1.200
	CENTRO POP TAGUATINGA	6.000	36.000
	UNAM	1.050	6.300
	UNAI	600	3.600
	UNAF	6.000	36.000
	NAFAVAD BRAZLÂNDIA	60	360
		17.410	104.460
TIPO IV	UNAM	1.050	6.300
	UNAI	600	3.600
		1.650	9.900
LACTÁRIO	UNAF	300	1.800
		300	1.800
ALMOÇO	UNAM	1.050	6.300
	UNAI	600	3.600
	UNAF	6.000	36.000
		7.650	45.900
JANTAR	UNAM	1.050	6.300
	UNAI	600	3.600
	UNAF	6.000	36.000
		7.650	45.900

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

REFERÊNCIA	LOTE V	
	TOTAL MENSAL	TOTAL 180 DIAS
TIPO I	7.690	46.140
TIPO II	1.650	9.900
TIPO III	17.410	104.460
TIPO IV	1.650	9.900
LACTARIO	300	1.800
ALMOÇO	7.650	45.900
JANTAR	7.650	45.900
	44.000	264.000

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

ANEXO II PLANILHA DETALHADA DE CUSTOS

Modelo de Planilha de Custos para apresentação junto à Proposta
(Somente será aceita em papel timbrado da empresa, contendo nome e endereço da empresa, CNPJ,
validade da proposta, assinatura do responsável, nome legível e cargo)

LOTE I					
ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. R\$	QTD MENSAL	QTD 180D	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
TIPO I (DESJEJUM)		1.265	7.590		
TIPO II (COLAÇÃO)		980	5.880		
TIPO III (LANCHE MATUTINO OU VESPERTINO)		15.965	95.790		
TIPO IV (CEIA)		390	2.340		
LACTÁRIO		130	780		
ALMOÇO		4.790	28.740		
JANTAR		1.180	7.080		
TOTAL:		24.700	148.200		

LOTE II					
ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. R\$	QTD MENSAL	QTD 180D	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
TIPO I (DESJEJUM)		390	2.340		
TIPO II (COLAÇÃO)		390	2.340		
TIPO III (LANCHE MATUTINO OU VESPERTINO)		19.255	115.530		
TIPO IV (CEIA)		390	2.340		
LACTÁRIO		100	600		
ALMOÇO		390	2.340		
JANTAR		390	2.340		
TOTAL:		21.305	127.830		

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº
Processo nº 431.001.772/2016
Rubrica Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

LOTE III					
ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. R\$	QTD MENSAL	QTD 180D	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
TIPO III (LANCHE MATUTINO OU VESPERTINO)		12.500	75.000		
TOTAL:		12.500	75.000		

LOTE IV					
ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. R\$	QTD MENSAL	QTD 180D	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
TIPO I (DESJEJUM)		390	2.340		
TIPO II (COLAÇÃO)		390	2.340		
TIPO III (LANCHE MATUTINO OU VESPERTINO)		14.590	87.540		
TIPO IV (CEIA)		390	2.340		
LACTÁRIO		100	600		
ALMOÇO		390	2.340		
JANTAR		390	2340		
TOTAL:		16.640	99.840		

LOTE V					
ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. R\$	QTD MENSAL	QTD 180D	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
TIPO I (DESJEJUM)		7.690	46.140		
TIPO II (COLAÇÃO)		1.650	9.900		
TIPO III (LANCHE MATUTINO OU VESPERTINO)		17.410	104.460		
TIPO IV (CEIA)		1.650	9.900		
LACTÁRIO		300	1.800		
ALMOÇO		7.650	45.900		
JANTAR		7.650	45.900		
TOTAL:		44.000	264.000		

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

ANEXO III

VALOR ESTIMADO DO CONTRATO

A ser preenchida pela SEDESTMIDH após a apresentação das Propostas

Nº	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT.	QTD MENSAL	VALOR MENSAL	VALOR 180 DIAS
LOTE I					
1	TIPO I				
2	TIPO II				
3	TIPO III				
4	TIPO IV				
5	LACTÁRIO				
6	ALMOÇO				
7	JANTAR				
LOTE II					
1	TIPO I				
2	TIPO II				
3	TIPO III				
4	TIPO IV				
5	LACTÁRIO				
6	ALMOÇO				
7	JANTAR				
LOTE III					
1	TIPO III				
LOTE IV					
1	TIPO I				
2	TIPO II				
3	TIPO III				
4	TIPO IV				
5	LACTÁRIO				
6	ALMOÇO				
7	JANTAR				
LOTE V					
1	TIPO I				
2	TIPO II				
3	TIPO III				
4	TIPO IV				
5	LACTÁRIO				
6	ALMOÇO				
7	JANTAR				
					TOTAL:

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF
(61) 32340236

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO
SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Diretoria Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUBSAN/SEDESTMIDH

Folha nº

Processo nº 431.001.772/2016

Rubrica

Matrícula: 179.235-0

SIA Trecho 08 – Lote 275/285 – Brasília DF

(61) 32340236