

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Licitações

**EDITAL DE LICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS****UASG 450432 - SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO- GDF****PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2020 – SEE/DF****MODALIDADE:** PREGÃO ELETRÔNICO POR ATA DE REGISTRO DE PREÇO.**TIPO:** menor preço por item.**MODO DE DISPUTA:** ABERTO E FECHADO.**ESTIMATIVA GERAL:** R\$ 23.887.273,73 (vinte e três milhões oitocentos e oitenta e sete mil, duzentos e setenta e três reais e setenta e três centavos).**ELEMENTO DE DESPESA:** 30.90.30-07.**PROCESSO N°:** 00080-00168056/2019-91.**INTERESSADO:** Diretoria de Alimentação Escolar.**OBJETO:** Aquisição regular de gêneros alimentícios não perecíveis - Açúcar Cristal, Amido de Milho, Arroz Parboilizado, Óleo de Soja, Sal Refinado, Farinha de Mandioca, Leite em Pó Integral e Macarrão Parafuso, para o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), em sistema de registro de preços, para atender às necessidades da Secretaria de Estado de Educação – DF, conforme especificações e quantitativos constantes no Anexo I do Edital.**ENDEREÇO:** As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).**TELEFONE:** Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo Pregoeiro no endereço mencionado ou pelo telefone (61) 3901 2319.**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico.**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:** A partir da publicação no Portal [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) até antes da abertura da sessão de lances.**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES:** às 10 horas do dia 06/05/2020.

**Havendo divergência entre a especificação constante no Termo de Referência e a especificação contida no Sistema Comprasnet (código BR), prevalecerá a especificação do Termo de Referência. As unidades de fornecimento a serem fornecidas são as especificadas no detalhamento.**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

O Distrito Federal, por meio da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEE/DF, sediada no SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 - DF, em Brasília/DF, no uso de suas atribuições legais, torna público para o conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço por item para aquisição do objeto especificado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

O presente certame será regido pela Lei n° 10.520/2002, regulamentada pelo Decreto Federal n° 10.024/2019 (recepcionado pelo Decreto Distrital n° 40.205/2019), pela Lei Complementar n° 123/2006, pelo Decreto Distrital n° 39.103 de 06 de junho de 2018, Decreto Distrital n° 26.851/2006 alterado pelo Decreto n° 35.831/2014 e, Decreto n° 39.860, de 30 de maio de 2019, pela Lei n.º 8.666/1993 e alterações posteriores, Lei Distrital 6.112, de 02/02/2018, alterada pela Lei n° 6.176/2018, Portaria n° 170 de 11 de abril de 2018, além das demais normas pertinentes, observadas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, que promova a comunicação pela INTERNET, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases.

Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro Oficial, e sua equipe, designados pela Ordem de Serviço n° 57, de 03 de março de 2020, publicada na página 36 do DODF n° 42, 4 de março de 2020, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a página eletrônica: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), que terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; adjudicar o objeto, quando não houver recurso; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

O Edital estará disponível no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis - Açúcar Cristal, Amido de Milho, Arroz Parboilizado, Óleo de Soja, Sal Refinado, Farinha de Mandioca, Leite em Pó Integral e Macarrão Parafuso, para o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), em sistema de registro de preços, para atender às necessidades da Secretaria de Estado de Educação – DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. Para efeito de aceitabilidade e julgamento de proposta, as especificações contidas no Edital e seus anexos prevalecerão sobre todas e quaisquer outras encontradas no sistema Comprasnet e publicações diversas.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

2.1. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações referentes ao edital deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico: dilic.suag@se.df.gov.br.

2.1.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela unidade requisitante, decidir sobre a petição, por meio do sítio eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), no campo correspondente a este edital, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido;

2.1.2. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

## 3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO

3.1. Poderão participar deste Pregão as empresas interessadas do ramo de atividade do objeto desta licitação que comprovem sua qualificação, na forma indicada neste Edital:

3.1.1. Que estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º, art. 1º do Decreto 3.722, de 09 de janeiro de 2001, publicado no D.O.U. de 10 de janeiro de 2001 e art. 4º do Decreto Distrital nº 23.546/03; e

3.1.2. Considerando o art. 97 da Lei nº 8.666/93, será realizada prévia pesquisa junto aos Portais Oficiais do Governo (STC/GDF e CEIS/CGU) e no CNJ (condenações cíveis por atos de Improbidade Administrativa) para aferir se existe algum registro impeditivo, em caráter, nacional (impedimento geral), ou Distrital ou no âmbito desta SEE/DF, quanto ao direito de participar de licitações ou celebrar contratos com a Administração Pública. (Parecer nº 82/2016 PRCON/PGDF).

3.2. A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irreatável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

3.3. Os itens **1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15** serão destinados a **ampla concorrência** e, os itens **2, 4, 6, 8, 10, 12, 14 e 16** serão **cota reservada** destinada à microempresas e empresas de pequeno porte, àquelas atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos, conforme determina o artigo 48, da Lei Complementar nº 123/2006 e artigo 2º, inciso III, do Decreto distrital 35.592/2014.

3.4. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação, contratação ou execução de obra ou serviço ou do fornecimento de bens a eles necessários, agente público de órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal, contratante ou responsável pela licitação, Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019:

3.4.1. Proprietário, Controlador, Administrador, Gerente ou Diretor de Pessoa Jurídica, independente das denominações adotadas e do nível quantitativo ou qualitativo de participação do capital ou patrimônio (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019);

3.4.2. Executores de contratos que trabalhem ou tenham trabalhado nos últimos cinco anos como sócios, administradores ou não, ou responsáveis pelas entidades contratadas (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019);

3.4.3. Agente Público licenciado ou afastado por qualquer motivo e a qualquer título (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019).

### 3.5. Não poderão participar desta licitação, ademais:

3.5.1. Empresas que se encontrem sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação estrangeiras que não funcionem no país;

3.5.2. Empresas ou empresários que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal e Distrital;

3.5.3. Empresas ou empresários punidos com suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com a Administração do Distrito Federal, conforme Parecer nº 373/2018;

3.5.4. Empresa ou empresário impedido de licitar e contratar com o Distrito Federal conforme disposto no artº 7º da Lei 10.520/2002 e Parecer nº 160/2019 da PGDF;

3.5.5. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum (Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF);

3.5.6. Empresas reunidas em CONSÓRCIO, pois a pretensa aquisição não envolve questões de alta complexidade e de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não tenham condições de suprir os requisitos de habilitação. Esta medida busca ampliar a competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa, em atendimento ao art. 3º, § 1º, inciso I da Lei 8.666/93;

3.5.7. Pessoas físicas, servidor, dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

3.5.8. Pessoa jurídica cujo dirigente, administrador, proprietário ou sócio com poder de direção, seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau de:

3.5.9. Agente público com cargo em comissão ou função de confiança que esteja lotado na unidade responsável pela realização da seleção ou licitação promovida pelo órgão ou entidade da administração pública distrital (Inciso alterado pelo Decreto nº 37.843 de 13/12/2016); ou

3.5.10. Agente público cuja posição no órgão ou entidade da administração pública distrital seja hierarquicamente superior ao chefe da unidade responsável pela realização da seleção ou licitação (Inciso alterado pelo Decreto 37.843 de 13/12/2016).

3.5.11. A vedação estende-se às uniões homoafetivas (Decreto nº 32.751/11, art. 3º, § 3º).

3.5.12. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do termo de referência, ou do projeto básico ou executivo, ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.

3.6. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários. O disposto aplica-se aos membros da comissão de licitação. (Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF)

## 4. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital.

4.1.2. O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou a Secretaria de Estado de Educação, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiro.

- 4.1.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.1.4. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 4.1.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 4.1.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.1.6. A representação do licitante far-se-á por meio de instrumento particular e/ou público de procuração com firma reconhecida em cartório, que comprove os necessários poderes para praticar todos os atos inerentes ao certame em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico no qual estejam expressos seus poderes para exercer e assumir obrigações em decorrência de tal investitura.
- 4.1.7. Nenhuma pessoa física ou jurídica, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

## 5. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 5.1. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo para isso fazer o seu devido enquadramento como ME ou EPP em campo próprio no sistema, QUANDO DO CADASTRO DE SUA PROPOSTA, DECLARANDO assim, para fins legais, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, Pela Lei 4.611/2011, e pelo Decreto Distrital 35.592/2014, que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus artigos 42 a 49 e que não se enquadram nas situações relacionadas no art. 3º da citada Lei Complementar
- 5.2. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação desta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 5.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 5.2.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 5.2.1. implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 5.3. Nas licitações de ampla concorrência será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- 5.3.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam de até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada.
- 5.4. Para efeito do disposto no 5.3, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 5.4.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame;
- 5.4.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificadas, serão convocadas as próximas colocadas que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 3.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, desde que não estejam vedadas a contratar com a administração, conforme subitem 3.3.1;
- 5.4.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos 5.3.1 e 5.4.2, será realizado sorteio, aleatório e automático pelo sistema, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta, conforme parágrafo único, do artigo 37, do Decreto Federal 10.024 /9/2019.
- 5.5. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem 5.4., o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 5.5.1. O disposto no 5.4, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 5.5.2. No caso de pregão, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 5.6. Para o cumprimento do disposto nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Distrital 4.611/2011, a administração pública:
- 5.6.1. O processo licitatório será destinado **exclusivamente** à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos casos em que o valor estimado **do(s) item(s)** seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), **quando justificadamente estabelecer a área técnica demandante;**
- 5.6.2. Poderá exigir dos licitantes a subcontratação compulsória de microempresa ou de empresa de pequeno porte, desde que o percentual máximo do objeto a ser subcontratado não exceda a 30% (trinta por cento) do total licitado, quando justificadamente estabelecida pela área técnica demandante;
- 5.6.3. Será estabelecida nas aquisições de bens de natureza divisível **cota de até 25% (vinte e cinco por cento)** destinadas à microempresas e empresas de pequeno porte **no caso de item(s) cujo o valor estimado seja superior R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), quando justificadamente estabelecer a área técnica demandante.**
- 5.7. Durante a realização da sessão pública, caso a empresa classificada com o melhor preço para o subitem preferencial não esteja enquadrada como ME/EPP, proceder-se-á sua desclassificação e o chamamento da ME/EPP mais bem classificada e assim, sucessivamente, até a obtenção de uma proposta que atenda integralmente as exigências editalícias;
- 5.7.1. Caso o item de participação preferencial de ME/EPP reste deserto ou não haja microempresa ou empresa de pequeno porte declarada vencedora, será facultado ao licitante melhor colocado do item de ampla concorrência, assumir o quantitativo da margem preferencial do subitem;
- 5.7.2. Importa esclarecer que em concordância com o parágrafo 3º do art. 26 da Lei distrital nº 4.611/2011, a aplicação da cota reservada não poderá ensejar a contratação por preço superior ao que for contratado no item destinado ao mercado geral, ou seja, a empresa vencedora do subitem preferencial para ME/EPP não poderá praticar valor superior ao ofertado no item de ampla concorrência;
- 5.7.3. O tratamento favorecido e diferenciado à ME/EPP não poderá ser aplicado em favor de entidade que, em decorrência do valor da licitação a que estiver concorrendo, venha auferir faturamento que acarrete o seu desenquadramento da condição de microempresa em cumprimento do art. 24 da Lei nº 4.611/2011.

## 6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a SEE/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.
- 6.2. Os licitantes deverão encaminhar exclusivamente, por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, a proposta com a descrição do objeto ofertado e preço.
- 6.2.1. O prazo para envio da documentação supracitada encerrar-se-á automaticamente na data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública indicados no preâmbulo deste Edital;
- 6.2.2. Os licitantes deverão inserir proposta, em língua portuguesa, contendo a descrição detalhada do objeto, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia,
- 6.2.3. A proposta deverá, ainda, conter o valor unitário, até quatro casas decimais, em moeda nacional para cada item a que concorrer.
- 6.2.3.1. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
- 6.2.4. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.2.5. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 6.2.6. Os licitantes deverão encaminhar a documentação técnica listada no item 10 do Termo de Referência que deverá ser enviada juntamente com a proposta de preços e documentação de habilitação, durante a fase de envio de documentação, por meio do Comprasnet, antes da abertura da sessão, em campo próprio.
- 6.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.
- 6.4. Para participação no Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, bem como preencher as seguintes **Declarações on line**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico do Comprasnet:
- 6.4.1. *Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, atestando, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;*
- 6.4.2. *Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/02;*
- 6.4.3. *Declaração de elaboração independente de proposta, em cumprimento ao disposto na Instrução Normativa SLTI nº 2/2009, de 16/09/2009, publicada no DOU de 17/09/2009;*
- 6.4.4. *Comprovação, exigida somente para microempresa e empresa de pequeno porte, de enquadramento em um dos dois regimes, caso tenha se utilizado e beneficiado do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/06.*
- 6.4.5. *Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.*
- 6.4.6. A falsidade da declaração de que trata o item 6.4 sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 10.024/2019 e nas demais normas pertinentes.
- 6.5. Até a abertura da sessão os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema. Aberta a sessão, em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais.
- 6.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 6.7. Os documentos complementares à proposta e à habilitação quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de 2 (duas) horas, contadas da solicitação do pregoeiro no sistema.
- 6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas do Distrito Federal, quando participarem de licitações públicas;
- 6.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Distrito Federal e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço da contratação;
- 6.10. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica conhecimento e submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, bem como à legislação mencionada no preâmbulo deste.
- 6.11. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte assinala, equivocadamente, no sistema eletrônico, a alternativa de que não cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, será considerado pelo sistema, para todos os fins, inclusive para desempate, que a licitante, mesmo podendo, optou por não se beneficiar, nesta licitação, do regime diferenciado e favorecido previsto na mencionada lei, não cabendo, posteriormente qualquer reclamação e/ou recurso visando alterar essa situação.
- 6.12. O licitante que enviar lance na sessão do certame fica estritamente vinculado a manter sua proposta, sendo vedada a sua desistência, **sob pena de sofrerem as sanções cabíveis, ressalvados os casos de justificativas devidamente aceitas pela Administração;**
- 6.13. **Além das Declarações relacionadas no item 6.4., os licitantes deverão preencher, assinar e encaminhar, EXCLUSIVAMENTE, pelo sistema Compras Governamentais, as Declarações constantes dos Anexos III e IV deste Edital, juntamente com a documentação de habilitação e proposta até antes da abertura da sessão do Pregão Eletrônico, conforme item 6.2. deste Edital.**

## 7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, ou que contenham preços excessivos ou manifestamente inexequíveis:
- 7.2.1. preços excessivos, quando apresentarem valores superiores aos preços global e/ou unitário estimados pela Administração;
- 7.2.2. inexequíveis, os que forem inferiores ao custo de produção, acrescidos dos encargos legais, hipótese em que o licitante será convocado para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado. Omissa a licitante ou não demonstrada a viabilidade do preço, a proposta será desclassificada em decisão fundamentada;
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.4.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total unitário do item.

7.5. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

#### **MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO**

7.6. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, e, transcorrido o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

7.7. Após o encerramento da recepção de lances, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.7.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.8. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.9. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá admitir o reinício da etapa fechada, mediante justificativa.

#### **DESCONEXÃO DO SISTEMA NA ETAPA DE LANCES**

7.11. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.12. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

#### **DA NÃO UTILIZAÇÃO DE SOFTWARE "ROBÔ"**

7.13. No caso de haver indícios de uso de empresa "coelho" e de software "robô", o que inviabiliza a isonomia da fase de lances, será desconsiderado os lances humanamente impossíveis, configurados pela ocorrência simultânea de lances iniciais inexequíveis ou muito baixos (empresa "coelho") e de disputas pelo 2º (segundo) melhor preço em intervalos inferiores a 03 (três) segundos (software "robô"), de forma a evitar situações de competição não isonômica, em conformidade com o disposto na IN n.º 3/2011 – SLTI/MPOG e no art. 3º da Lei n.º 8.666/1993; (Decisão 68/2018-TCDF).

### **8. DA NEGOCIAÇÃO:**

8.1. Após o encerramento da etapa de lances o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.

8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

8.3. Objetivando a formação de cadastro reserva. na sequência de classificação do certame. após o encerramento da etapa competitiva e/ou após a fase de negociação de que tratam os itens anteriores os demais licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

8.3.1. A apresentação de novas propostas não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8.3.2. Para efeito de registro em Ata de Registro de Preços os fornecedores que aceitarem fornecer pelos preços e quantitativos do licitante mais bem classificado serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

### **9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

9.1. Após o encerramento da etapa de lances e negociação, o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar, no prazo máximo de 2 (duas) horas, contadas da solicitação do pregoeiro, via sistema do ComprasNet, ou por endereço eletrônico, dilic.suag@se.df.gov.br, em caso de indisponibilidade do primeiro, a proposta de preços ajustada, após lances, juntamente com a documentação prevista para sua aceitação.

9.2. Excepcionalmente e a pedido do licitante o prazo previamente fixado no edital poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, por até 2 (duas) horas, desde que apresentados motivos razoáveis para o atendimento da solicitação, desde que esteja dentro do período previamente estabelecido.

9.3. A proposta deverá conter:

- a) Nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, números do CNPJ;
- b) Apresentar o preço unitário e total do item ofertado, em moeda corrente nacional, constante do Termo de Referência, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto;
- c) Conter a indicação de todas as **características dos materiais/equipamentos cotados**, com especificações claras e detalhadas, de forma a demonstrar que atendem as especificações constantes no Anexo I deste Edital;
- d) prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;
- e) Conter a indicação da marca e modelo do produto ofertado para o item cotado;

f) juntamente com a proposta de preços a licitante deverá encaminhar os seguintes documentos que compõem a fase de aceitação do objeto:

1. **Ficha Técnica** – Deverá ser apresentada ficha técnica para os produtos processados, contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto; fabricante; gramatura do pacote; marca; ingredientes; informação nutricional (quando aplicável); modo de preparo (quando necessário); modo de conservação; tipo de embalagem primária e secundária; data de validade e quantitativo de unidades por fardos e/ou caixas.

1.1. Deverá estar devidamente assinada por profissional responsável, conforme legislação específica para cada gênero alimentício.

2. **Laudo de análise laboratorial** – Apresentar Laudo Laboratorial assinado pelo responsável técnico do laboratório, dos produtos cotados **devendo constar obrigatoriamente** as análises especificadas no Folheto Descritivo (ANEXO I). Poderão ser solicitadas as análises sensoriais, microbiológicas, macroscópicas, microscópicas, físico-químicas de acordo com parâmetros estipulados em legislação específica e vigente. A análise físico-química deverá ser baseada em 100 (cem) gramas ou 100(cem) mililitros do produto.

2.1. Os laudos laboratoriais deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos e no caso de **não** ser estabelecimento integrante da Administração Pública ou por ela instituído (credenciados), **deverá ser apresentada cópia autenticada da licença sanitária atualizada** de acordo com a legislação específica e vigente.

2.2. Os laudos laboratoriais apresentados nesta fase do certame poderão ser diligenciados.

2.3. Os laudos laboratoriais apresentados no certame **não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação.**

3. **Folders ou Folhetos Comerciais** – deverão ser apresentados com fotos ou imagens do produto o qual oferecerá proposta, para análise e conferência de características especificadas no Anexo I do Termo de Referência contendo as seguintes informações:

3.1. **Características da embalagem primária:** o folder ou folheto comercial apresentado deverá conter fotos, imagens e informações suficientes para se analisar o tipo de embalagem primária e material utilizado, peso líquido, peso drenado (quando aplicável), identificação do produto, marca, ingredientes (quando aplicável), modo de preparo (quando aplicável), recomendações de conservação após aberta a embalagem primária, condições de armazenamento, nome do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, país de origem e município, data de validade (de acordo com a legislação específica vigente), número do lote de fabricação, e informações nutricionais (valor energético, macronutrientes, fibra alimentar, sódio, colesterol, vitaminas, minerais e porção, conforme resolução RDC ANVISA nº 360/2003 legislação e código de defesa do consumidor).

3.2. **Características da rotulagem na embalagem primária:** o folder ou folheto comercial apresentado deverá conter fotos, imagens e informações suficientes para verificar características de rótulo impresso na embalagem primária, litografados, e duradouros, contendo informações de forma clara, precisa, indelével e em língua portuguesa. Não serão aceitos rótulos destacáveis. Os valores nutricionais estipulados nos rótulos deverão cumprir as legislações específicas de rotulagem.

4. **Comprovante/Certificado de Avaliação de Rótulos** - Nos casos em que o Registro de Rótulo seja obrigatório pela legislação vigente, o participante/licitante deverá apresentar cópia do Comprovante/Certificado de Avaliação de Rótulos emitido por órgão competente.

4.1. Comprovante de Avaliação de Rótulos emitido pelo DIPOA, quando aplicável.

5. **Certificado de Classificação do Produto**, expedido por órgão oficial, dentro de seu prazo de validade, quando aplicável (açúcar, arroz, farinha de mandioca).

6. **Declaração de Transporte** - declaração informando que se compromete em disponibilizar meios de transporte adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem, de forma a garantir a proteção dos gêneros alimentícios contra contaminação e deterioração dentro do prazo de validade.

7. **Declaração de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento** - declaração emitida e assinada pelo fabricante / distribuidor / embalador, de que o estabelecimento fabricante / embalador / distribuidor está apto a funcionar e possui Alvará sanitário ou Licença de funcionamento dentro de sua validade.

8. **Declaração de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação** - declaração assinada pelo responsável técnico do estabelecimento fabricante / embalador / distribuidor de que o mesmo elaborou e implementou as boas práticas de fabricação na sua linha de produção, conforme legislação em vigor.

8.1. O Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser exigido em qualquer fase durante a vigência da Ata de registro de Preço, nos casos em que couber a exigência do supracitado Manual.

9. **Declaração de Isenção do Alvará ou Licença Sanitária** - declaração assinada por responsável técnico de que o estabelecimento é isento de Licenciamento ou Alvará sanitário, quando for o caso.

10. **Declaração de Compromisso** – declaração assinada pelo licitante que irá entregar o gênero alimentício, o qual ofereceu proposta, de acordo com as especificações previstas no Anexo I do Termo de Referência, mantendo as características sensoriais, macroscópicas, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas (composição nutricional), próprias de gênero apto para o consumo, bem como demais normas estabelecidas em legislações sanitárias vigentes, devendo o gênero alimentício estar isento de material estranho ao produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, fabricação, manipulação, armazenamento ou distribuição do gênero alimentício.

11. **PARA OS GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL**, deverão constar também:

11.1. **Título de Registro no SIF** ou Inscrição nos Órgãos de Inspeção (DIPOVA/SIM) para itens fabricados no Distrito Federal. Caso apresente(m) item(ns) fabricado(s) em outro Estado e/ou Município, o gênero alimentício deverá ter registro no S.I.F ou no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal).

11.2. Registro atualizado de Regularidade do Responsável Técnico e, quando for o caso, com base na Lei nº 5.517 de 23 de outubro de 1968, apresentar Registro atualizado de Regularidade do Responsável Técnico no Conselho de Medicina Veterinária.

11.3. **Título de Registro ou Título de Relacionamento** emitido pela Superintendência Federal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento da Sede da licitante – para empresas Atacadistas ou Distribuidoras de alimentos.

9.4. Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

I – Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecução;

II – Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

III – Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

IV – Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração Pública ou com a iniciativa privada;

V – Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

VI – Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

VII – Estudos setoriais;

VIII - Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

IX - Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

X - Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços; e

XI - Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

9.5. Os produtos da proposta deverão ter "compatibilidade de especificação técnica e de desempenho", conforme estabelecida no art. 15, inc. I, da Lei nº 8.666/93;

9.6. As proponentes deverão apresentar propostas em consonância com as especificações técnicas deste documento com respectivas marcas, modelos e preços dos produtos ofertados;

- 9.7. Serão desclassificadas as propostas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência;
- 9.8. É indispensável o parecer técnico para os produtos deste Termo de Referência;
- 9.9. A proposta deve conter correio eletrônico (e-mail) válido para eventuais comunicações, inclusive notificações financeiras;
- 9.10. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.
- 9.11. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, pelo licitante, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos.
- 9.12. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e documentação solicitadas, terá sua proposta desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.
- 9.13. **Para efeito de aceitabilidade das propostas, não serão admitidos valores superiores aos preços estimados pela SEE/DF, caso em que importará na desclassificação da proposta.**
- 9.14. No julgamento das propostas será adotado o critério de menor preço do item, **conforme Termo de Referência**, desde que atendidas às condições estabelecidas neste Pregão.

## 10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos cadastros nos portais elencados nos Itens 10.2.9.1, 10.2.9.2 e 10.2.9.3 do Edital.

- 10.1.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos;
- 10.1.2. A licitante cuja habilitação parcial no SICAF acusar no demonstrativo "Consulta Situação do Fornecedor", algum documento com validade vencida, deverá encaminhar o respectivo documento a fim de comprovar a sua regularidade.
- 10.1.3. Para fins de habilitação, não serão aceitos protocolos, tampouco documentos com prazo de validade vencida.

10.2. Para habilitação dos licitantes, além da habilitação no SICAF (10.1.2.), será exigida, ainda, a seguinte documentação:

### 10.2.1. Habilitação jurídica:

- a) A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:
- b) Registro comercial, arquivado na Junta Comercial respectiva, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### 10.2.2. Qualificação técnica

10.2.2.1. A(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar:

- I - **Atestado de capacidade técnica** emitido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, comprovando que forneceu ou fornece gêneros alimentícios similares ao OBJETO dessa licitação compatível em características, quantidades e prazos previstos neste Termo de Referência.
- II - Para comprovação do quantitativo, será admitido, atestados de Capacidade Técnica que comprove **no mínimo 40%** (quarenta por cento) do quantitativo do(s) item (ns) o(s) qual (is) a (s) interessada(s) esteja (m) apresentando proposta.
- III - Para fins de diligência a CONTRATANTE poderá solicitar a apresentação de Notas de Empenho e/ou Notas Fiscais de Entidades Públicas e Privadas.
- IV - **Objeto social** compatível com esta contratação, devendo apresentar cópia do Contrato Social devidamente registrado no Órgão competente.

### 10.2.3. Regularidade fiscal e trabalhista

- I - Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II - Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- III - Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante;
- IV - Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e a devida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil (Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751/2014);
- V - Para as empresas com sede e/ou domicílio fora do Distrito Federal, certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal-SEEC/DF, em plena validade, que poderá ser obtida através do site [www.fazenda.df.gov.br](http://www.fazenda.df.gov.br). (inteligência do art. 173, da LODF);
- VI - Certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- VII - Certidão de regularidade relativa a débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, em plena validade, que poderá ser obtida no site [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao).

### 10.2.4. Qualificação econômico-financeira

- I - Certidão Negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;
- II - Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;
- b) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned}
 & \text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO} \\
 \text{LG} = & \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \\
 \\
 & \text{ATIVO CIRCULANTE} \\
 \text{LC} = & \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \\
 \\
 & \text{ATIVO TOTAL} \\
 \text{SG} = & \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}
 \end{aligned}$$

c) as licitantes deverão encaminhar documento com os devidos cálculos, subscrito pelo contador responsável pelas demonstrações contábeis da empresa, comprovando os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG);

d) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) sobre o montante do(s) item(ns) que a licitante pretende concorrer.

### 10.3. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

10.3.1. licitante habilitada parcialmente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ficará isenta de apresentar os documentos relacionados referentes à habilitação jurídica (item 10.2.1), regularidade fiscal e trabalhista (item 10.2.3 com exceção do inciso “v”);

10.3.2. A licitante com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, deverá apresentar a certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal-SEEC/DF, em plena validade, que poderá ser observada através do site [www.fazenda.df.gov.br](http://www.fazenda.df.gov.br). (inteligência do art. 173, da LODF);

10.3.3. Nos procedimentos licitatórios de qualquer modalidade, inclusive pregões, a empresa participante deverá apresentar, na fase da licitação com vistas à habilitação jurídica e no ato da assinatura do Contrato, a Declaração para fins do decreto nº 39.860/2019 constante no Anexo III do Edital. (Portaria CGDF nº 356/2019);

10.3.4. A comprovação da habilitação parcial no SICAF dar-se-á mediante a verificação da validade dos documentos necessários, através de consulta on-line ao sistema, opção “Situação do Fornecedor”, e mediante consulta ao:

10.3.4.1. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico [www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

10.3.4.2. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico [www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

10.3.4.3. Cadastro de empresa punidas no Portal da Transparência do Distrito Federal no endereço eletrônico <http://www.transparencia.df.gov.br/#/prestando-contas/empresa-punida>;

10.3.5. Nos termos do artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização, nos termos da legislação pertinente.

10.3.6. A não regularização no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93 e neste Edital e Anexos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para prosseguimento do certame em seus termos ulteriores ou revogar a licitação se decisão oportuna e conveniente, além de incidir a prescrição contida no artigo 7º, da Lei 10.520/02.

10.3.7. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

10.3.7.1. Para os efeitos desta licitação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa (mesmo CNPJ).

10.3.8. Os órgãos e as entidades da administração direta, autarquia e fundacional do Distrito Federal devem adotar, nas licitações ou nas contratações diretas, critérios de sustentabilidade ambiental, como prevê a Lei Distrital nº 4.770/2012.

10.3.9. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

10.3.10. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões se necessário, para verificar as condições de habilitação das licitantes, no entanto, não se responsabilizará pela possível indisponibilidade desses sistemas, quando da consulta no julgamento da habilitação, sendo de inteira responsabilidade da licitante a comprovação de sua habilitação. A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

10.3.11. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos neste Edital e seus anexos.

10.3.12. As certidões que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo Órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 90 (noventa) dias antes da data da sessão pública deste Pregão, exceto os documentos que se destinam a comprovação da qualificação econômico-financeira e qualificação técnica.

10.3.13. A não apresentação dos documentos exigidos neste edital implicará em inabilitação da licitante, salvo se houver a possibilidade de consulta via internet durante o julgamento da habilitação pelo Pregoeiro.

10.3.14. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento dos requisitos de habilitação estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a licitante será inabilitada.

10.3.15. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

10.3.16. O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos originais ou autenticados, que deverão ser encaminhados no prazo máximo de 3 (três) dias úteis para o endereço: SBN Quadra 02 Bloco C - Térreo - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 - Brasília-DF – DIRETORIA DE LICITAÇÕES (DILIC), no horário de 08h às 12 e das 14h às 18h.

### 11. DO RECURSO:

11.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro concederá o prazo de, no mínimo, 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.



11.1.1. A intenção de recurso deverá indicar contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos.

11.1.2. Havendo manifestação, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento o Pregoeiro (a) não adentrará o mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2. O interessado deverá, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, apresentar as razões do recurso, pelo sistema eletrônico.

11.3. Manifestada a intenção de interpor recurso, ficarão os demais licitantes intimados para, se desejarem, apresentar contrarrazões em igual prazo, contado do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.5. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, no momento da sessão do pregão, implicará na decadência desse direito, podendo o pregoeiro adjudicar os objetos à(s) vencedora(s).

11.6. Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos impetrados contra suas decisões e, ao Secretário de Estado de Educação, a decisão final sobre os recursos contra atos do Pregoeiro.

11.6.1. O pregoeiro também deverá decidir os recursos impetrados, encaminhando-os à autoridade competente apenas quando mantiver sua decisão.

11.7. Depois de decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Subsecretário (a) de Administração Geral da Secretaria de Estado de Educação, adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

11.8. Não serão conhecidos os recursos apresentados intempestivamente.

11.9. O processo permanecerá disponível para vistas aos interessados, mediante cadastro no SEI-DF e solicitação encaminhada ao endereço [dilic.suag@se.df.gov.br](mailto:dilic.suag@se.df.gov.br).

## 12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

12.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

12.2. A homologação deste Pregão compete a Subsecretária da Subsecretaria de Administração Geral da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

12.3. O objeto deste Pregão será adjudicado por item, à licitante vencedora.

12.4. Após a homologação deste Pregão, serão adotadas, entre outras, as seguintes medidas:

I - serão registrados na ata de registro de preços os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva;

II - será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência;

III - o preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal de Compras do Distrito Federal e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços; e

IV - a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.

12.4.1. O registro a que se refere o inciso II do item 12.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas no capítulo 19 deste edital.

12.4.2. Se houver mais de um licitante na situação de que trata inciso II do item 12.4, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

12.4.3. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva a que se refere o inciso II do item 12.4 será efetuada, na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, e quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas no capítulo 24 deste edital.

12.4.4. O anexo que trata o inciso II do item 12.4 consiste na ata de realização da sessão pública do pregão, que conterá a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame.

## 13. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

13.1. Homologado o resultado da licitação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

13.2. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

13.3. A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

13.4. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido neste artigo, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

13.5. A formalização do ajuste/contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, nos termos do Anexo X deste Edital, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.6. A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

## 14. DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

### 14.1. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS.

14.1.1. O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.3. A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.4. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.5. O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

14.2. **DO PREÇO.**

14.2.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ou inferior ao de mercado na data da apresentação da proposta, para pagamento em até 30 (trinta) dias, a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento.

14.2.2. Deverão estar incluídas no preço, todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação.

14.2.3. Os preços registrados manter-se-ão inalterados no interstício anual de vigência do registro, admitida a revisão quando houver desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial da Ata, nos termos da legislação de regência.

14.3. No pregão na forma eletrônica realizado para o sistema de registro de preços, quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos licitantes quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

14.4. Quando das contratações decorrentes do registro de preços deverá ser respeitada a ordem de classificação das empresas constantes da Ata.

15. **DA PARTICIPAÇÃO E ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO:**

15.1. A Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, localizada no SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 - DF, em Brasília/DF, é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

15.2. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador **respeitadas as condições e as regras estabelecidas na Lei n. 8.666/93 e no Decreto Distrital n. 39.103/2018.**

15.2.1. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

15.2.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

15.2.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

15.2.4. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

15.2.5. O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão participante do Registro de Preços, com exceção dos órgãos e entidades do Distrito Federal.

15.2.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

15.2.7. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

16. **DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**

16.1. A SUAG/SEE/DF será a unidade responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preço decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos interessados, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

16.2. A convocação do fornecedor beneficiário pelo contratante será formalizada e conterà o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo pedido.

16.3. O fornecedor beneficiário convocado na forma do item anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus anexos.

16.4. Quando comprovada a hipótese acima, a SUAG/SEE/DF poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

17. **DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS:**

17.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

17.2.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

17.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

17.2.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I - liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

II - convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

17.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17.4. Não se aplica a ata de registro de preços os acréscimos de, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, de que trata a os §§ 1º e 2º, do art.65 da Lei n.º 8.666/93.

18. **DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO:**

18.1. **O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.**

18.2. O fornecedor beneficiário terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

18.2.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

IV - sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

18.2.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do item 18.2.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I - por razão de interesse público; ou

II - a pedido do fornecedor.

## 19. REQUISITOS QUANDO DA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO/ATA

19.1. O instrumento contratual terá vigência de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.

19.2. Será obrigatório o Termo de Contrato nos casos previstos na Lei 8.666/93, nos termos do § 4º, do art. 62 da Lei nº 8.666/93, caso em que a interessada será convocada para assinar o respectivo instrumento, nos termos do Anexo X deste Edital, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

19.3. Será convocada a licitante vencedora para assinatura do contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do adjudicatário, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

19.4. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela SEE/DF, de acordo com o § 1º do art. 64 da Lei nº 8.666/93.

19.5. Para o fiel cumprimento das obrigações contratuais, será exigida da licitante vencedora a prestação de garantia no ato da assinatura do instrumento contratual no valor correspondente a 3% (três por cento) do montante do contrato, mediante uma das seguintes modalidades:

19.5.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda; (Redação dada pela Lei nº 11.079, de 2004);

19.5.2. Seguro-garantia; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994);

19.5.3. Fiança bancária. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 8.6.94).

19.6. O adjudicatário convocado deve apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia no valor e nas condições descritas neste Edital.

19.7. A assinatura do Contrato ou da ata de registro de preços ficará vinculada à manutenção das condições da habilitação, à plena regularidade fiscal e trabalhista da empresa vencedora e à inexistência de registro perante o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF que caracterize impedimento à contratação com a SEE/DF, sendo aplicáveis as penalidades definidas neste Edital, em caso de descumprimento.

19.8. Se o licitante vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital, ou recusar-se, injustificadamente, a assinar o termo de Contrato no prazo estabelecido, nos termos do anexo X deste instrumento convocatório, poderá ser convocado outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o Contrato, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

19.9. Farão parte integrante do contrato este Edital e seus anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

19.10. O contrato poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no Art. 65 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, desde que previamente justificado nos autos.

19.11. O contrato poderá ser rescindido, conforme as disposições dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

19.12. Incumbirá à contratante providenciar a publicação resumida do instrumento do contrato bem como de seus eventuais termos aditivos, no Diário Oficial do Distrito Federal.

19.13. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste edital.

19.14. O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

19.15. O prazo de vigência do Contrato terá início e término estabelecidos após a assinatura do ajuste, considerando o término o dia/mês/ano definidos.

## 20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## 21. DO PAGAMENTO

21.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

I - Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias, Seguridade Social e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (Anexo XI da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 3, de 2.5.2007), observado o disposto no Decreto nº 8.302/2014;

II - Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei nº 8.036/90);

III - Certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal;

IV - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

V - Certidão de Regularidade quanto à Dívida Ativa da União (DAU);

VI - Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais (CND).

VII - Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional que deverá ser efetuada mediante Certidão Conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados

(PORTARIA CONJUNTA RFB/PGFN Nº 1.751/2014)

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

21.3. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação "pro rata tempore" do IPCA.

21.4. Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

21.5. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:

I - Se o valor da multa for 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.

21.6. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido a contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86, da Lei 8.666/93.

21.7. As empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), os pagamentos serão feitos exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB. Para tanto deverão apresentar o número da conta corrente e agência onde deseja receber seus créditos, de acordo com o Decreto n.º 32.767 de 17/02/2011, publicado no DODF nº 35, pág.3, de 18/02/2011.

21.7.1. Excluem-se das disposições do artigo 6º, Decreto 32.767 de 17/02/2011:

I - Os pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública federal;

II - Os pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos.

21.7.2. Antes de cada pagamento, deverá ser exigida da contratada a prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa), nos termos da alteração ocorrida no art 27 da Lei 8.666/93, em decorrência da Lei nº 12.440 de 2011.

## 22. DA ENTREGA DO MATERIAL

22.1. O material deverá ser entregue no prazo e condições estabelecidos neste edital e seus anexos, contado a partir da publicação da Nota de Empenho no DODF, em dia de expediente do órgão solicitante, em seu horário de funcionamento;

22.2. Será recebido o material:

I - provisoriamente, mediante termo circunstanciado para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

II - definitivamente, mediante termo circunstanciado, após verificar que o material entregue possui todas as características consignadas neste edital, no que tange a quantidade solicitada e qualidade do produto especificada no Edital.

22.3. Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a Nota Fiscal para efeito de pagamento;

22.4. Se a licitante vencedora deixar de entregar o material dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela Administração, sujeitar-se-á às penalidades impostas pela legislação vigente e neste Edital.

22.5. As especificidades da entrega dos Gêneros Alimentícios são os constante no item 15 do Termo de Referência (Anexo I do Edital).

## 23. DA OBRIGATORIEDADE DO ESTABELECIMENTO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE OU COMPLIANCE PREVISTO NA LEI DISTRITAL Nº 6.112/2018

23.1. Considerando que o prazo de vigência do contrato é superior a 180 (cento e oitenta) dias e os valores envolvidos são superiores a R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais), conforme estabelecido no *caput* do art. 1º e seu parágrafo 2º, da Lei Distrital nº 6.112/2018, que foi alterada pela Lei 6.308/2019, a CONTRATADA, sob suas expensas, deverá ter implementado e em devida aplicação seu Programa de Integridade a partir de 1º de janeiro de 2020, conforme artigo 3º da Lei 6.308/2018, não cabendo a CONTRATANTE o ressarcimento destas despesas, § 2º, do artigo 5º, da primeira lei citada neste dispositivo.

23.2. A empresa que tenha implementado o Programa de Integridade deverá apresentar, no momento da contratação, declaração informando a existência desse programa, nos termos do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

23.3. O Programa de Integridade a ser implantado pela contratada consistirá no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria, controle e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Distrito Federal, devendo o Programa de Integridade ser estruturado, aplicado e atualizado de acordo com as características e os riscos atuais das atividades da contratada, a qual, por sua vez, deve garantir o constante aprimoramento e adaptação do referido Programa, visando garantir sua efetividade.

23.4. O Programa de Integridade da empresa será avaliado, e, para isso, deverá ser apresentado, pela pretensa contratada, relatório de perfil e relatório de conformidade do Programa, nos moldes regulados pela Lei 6.112/2018, Lei Federal nº 12.846/2013, no que couber, pelo Decreto Federal nº 8.420/2015, e pelo Decreto Distrital nº 37.296/2016 e legislação correlata superveniente, no que for aplicável.

23.5. O Programa de Integridade que for implementado de forma meramente formal e que se mostre absolutamente ineficaz para mitigar o risco de ocorrência de atos lesivos previstos na Lei Federal nº 12.846/2013 não será considerado para fins de cumprimento da Lei Distrital nº 6.112/2018.

23.6. Pelo descumprimento das exigências previstas na Lei Distrital nº 6.112/2018, a Administração Pública do Distrito Federal aplicará à empresa contratada multa diária de 0,8% do valor do contrato, conforme artigo 8º da Lei Distrital 6.308/2019.

23.7. Somente o cumprimento da exigência estabelecida na lei, mediante atestado do executor do contrato acerca da existência e aplicação do Programa de Integridade, fará cessar a aplicação da referida multa. Em não sendo efetivamente cumprida a exigência, o valor da multa poderá ser inscrito em dívida ativa, com rescisão do respectivo contrato por justa causa, ocasião em que a contratada, além de sofrer a incidência da cláusula penal, ficará impossibilitada de celebrar novas contratações com o poder público do Distrito Federal pelo período de 2 (dois) anos ou até a efetiva comprovação de implantação e aplicação do Programa de Integridade.

23.8. A fiscalização da implementação tempestiva ou intempestiva, da efetividade ou não, e da conformidade legal ou desconformidade do Programa de Integridade será exercida conforme artigos 13 e 13-A da Lei distrital nº 6.112/2018, sem prejuízo das demais atividades de fiscalização do Executor do contrato e dos agentes públicos de fiscalização ordinária do Distrito Federal, garantindo a inteira aplicabilidade da lei.

23.9. As ações e as deliberações do executor do contrato não implicarão interferência na gestão das empresas nem ingerência nas suas competências, se aterão, apenas, à responsabilidade de aferir o cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018, o que se dará mediante prova documental emitida pela contratada, comprovando a implantação do Programa de Integridade na forma do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

23.10. Para se atestar a efetividade do programa de integridade poderão ser adotadas ainda os seguintes meios: auditorias externas, a obtenção do Selo Pró-Ética por parte da contratada, concedido pelo Instituto Ethos, em parceria com a Controladoria-Geral da União e o Ministério da Transparência, ou a obtenção por parte da contratada da certificação ISO 37001, específica para sistemas de gestão antissuborno.

23.11. Será garantida redução de formalidades às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte, para fins de avaliação da existência, aplicação e efetividade do Programa de Integridade, conforme parágrafo 2º, do artigo 6º, da Lei 6.112/2018, no que diz respeito aos parâmetros estabelecidos nos incisos III, IX, XIII e XIV do caput daquele artigo.

**O REFERIDO PROGRAMA DE INTEGRIDADE SOMENTE SERÁ APLICADO AOS CONTRATOS EFETIVAMENTE DE VALOR IGUAL OU SUPERIOR A R\$ 5.000.000,00 (CINCO MILHÕES DE REAIS), OU CUJA VALIDADE CONTRATUAL OU EXECUÇÃO SEJA IGUAL OU SUPERIOR A 180 DIAS.**

**24. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

- 24.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 24.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 24.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 24.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

**25. DAS SANÇÕES:**

- 25.1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Pregão, serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto 26.851/2006 e alterações posteriores.
- 25.2. A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas previstas neste edital e dos contratos dele decorrente, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88 da Lei 8.666/93 e do art. 7º da Lei 10.520/2002, serão obedecidos no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no referido Decreto e contido no **Anexo XI, deste edital**.
- 25.3. Além das sanções deste dispositivo, o licitante deverá atentar-se à previsão de sanções no item **23** do Termo de Referência.

**26. DISPOSIÇÕES FINAIS:**

- 26.1. A SEE/DF poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 26.1.1. A anulação do pregão induz à da ata de registro de preços e do contrato.
- 26.1.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 26.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desde Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 26.3. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação. (inciso VI, do art. 17, do Decreto nº 10.024/2019).
- 26.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na SEE/DF.
- 26.5. O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.
- 26.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação. (§2º, do art. 2º, do Decreto nº 10.024/2019)
- 26.7. A critério do pregoeiro, o prazo de 02 (duas) horas para o envio da proposta e documentação por meio de fax e/ou e-mail poderá ser prorrogado pelo tempo que se julgar necessário.
- 26.8. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea na área da Administração Pública, assegurada a ampla defesa.
- 26.9. A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial (Lei n.º 8.666/93, art. 65, §§ 1º, 2º).
- 26.10. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da SEE/DF.
- 26.11. O foro para dirimir questões relativas ao presente edital será o de Brasília – DF, com exclusão de qualquer outro.
- 26.12. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo Pregoeiro, por meio do Telefone: 0xx(61) 3901-2319.
- 26.13. **Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate a Corrupção coordenada pela Controladoria Geral do Distrito Federal, por meio do Telefone: 0800-6449060. (Decreto Distrital n.º 34.031/2012).**

**27. ANEXOS:**

- 27.1. Fazem parte integrante deste Edital os seguintes Anexos:
- 27.2. ANEXO I - Termo de Referência/Projeto Básico
- 27.3. ANEXO II - Modelo de Proposta
- 27.4. ANEXO III- DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO N° 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019
- 27.5. ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO AMBIENTAL
- 27.6. ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preço
- 27.7. ANEXO VI – Minuta do Contrato
- 27.8. ANEXO VII - Das Penalidades.

Diego Fernandez Gomes

Pregoeiro

**ANEXO I DO EDITAL  
(TERMO DE REFERÊNCIA)**

Não Perecíveis

Não Perecíveis

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS POR MEIO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL PAE/DF

**Abril/2020****1 – DO OBJETO**

- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis - Açúcar Cristal, Amido de Milho, Arroz Parboilizado, Óleo de Soja, Sal Refinado, Farinha de Mandioca, Leite em Pó Integral e Macarrão Parafuso -, por meio de Registro de Preços, para o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.
- 1.2. A Relação de gêneros para aquisição, bem como a sua quantidade total estão previstas na Memória de Cálculo Consolidada.

**2 – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

- 2.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer as especificações definidas neste Termo de Referência, bem como no ANEXO I (Folheto Descritivo), demais legislações vigentes correlatas e literatura de referência.
- 2.2. Deverá ser apresentado Laudo Laboratorial assinado por Responsável Técnico do Laboratório podendo conter as análises microscópicas e macroscópicas, microbiológicas, sensorial, composição nutricional e físico-química, a depender do objeto, conforme previsão no Folheto Descritivo (ANEXO I).
  - 2.2.1. As análises apresentadas no Laudo Laboratorial deverão estar de acordo com a legislação vigente específica para cada gênero, além de obedecer à composição nutricional, quando aplicável.
  - 2.2.2. Observar as condições para apresentação do laudo laboratorial estipuladas no item 10.4.2 e subitens deste Termo de Referência.
- 2.3. O alimento deverá necessariamente ser acondicionado em embalagem primária e secundária, respeitados os tipos de embalagens e gramaturas especificadas neste Termo de Referência.

**3 – DA JUSTIFICATIVA**

A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é, pois, uma dessas políticas, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), responsável pela transferência de recursos financeiros.

O PNAE tem caráter Suplementar. Os recursos financeiros provêm do Tesouro Nacional e estão assegurados no Orçamento da União. O FNDE realiza transferência financeira às Entidades Executoras (EEx) em contas correntes específicas abertas pelo próprio FNDE, sem necessidade de celebração de convênio, ajuste, acordo, contrato ou qualquer outro instrumento. As Entidades Executoras (Estados, Distrito Federal e Municípios) são responsáveis pela execução do Programa, inclusive pela utilização dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, que são complementares. É de responsabilidade das EEx garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na educação básica da rede pública de seu sistema de ensino. Dessa forma, o FNDE repassa recursos financeiros complementares para execução do Programa Local, denominado Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF).

Esta ação do poder público para a alimentação nas Unidades Escolares tem como marco regulatório a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei da Alimentação Escolar) e a Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (que consolida os normativos dispersos em vários dispositivos legais, dispondo sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE).

Considerando assim, a legislação que regulamenta a alimentação escolar em todo o país, o PAE-DF tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis mediante ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às exigências nutricionais dos alunos durante os 200 (duzentos) dias letivos. Além disso, o PAE-DF visa garantir a oferta de uma alimentação adequada, com cardápios que utilizem produtos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo assim, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária, tempo de permanência na escola e seu estado de saúde, entre outras variáveis.

Por meio do PAE-DF, no Distrito Federal são servidas cerca de 500 (quinhentos) mil refeições/dia em 680 (seiscentas e oitenta) Unidades Escolares Públicas e filantrópicas conveniadas, rurais e urbanas, de regime parcial e integral, que englobam as seguintes modalidades: educação infantil (creches e pré-escolas), ensino fundamental (do 1º ao 9º ano), ensino médio (básico e profissionalizante), ensino especial, educação de jovens e adultos.

No presente exercício, existem aproximadamente 460 (quatrocentos e sessenta) mil alunos matriculados nas escolas da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas, integrantes de acordo com o Censo Escolar - SEE/DF 2019 realizado pela Secretaria de Estado de Educação de Ensino do Distrito Federal, segundo a Coordenação de Ensino cujo quantitativo pode ter um aumento ou diminuição durante o ano letivo, em virtude das transferências estaduais e/ou da evasão escolar. Logo, com a aquisição dos produtos especificados no ANEXO I, pretende-se ofertar um cardápio previamente estabelecido pelo(a) nutricionista responsável técnico(a), visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeite os hábitos alimentares locais, adequada em macro e micronutrientes, conforme preconiza a Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e suas alterações, além de fornecer os gêneros alimentícios – conforme estabelecido neste Termo de Referência – a 100% dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito

Federal e Entidades Filantrópicas, integrantes desta Rede de Ensino, inseridos no Programa Suplementar de Alimentação Escolar e/ou na Educação em Tempo Integral, a fim de contribuir para o seu crescimento e desenvolvimento biopsicossocial.

Para a escolha dos gêneros alimentícios em questão, além dos fatores nutricionais, outros fatores técnicos são levados em consideração, como logística de entrega e armazenamento, tempo e dificuldade de preparo, aceitação por parte dos alunos, utensílios e equipamentos disponíveis nas cozinhas das unidades escolares, quantidade de cozinheiros disponíveis para o preparo das refeições, entre outros. Sendo assim, a aquisição de Leite no formato em Pó Integral, dar-se-á em função de alguns fundamentos técnicos, sendo eles: a forma de fabricação e armazenamento a qual é mais segura, uma vez que não necessita de refrigeração e sua validade é maior quando comparado ao Leite Pasteurizado do tipo Longa Vida; o leite em pó possui características nutricionais semelhantes ao leite UHT, com composição similar em macro e micronutrientes; quanto ao armazenamento, ressalta-se que é inviável para as Unidades Escolares o estoque de Leite Pasteurizado do tipo Longa Vida em embalagens Tetra Pack, uma vez que as referidas embalagens ocupam uma área maior devido ao seu volume e que o quilo do Leite em Pó sugerido ocupa um espaço menor nos depósitos, visto que cada quilo de leite em pó equivale a aproximadamente 07 (sete) litros do Leite Longa Vida.

A pretensa aquisição visa também fornecer mais uma alternativa de alimento fonte de carboidrato. O arroz Parboilizado é considerado mais rico em vitaminas e sais minerais, essenciais ao organismo. O arroz é um alimento fundamental para consumo na alimentação escolar, uma vez que é base para a maioria das refeições ofertadas aos alunos; o gênero é básico para algumas das preparações mais completas, aceitas e reconhecidas pelos alunos, tal como a *galinhada*, bem como acompanhamento primordial de fornecimento de outras proteínas de origem animal; é o principal ingrediente fonte, inclusive, de preparações doces, tais como arroz doce, o que demonstra sua versatilidade e completo aproveitamento. Além do mais, está no hábito primário da alimentação do povo brasileiro, e do ponto de vista econômico trata-se de um alimento acessível, comum no mercado e de baixo custo.

Destaca-se que os gêneros alimentícios propostos para essa aquisição são característicos de alimentos mais consumidos no Brasil tendo uma grande importância em função dos hábitos alimentares do brasileiro, ou seja, são alimentos tradicionalmente presentes no cardápio das famílias brasileiras. Na produção de refeições em sistemas de alimentação coletiva, no caso, o Programa de Alimentação Escolar do DF, é preciso dispor de alimentos adequados sob o ponto de vista da qualidade nutricional, sensorial, e higiênico-sanitária.

Considerando que as refeições salgadas ocorrem na frequência de 04(quatro) preparações por dia no cardápio do Ensino Fundamental, conforme cardápio com maior volume de refeições dentro do PAE-DF é de suma importância à aquisição dos gêneros básicos supracitados, visto que são a base para o preparo das refeições, sejam elas doces ou salgadas, possibilitando assim a elaboração de diferentes cardápios nutricionalmente balanceados e em conformidade com as recomendações nutricionais preconizadas pelo FNDE/PNAE-IQ COSAN/2018.

Para a aquisição dos gêneros alimentícios citados, optou-se pela divisão do objeto em ITENS, de modo a ampliar a disputa entre os licitantes, preservar a economia de escala ao concentrar diferentes objetos em um único procedimento licitatório, e consequentemente, promover a redução dos gastos públicos. A divisão em ITENS visa abrir o leque de oportunidade de participação dos interessados, proporcionar maior competitividade na disputa, e assim obter o menor preço e consequentemente uma contratação mais vantajosa para a Administração. Além disso, a divisão em ITENS viabiliza a participação de vários fornecedores em virtude do grande volume de aquisição, como também assegurar que em caso de inexecução do contrato, a entrega dos gêneros alimentícios não sejam prejudicadas. Ademais, os gêneros alimentícios estão fracionados em ITENS com o objetivo de atender também ao artigo 15, inciso IV da Lei 8666/93, o qual prevê que as compras, sempre que possível, deverão ser subdivididas em tantas parcelas quantas necessárias, para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando dessa forma atender ao princípio da economicidade.

Destaca-se que o fracionamento previsto neste Termo de Referência (fracionado em ITENS) não se confunde com o fracionamento (vedado) previsto no § 5º do art. 23 da Lei 8.666/93. O fracionamento previsto no § 1º do mesmo artigo permite "dividir em várias parcelas as obras, serviços e compras efetuadas pela Administração se comprovado que são técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala". Nesse sentido, o fracionamento em ITENS não implica em possibilidade de mudança de modalidade de licitação.

Os gêneros mencionados possuem padrões de identidade e qualidade objetivamente definidos, com especificações usuais do mercado estando, portanto, dentro da definição dada pelo Decreto nº 10.024/2019, de 20 de setembro de 2019 recepcionado no âmbito do Distrito Federal pelo Decreto nº 40.205, de 30 de outubro de 2019, que regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e serviços comuns. Logo, os objetos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Decreto nº 23.460/2002, Decreto Federal 10.024/2019, Decreto Distrital nº 40.205/2019 e Decreto Distrital nº 39.103/2018, uma vez, que seu padrão de identidade e qualidade pode ser definido por especificações usuais praticadas no mercado. Encontra-se também fundamentada nos incisos I e II do art. 3º do Decreto nº 39.103, de 06 de junho de 2018, que regulamenta no âmbito do Distrito Federal o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666/1993 e na Lei nº 10.520/2002, considerando ainda as características e natureza do objeto a ser adquirido, a necessidade de contratações frequentes e a conveniência de entregas parceladas:

Art. 3º Decreto 39.103/2018:

(...)

*I – quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;*

*II – quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; (grifo nosso)*

(...)

O objeto a ser adquirido enquadra-se na classificação de bens comuns nos termos do parágrafo único, art. 1º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, acolhida em âmbito distrital pelo Decreto nº 23.460/2002, uma vez, que seu padrão de qualidade pode ser definido por especificações usuais praticadas no mercado. A pretensa aquisição justifica-se, ainda, pela necessidade de cumprimento das METAS do PNAE/FNDE/MEC, que, entre outras, visa principalmente:

a) Executar o cardápio previamente estabelecido pelo(a) nutricionista responsável técnico(a), visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeite os hábitos alimentares locais, adequada em macro e micronutrientes, conforme preconiza a Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e suas alterações.

b) Fornecer os gêneros alimentícios – conforme estabelecido neste Termo de Referência a 100% dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas integrantes dessa Rede de Ensino, inseridos no Programa de Alimentação Escolar e/ou na Educação em Tempo Integral, a fim de contribuir para o seu crescimento e desenvolvimento biopsicossocial.

c) Oferecer gêneros alimentícios, com base nas indicações dos estudos técnicos preliminares das seguintes legislações: Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e suas alterações na Resolução CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Índice de Qualidade IQ COSAN (Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional) - *índice de qualidade utilizado para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar elaborados no âmbito do PNAE, Decreto nº 36.900 de 23/11/2015, que regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal* e o Guia alimentar para a população brasileira 2ª edição, 2014, visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, composta essencialmente por alimentos *in natura* ou minimamente processados, isentos de gorduras trans, com concentrações adequadas de carboidratos, sódio, lipídios, proteínas, fibras, dentre outros nutrientes, que respeite os hábitos alimentares locais e que possuem alto valor nutritivo, conforme preconizado pelas legislações supracitadas.

d) Fornecer alimentos com qualidade *higiênico-sanitária* para um consumo de forma segura, especificando as características microbiológicas, microscópicas e macroscópicas baseadas na Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários dos alimentos e RDC nº 14, de 28 de março de 2014 que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas de forma que o alimento adquirido atenda às exigências de controle de qualidade.

Finalmente, tendo em vista o caráter continuado do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE/DF), com o intuito de evitar o desabastecimento, essa Diretoria sugere que os processos de aquisições de gêneros alimentícios desta Unidade fiquem excluídos da observância do Regime de Centralização de Compras, Obras e Serviços de que trata a Lei nº 2.568, de julho de 2000 para realização de processo de aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa de Alimentação Escolar, estando assim, em conformidade com o Decreto nº 28.754/2008.

#### **4 – DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO**

4.1. Constitui público beneficiário atendido pelo PAE-DF cerca de 460 (quatrocentos e sessenta) mil alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas Conveniadas, de acordo com o Censo Escolar de 2019.

#### **5 – DA METODOLOGIA**

5.1. Para a Memória de Cálculo dos quantitativos foi considerado o número de alunos constantes no Censo Escolar, multiplicado pela *Per Capita*, por sua vez, multiplicada pela Frequência do produto prevista no cardápio.

**Fórmula: Quantidade = (Número de alunos X Per Capita X Frequência) kg ou l.**

5.2. Considera-se *Per Capita* a quantidade de alimentos necessária por aluno em quilogramas (kg) ou litros (l); e a Frequência, quantas vezes o gênero alimentício estará presente no cardápio. O número de alunos foi retirado do Censo Escolar – SE/DF 2019 constante no endereço eletrônico SE/DF: [http://www.se.df.gov.br/wp-conteudo/uploads/2019/07/2019\\_PUB\\_DF\\_MAT\\_ETM\\_Total-DF-LOCAL.pdf](http://www.se.df.gov.br/wp-conteudo/uploads/2019/07/2019_PUB_DF_MAT_ETM_Total-DF-LOCAL.pdf).

5.3. Foram consideradas as seguintes regras de arredondamento:

- a) Se os algarismos decimais seguintes forem menores que 05 (cinco), o anterior não se modifica.
- b) Se os algarismos decimais seguintes forem maiores que 05 (cinco), ao anterior incrementa-se em uma unidade.
- c) Se os algarismos decimais seguintes forem iguais a 05 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

5.4. As regras de arredondamento foram aplicadas para melhor adequação, especialmente na gestão orçamentária e financeira.

5.5. Além dos arredondamentos acima citados, os quantitativos de cada item que consta na Memória de Cálculo também sofrerão arredondamento para cima, a fim de facilitar a aquisição e ajustar a distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos.

5.6. O quantitativo de estabelecimentos educacionais pode sofrer alterações durante a vigência do Contrato, assim como o endereço de onde deverão ser entregues os gêneros alimentícios.

5.7. Qualquer alteração nos dados especificados nos ANEXOS I e II e na Memória de Cálculo Consolidada será comunicada com antecedência à CONTRATADA.

#### **6 – DO JULGAMENTO**

6.1. O julgamento far-se-á, conforme Planilha de Custos (ANEXO II), pelo **MENOR PREÇO, por quilo (kg)**, de acordo com o gênero alimentício a ser licitado, desde que compatível com os praticados no mercado na data da apresentação da proposta e atendidas às demais exigências, para cada item, devendo estar inclusos, nos mesmos, os custos dos insumos e materiais, entregas, custos operacionais, controle e administração, encargos trabalhistas, taxas, tributos e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre o objeto do presente Termo Referência. No caso do item óleo de soja, o julgamento far-se-á pelo **MENOR PREÇO por litro (l)**.

6.2. O Preço de Aquisição será estimado pela CONTRATANTE por meio da Gerência de Pesquisa de Preço - GPESQ que preencherá a Planilha de Custos (ANEXO II), com base em pesquisa de preços de mercado.

#### **7 – DO TRATAMENTO ÀS ENTIDADES PREFERENCIAIS**

7.1. Em conformidade com o Art. 23. da Lei 4.611/2011 fica estabelecida cota reservada e itens com exclusividade para as entidades preferenciais nas licitações de bens, serviços e obras de natureza divisível, desde que não haja prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto.

7.1.1. São entendidas como preferenciais, as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, nos exatos termos do que dispõem o art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas atualizações.

7.2. Serão destinadas à participação exclusiva de entidades preferenciais as contratações cujo objeto tenha valor estimado de até R\$80.000,00 (oitenta mil reais) conforme preconiza o art. 25 da Lei 4.611/2011.

7.3. O(s) item(ns) ou objeto(s) em que for aplicada a cota reservada passará(ão) a ter itens separados, sendo: os itens, com limite máximo ao percentual de 25% (vinte e cinco por cento) para a cota reservada, destinado exclusivamente às entidades preferenciais e outros itens com o percentual complementar destinado ao mercado geral.

7.4. As entidades preferenciais poderão participar tanto da cota preferencial quanto da de ampla concorrência, permanecendo para a cota não reservada os direitos a que se refere à Seção I, do direito de preferência e de saneamento da Lei 4.611/2011.

7.5. A aplicação da cota reservada não poderá ensejar a contratação por preço superior ao que for contratado no item da licitação destinada ao mercado geral, prevista no § 1º, II, do Art. 26 da Lei 4.611/2011.

7.6. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao licitante vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

7.7. Será inabilitada a empresa que não estiver na condição de entidade preferencial e oferecer proposta para a cota reservada ou cota exclusiva.

7.8. Em conformidade com o Art. 24. da Lei 4.611/2011, o tratamento favorecido e diferenciado de que trata a citada Lei não poderá ser aplicado em favor de entidade que, em decorrência do valor da licitação a que estiver concorrendo, venha a auferir faturamento que acarrete o seu desenquadramento da condição de microempresa.

7.9. As demais previsões são aquelas previstas no instrumento convocatório.

#### **8 – DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS DE EMPRESAS**

8.1. Conforme, o art. 33 da Lei das Licitações (Lei nº 8.666/1993) e art. 19 da Lei das Concessões (Lei nº 8.987/1995) a participação de consórcios de empresas no processo licitatório é de natureza discricionária por parte da Administração, a ser verificada caso a caso acerca da matéria. Sendo assim, no âmbito dessa discricionariedade, é praxe nesta Instituição a vedação da participação de empresas em regime de consórcio.

8.2. Via de regra, o Administrador público autoriza a participação de consórcio quando entende que a competitividade do certame licitatório poderá ser afetada pela inexistência ou pela escassez de empresas que isoladamente não teriam capacidade técnica e/ou econômica de concorrer em igualdades de condições, sendo assim necessária a união de várias empresas para atender as condições especificadas no edital.



8.3. A participação ou não de Consórcio de Empresas tem relação direta com o objeto a ser licitado. Especificamente, no presente Termo de Referência os objetos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns nos termos do parágrafo único, do art. 1º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, uma vez, que seu padrão de qualidade pode ser definido por especificações usuais praticadas no mercado. Dessa forma, não havendo complexidade na especificação e aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar, não se justifica a participação de Consórcio no processo em questão, visto que são gêneros comumente encontrados no mercado permitindo a participação tanto de empresas de médio e grande porte quanto às entidades preferenciais, tais como microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, conforme estabelecido no item 7.1.1.

8.4. Destaca-se que a subdivisão dos itens mantém a competitividade e eficiência no certame em busca da proposta mais vantajosa, menor preço atrelado à qualidade, sem que haja a necessidade de participação de empresas consorciadas.

8.5. Diante do exposto e considerando que existem diversas empresas com capacidade para fornecer os gêneros alimentícios em questão, essa Instituição veda a participação de Consórcio de Empresas. Fato esse que não configura restrição à competitividade e economicidade.

## **9 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

A(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar:

9.1. **Atestado de capacidade técnica** emitido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, comprovando que forneceu ou fornece gêneros alimentícios similares ao OBJETO dessa licitação compatível em características, quantidades e prazos previstos neste Termo de Referência.

9.1.1. Para comprovação do quantitativo, será admitido, atestados de Capacidade Técnica que comprove **no mínimo 40%** (quarenta por cento) do quantitativo do(s) item (ns) o(s) qual (is) a (s) interessada(s) esteja (m) apresentando proposta.

9.1.2. Para fins de diligência a CONTRATANTE poderá solicitar a apresentação de Notas de Empenho e/ou Notas Fiscais de Entidades Públicas e Privadas.

9.2. **Objeto social** compatível com esta contratação, devendo apresentar cópia do Contrato Social devidamente registrado no Órgão competente.

## **10 – DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA PARA ACEITAÇÃO DO OBJETO**

10.1. A documentação técnica listada abaixo deverá ser encaminhada juntamente com a proposta de preços e documentação de habilitação, durante a fase de envio de documentação, por meio do Comprasnet, antes da abertura da sessão, em campo próprio.

10.2. A previsão dos documentos listados neste item está amparada pela Resolução CD/FNDE Nº 26/2013 e suas alterações.

10.3. A documentação técnica encaminhada será submetida à análise na fase de aceitação do objeto. A análise da documentação técnica será realizada por Equipe Técnica composta por representantes dessa Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, vinculados à Diretoria de Alimentação Escolar – DIAE, Gerência de Planejamento e Educação Alimentar – GPEA e Gerência de Controle e Distribuição de Gêneros Alimentícios – GCDAE.

10.3.1. Poderão ser convidados a participar da fase de análise de documentação técnica representantes da Diretoria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal – DIVISA/DF e do Conselho de Alimentação Escolar – CAE/DF.

10.4. **Documentação técnica** a ser analisada:

10.4.1. **Ficha Técnica** – Deverá ser apresentada ficha técnica para os produtos processados, contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto; fabricante; gramatura do pacote; marca; ingredientes; informação nutricional (quando aplicável); modo de preparo (quando necessário); modo de conservação; tipo de embalagem primária e secundária; data de validade e quantitativo de unidades por fardos e/ou caixas.

10.4.1.1. Deverá estar devidamente assinada por profissional responsável, conforme legislação específica para cada gênero alimentício.

10.4.2. **Laudo de análise laboratorial** – Apresentar Laudo Laboratorial assinado pelo responsável técnico do laboratório, dos produtos cotados **devendo constar obrigatoriamente** as análises especificadas no Folheto Descritivo (ANEXO I). Poderão ser solicitadas as análises sensoriais, microbiológicas, macroscópicas, microscópicas, físico-químicas de acordo com parâmetros estipulados em legislação específica e vigente. A análise físico-química deverá ser baseada em 100 (cem) gramas ou 100(cem) mililitros do produto.

10.4.2.1. Os laudos laboratoriais deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos e no caso de **não** ser estabelecimento integrante da Administração Pública ou por ela instituído (credenciados), **deverá ser apresentada cópia autenticada da licença sanitária atualizada** de acordo com a legislação específica e vigente.

10.4.2.2. Os laudos laboratoriais apresentados nesta fase do certame poderão ser diligenciados.

10.4.2.3. Os laudos laboratoriais apresentados no certame **não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação.**

10.4.3. **Folders ou Folhetos Comerciais** – deverão ser apresentados com fotos ou imagens do produto o qual oferecerá proposta, para análise e conferência de características especificadas no Anexo I do Termo de Referência contendo as seguintes informações:

10.4.3.1. **Características da embalagem primária:** o folder ou folheto comercial apresentado deverá conter fotos, imagens e informações suficientes para se analisar o tipo de embalagem primária e material utilizado, peso líquido, peso drenado (quando aplicável), identificação do produto, marca, ingredientes (quando aplicável), modo de preparo (quando aplicável), recomendações de conservação após aberta a embalagem primária, condições de armazenamento, nome do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, país de origem e município, data de validade (de acordo com a legislação específica vigente), número do lote de fabricação, e informações nutricionais (valor energético, macronutrientes, fibra alimentar, sódio, colesterol, vitaminas, minerais e porção, conforme resolução RDC ANVISA nº 360/2003 legislação e código de defesa do consumidor).

10.4.3.2. **Características da rotulagem na embalagem primária:** o folder ou folheto comercial apresentado deverá conter fotos, imagens e informações suficientes para verificar características de rótulo impresso na embalagem primária, litografados, e duradouros, contendo informações de forma clara, precisa, indelével e em língua portuguesa. Não serão aceitos rótulos destacáveis. Os valores nutricionais estipulados nos rótulos deverão cumprir as legislações específicas de rotulagem.

10.4.4. **Comprovante/Certificado de Avaliação de Rótulos** - Nos casos em que o Registro de Rótulo seja obrigatório pela legislação vigente, o participante/licitante deverá apresentar cópia do Comprovante/Certificado de Avaliação de Rótulos emitido por órgão competente.

10.4.4.1. Comprovante de Avaliação de Rótulos emitido pelo DIPOA, quando aplicável.

10.4.5. **Certificado de Classificação do Produto**, expedido por órgão oficial, dentro de seu prazo de validade, quando aplicável (açúcar, arroz, farinha de mandioca).

10.4.6. **Declaração de Transporte** - declaração informando que se compromete em disponibilizar meios de transporte adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem, de forma a garantir a proteção dos gêneros alimentícios contra contaminação e deterioração dentro do prazo de validade.

10.4.7. **Declaração de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento** - declaração emitida e assinada pelo fabricante / distribuidor / embalador, de que o estabelecimento fabricante / embalador / distribuidor está apto a funcionar e possui Alvará sanitário ou Licença de funcionamento dentro de sua validade.

10.4.8. **Declaração de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação** - declaração assinada pelo responsável técnico do estabelecimento fabricante / embalador / distribuidor de que o mesmo elaborou e implementou as boas práticas de fabricação na sua linha de produção, conforme legislação em vigor.

10.4.8.1. O Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser exigido em qualquer fase durante a vigência da Ata de registro de Preço, nos casos em que couber a exigência do supracitado Manual.

10.4.9. **Declaração de Isenção do Alvará ou Licença Sanitária** - declaração assinada por responsável técnico de que o estabelecimento é isento de Licenciamento ou Alvará sanitário, quando for o caso.

10.4.10. **Declaração de Compromisso** – declaração assinada pelo licitante que irá entregar o gênero alimentício, o qual ofereceu proposta, de acordo com as especificações previstas no Anexo I do Termo de Referência, mantendo as características sensoriais, macroscópicas, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas (composição nutricional), próprias de gênero apto para o consumo, bem como demais normas estabelecidas em legislações sanitárias vigentes, devendo o gênero alimentício estar isento de material estranho ao produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, fabricação, manipulação, armazenamento ou distribuição do gênero alimentício.

10.4.11. **PARA OS GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL**, deverão constar também:

10.4.11.1. **Título de Registro no SIF** ou Inscrição nos Órgãos de Inspeção (DIPOVA/SIM) para itens fabricados no Distrito Federal. Caso apresente(m) item(ns) fabricado(s) em outro Estado e/ou Município, o gênero alimentício deverá ter registro no S.I.F ou no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem Animal).

10.4.11.2. Registro atualizado de Regularidade do Responsável Técnico e, quando for o caso, com base na Lei nº 5.517 de 23 de outubro de 1968, apresentar Registro atualizado de Regularidade do Responsável Técnico no Conselho de Medicina Veterinária.

10.4.11.3. **Título de Registro ou Título de Relacionamento** emitido pela Superintendência Federal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento da Sede da licitante – para empresas Atacadistas ou Distribuidoras de alimentos.

10.5. O participante será reprovado e desclassificado caso as documentações apresentadas estejam em desconformidade com um ou mais itens dos critérios exigidos para a aprovação da documentação técnica.

10.6. Não haverá prazo posterior para adequações de possíveis inconformidades, ou seja, as documentações apresentadas nesta fase serão as únicas analisadas pela Comissão, sem possibilidade de substituição.

10.7. Será emitido relatório sintético e caso o **classificado** tenha sua documentação reprovada, a reprovação será devidamente motivada nesse relatório e o mesmo será **desclassificado**. Os relatórios serão validados por meio de assinatura digital da equipe técnica em despacho correspondente ao referido documento (nome completo e o órgão que representa).

10.8. O resultado da análise da documentação técnica será publicado **em até 05 (cinco) dias úteis** após o prazo da entrega da referida documentação.

## **11 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1. Essa Secretaria, na qualidade de CONTRATANTE, deverá:

11.1.1. Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato.

11.1.2. Em alguns casos, designar 02 (dois) servidores como Executores titular e suplente respectivamente do(s) Contrato(s).

11.1.2.1. Será dispensável à designação de Executores, nos casos de fornecimento de bens com entrega imediata, a qual não resulte em obrigações futuras, por meio de Nota de Empenho, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/1993.

11.1.3. Designar no mínimo 03 (três) membros para a Comissão de Recebimento de Gêneros Alimentícios na GCDAE.

11.1.4. Atestar Termos de Recebimento/Notas Fiscais pela Comissão de Recebimento de Gêneros Alimentícios comprovando a realização dos serviços.

11.1.5. Efetuar os pagamentos devidos, **no prazo máximo de até 30 (trinta) dias**, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal ao setor responsável (GCDAE) devidamente atestada e desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento.

11.1.6. Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

11.1.7. Inspeccionar as instalações das empresas licitantes, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas ao Pregoeiro(a), antes e/ou após a adjudicação/execução do contrato.

11.1.8. Acompanhar, fiscalizar, controlar o recebimento, ficando também responsável pela validação do objeto entregue pela CONTRATADA.

11.1.9. Fornecer a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, ressalvados, os casos de urgência, informações adicionais para dirimir dúvidas, e orientá-la em todos os casos omissos do presente ajuste.

11.1.10. Se responsabilizar pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo e de culpa.

## **12 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1. Por toda a contratação, para o adequado fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios, por sua conta e risco, a CONTRATADA deverá:

12.1.1. Se responsabilizar em manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.1.2. Se responsabilizar por fornecer o produto de acordo com as exigências feitas neste Termo de Referência e seus anexos.

12.1.3. Se responsabilizar pelo objeto, bem como por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento, inclusive os relativos às entregas.

12.1.4. Fornecer alimento de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

12.1.5. Comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir no período do fornecimento do produto.

12.1.6. Cumprir as Legislações Sanitárias Federal, Estadual/Municipal e Distrital e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.

12.1.7. Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer conduta referente ao fornecimento dos produtos que não esteja sendo procedida de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

12.1.8. A CONTRATADA ficará obrigada a apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, com a inscrição de "**PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**", na embalagem primária, conforme especificado no Folheto Descritivo, à Diretoria de Alimentação Escolar - DIAE **em até 05 (cinco) dias úteis** antes da data da primeira entrega no depósito central da Secretaria de Estado de Educação, a fim de que a Contratante possua uma unidade do produto licitado, servindo como parâmetro comparativo para padronização das futuras entregas.

12.1.8.1. A **CONTRATADA** obriga-se a entregar as embalagens com a referida inscrição durante toda a vigência do Contrato.

12.1.8.2. A referida informação poderá vir impressa ou carimbada com tinta indelével e duradoura, podendo ser colocada juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.

12.1.8.3. Diante do atual cenário de contenção da pandemia do novo coronavírus, caso este persista até a data prevista para o início do fornecimento do alimento, a Administração poderá estabelecer os cuidados necessários para que a entrega da unidade do alimento conforme item 12.1.8 ocorra de forma a evitar os riscos de contaminação.

12.1.9. Se responsabilizar, **EXCLUSIVAMENTE**, pelos danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência do fornecimento / entrega dos produtos adquiridos.

12.1.10. Responder civil, administrativa e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos alunos, independente da fiscalização da CONTRATANTE.

12.1.11. Não subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente o objeto contratado.

12.1.12. Providenciar a imediata substituição de qualquer empregado considerado inadequado à execução dos serviços contratados.

12.1.13. Manter seus empregados devidamente identificados por meio de crachá e uniformizados quando em trabalho dentro das dependências da CONTRATANTE.

12.1.14. Acatar as orientações do Executor do Contrato ou do seu substituto legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização e supervisão, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo aos questionamentos formulados.

12.1.15. A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia em subsidiária desta CONTRATANTE.

12.1.16. A CONTRATADA deverá manter seu próprio controle de saldo dos empenhos por produto, sob pena de não pagamento do excedente entregue.

12.1.17. A CONTRATADA deverá entregar os gêneros alimentícios diretamente no local indicado conforme cronograma a ser elaborado pela GPEA com quantidades previamente estabelecidas pela CONTRATANTE, limitado ao valor do contrato, acompanhado da nota fiscal em 01 (uma) via e o encaminhamento do documento fiscal em formato PDF para o endereço eletrônico da GCDAE (gcdae.sedf@gmail.com) com antecedência de 01 (um) dia da entrega. A nota fiscal deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Logomarca da empresa CONTRATADA;
- Razão Social da Empresa, CNPJ, endereço completo e telefone;
- Gênero Alimentício que está sendo entregue, unidade de medida (kg, litro, unidade, etc);
- Data de validade e lote do produto entregue;
- Número da nota de empenho;
- Espaço suficiente para assinatura, data, carimbo.

12.1.18. Verificar se as Notas Fiscais foram devidamente atestadas pelo responsável pelo recebimento dos gêneros: assinados à caneta, tendo o número da matrícula, a data e o carimbo da Instituição que recebeu o produto.

12.1.19. As Notas Fiscais deverão ser entregues pela CONTRATADA à GCDAE juntamente com o objeto fornecido e os demais documentos necessários para a liquidação da despesa, no formato do item 12.1.17.

12.1.20. Arcar com todas as despesas oriundas do fornecimento do alimento, incluindo os valores de frete e de descarga no local indicado.

12.1.21. Arcar com os custos inerentes às inspeções realizadas pela CONTRATANTE nas suas instalações e ou do fabricante/produtor do gênero alimentício.

12.1.21.1. As inspeções poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE 02 (duas) vezes a cada período de vigência contratual, ou seja, de 01 (um) ano, sendo 01(uma) vez a cada semestre ou excepcionalmente se houver algum caso confirmado ou suspeita de intoxicação alimentar proveniente do gênero ofertado pela CONTRATADA.

12.1.21.2. Nos custos a que se refere o item 12.1.21 deverão estar englobados os gastos com transporte, hospedagem e alimentação do(s) servidor (es) indicados pela CONTRATANTE caso a Empresa/Fabricante esteja localizada fora do território do Distrito Federal.

### **13 – DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO**

13.1. Os produtos adquiridos para a clientela do PAE/DF serão previamente submetidos ao controle de qualidade nos termos da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013, observando-se também as legislações pertinentes, literatura de referência e as especificações técnicas estipuladas neste Termo de Referência.

13.2. A CONTRATANTE poderá recusar parte ou todo o lote de entrega se uma ou mais especificações estabelecidas neste Termo de Referência não forem atendidas.

13.3. Verificadas quaisquer alterações nas características / qualidade do produto e/ou embalagem que o torne impróprio para consumo, dentro do prazo de validade, a CONTRATADA será notificada e, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação, deverá recolher o produto no local onde se encontrar e substituir por outro que atenda inteiramente às exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos, a suas expensas sem gerar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

13.4. A CONTRATADA deverá realizar a substituição dos gêneros recolhidos no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação.

13.4.1. No caso de substituição do produto, a CONTRATADA deverá respeitar o prazo de validade do gênero de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

13.4.2. Se o prazo estabelecido pela Administração para substituição do produto for insuficiente para o atendimento, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa formal, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

13.4.3. No caso do fornecedor não cumprir os prazos estabelecidos para o recolhimento do produto considerado impróprio para o consumo e dentro do prazo de validade, a DIAE/GCDAE poderá autorizar a(s) Unidade(s) Escolar(es) a realizar o descarte assistido do mesmo a fim de não prejudicar o recebimento e armazenamento de outros gêneros alimentícios, bem como diminuir o risco a contaminação cruzada. O descarte feito pela Unidade Escolar e/ou GCDAE não desobriga a CONTRATADA a repor o(s) produto(s), além de poder sofrer as sanções previstas neste Termo de Referência e demais legislações vigentes.

13.4.4. A reposição do alimento deverá ser realizada no mesmo local onde ele foi recolhido e/ou descartado, ou em local determinado pela GCDAE.

13.5. A cada entrega, a CONTRATADA deverá apresentar laudos laboratoriais, assinados pelo responsável técnico do laboratório, dos gêneros ofertados, POR LOTE(s) de fabricação, contendo as análises especificadas no Folheto Descritivo (ANEXO I).

13.5.1. O Laudo Laboratorial deverá atender, **obrigatoriamente**, as especificações do item 10.4.2 e subitens.

13.5.2. O laudo deverá ser entregue no Setor Responsável pelo recebimento do gênero – GCDAE, no momento da entrega dos produtos.

13.5.3. A apresentação do laudo poderá ocorrer **no prazo de 03 (três) dias úteis antes** da entrega do gênero. Poderá ser aceita cópia do laudo via e-mail, desde que, o laudo original seja apresentado concomitante a entrega do gênero.

13.5.3.1. A não apresentação do laudo acarretará a recusa do alimento no momento do recebimento e penalidades previstas pelo não cumprimento de cláusula contratual.

13.6. Durante a execução do Contrato, os produtos poderão ser submetidos à análise laboratorial a ser realizada preferencialmente no Laboratório Central de Saúde Pública do Distrito Federal (LACEN-DF) ou em laboratório indicado pela CONTRATANTE sob ônus da CONTRATADA. A CONTRATANTE poderá solicitar análise macroscópica, microscópica, microbiológica, físico-química, sensorial, análise de conservantes e outras que se fizerem necessárias, para acompanhamento e manutenção da qualidade do gênero alimentício ofertado pela CONTRATADA.

13.6.1. O fornecimento do produto será suspenso mediante a ocorrência de laudo laboratorial com resultado que comprometa a sua qualidade.

13.6.2. O produto submetido à análise laboratorial terá a sua distribuição, às Unidades Escolares, condicionada ao resultado do laudo da análise.

13.6.3. Na ocorrência de resultado condenatório o fornecedor poderá solicitar a análise de contraprova dos parâmetros condenatórios com a presença obrigatória de um representante da empresa devidamente registrado no Conselho Regional da sua área de atuação. Se ainda assim, o resultado da contraprova for condenatório, a empresa deverá fazer a substituição do produto nos locais indicados pela CONTRATANTE, no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação.

13.6.3.1. O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, o resultado condenatório implicará no cancelamento do contrato e na aplicação das penalidades previstas nas legislações vigentes.

13.6.4. Se o resultado da contraprova for favorável à CONTRATADA, o produto será liberado para distribuição e para as demais providências relativas à sua liquidação.

13.7. Comprovado, durante a execução do contrato, o não atendimento integral das especificações constantes neste Termo de Referência, a CONTRATANTE poderá realizar nova análise do produto. A nova análise do produto será realizada nos termos deste Termo de Referência e sempre que houver necessidade.

13.8. Caso julgue necessário, a CONTRATANTE por meio da equipe técnica poderá submeter o produto a testes de aceitabilidade para verificação de aceitação do produto pela clientela durante seu fornecimento. Estes testes serão norteados conforme orientações previstas no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE, elaborado pelo FNDE.

13.8.1. Caso o produto seja reprovado no teste de aceitabilidade, a CONTRATADA deverá tomar providências a fim de ajustar o produto às características organolépticas, não descaracterizando o produto ao inicialmente previsto no ANEXO I (Folheto Descritivo) do Termo de Referência.

13.8.2. Após adequações, o produto poderá ser novamente submetido a testes de aceitabilidade. A CONTRATANTE poderá suspender o contrato a depender dos resultados dos testes de aceitabilidade ocorridos durante a execução do contrato.

13.9. Poderão ser realizadas Inspeções nos locais de cultivo e produção, de maneira aleatória ou se houver necessidade, nos termos no item 12.1.21 e seguintes.

13.10. Sempre que solicitada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá apresentar licenças/alvarás/certificados sanitários e/ou registros equivalentes utilizados para os veículos relacionados ao transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária/Órgão Responsável dentro do prazo de validade, conforme as legislações específicas.

#### **14 – DO TRANSPORTE**

14.1. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, qualidade quanto às características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas especificadas neste Termo de Referência.

14.2. As demais condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997 e Resolução-RDC Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002.

14.3. Os meios de transporte de gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo dotados de medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

14.4. Os veículos devem ser do tipo baú fechado, não sendo permitido o transporte com coberturas de lonas e similares.

14.5. É vedado o transporte simultâneo de produtos diferentes dos destinados à alimentação.

14.6. Os veículos deverão ter o Certificado de Vistoria de Veículos emitidos pela Vigilância Sanitária conforme Legislação Específica vigente.

14.7. A atividade de carga e descarga não deve apresentar risco de contaminação e/ou dano do gênero alimentício.

14.8. A carga deverá ser transportada de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto. Embalagens primárias ou secundárias avariadas durante o transporte serão recusadas no ato do recebimento.

14.8.1. Os gêneros alimentícios previstos neste processo de aquisição poderão ser entregues **com carga estivada, de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto, não sendo necessária a entrega de forma paletizada.**

#### **15 - DA ENTREGA DO GÊNERO ALIMENTÍCIO**

15.1. As entregas deverão ser realizadas na GCDAE, ou outro local a ser definida pela Secretaria de Educação do Distrito Federal no horário de 08h (oito horas) às 17h (dezessete horas) nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, mediante agendamento prévio.

15.1.1. A entrega dos gêneros básicos serão realizadas **em local único, não sendo a entrega caracterizada como porta a porta.**

15.2. A periodicidade e a necessidade das entregas serão definidas conforme planejamentos elaborados pela GPEA.

15.2.1. Serão elaborados de 06 (seis) a 07 (sete) planejamentos de entrega, com intervalos de aproximadamente **30 dias letivos.**

15.2.2. Poderá haver alterações nos quantitativos ora elaborados e apresentados com base nos ANEXOS II e Memória de Cálculo Consolidada.

15.2.3. O cronograma de Entrega dos gêneros poderá ser cancelado pela CONTRATANTE, parcialmente ou integralmente, **em até 05 (cinco) dias úteis antes da entrega dos gêneros.**

15.3. Após emissão da(s) Nota(s) de Empenho, que poderá ser para uma ou mais distribuições, será encaminhado o cronograma de entrega dos quantitativos dos gêneros. A CONTRATADA será oficiada, com pelo menos **10 (dez) dias úteis** de antecedência da data do início das entregas, em relação ao quantitativo a ser entregue, bem como os períodos de entregas estipulados pela GPEA.

15.4. Os produtos entregues serão submetidos ao controle de qualidade da equipe técnica da SEE/DF, no caso específico da GCDAE, no ato da entrega, nos termos das Resoluções CD/FNDE nº 26/2013 e CD/FNDE nº 04/2015.

15.5. Durante o recebimento, serão observadas as características gerais dos alimentos, do meio de transporte e das embalagens de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência.

15.6. O Produto apresentado que, eventualmente estiver em desacordo com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência e seus Anexos, e/ou com algum resultado insatisfatório em quaisquer das avaliações, não será recebido pela GCDAE.

15.7. Os produtos não poderão apresentar qualquer grau de deterioração, desintegração, fermentação ou contaminação, não devendo conter substâncias estranhas de qualquer natureza e/ou nocivas à saúde.

15.8. Produtos com qualidade inferior ao descrito no presente Termo de Referência ou em desacordo com as especificações técnicas e exigências higiênicas-sanitárias estabelecidas em Lei, serão devolvidos ou recusados em qualquer tempo e deverão ser substituídos, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis** da notificação de recusa, sem ônus para a CONTRATANTE.

15.9. Não havendo a reposição do objeto recusado no prazo estabelecido, a CONTRATADA será responsabilizada na forma de inexecução de Cláusula Contratual.

15.10. Em caso de impossibilidade de entrega dos gêneros contratados, a CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, comunicar por escrito a SEE/DF, **com no mínimo 10 (dez) dias úteis** de antecedência da data limite de entrega. A justificativa para não entrega dos gêneros previstos será analisada pela CONTRATANTE.

15.10.1. Se a CONTRATADA deixar de entregar o material dentro do prazo estabelecido, sem justificativa por escrito, aceita pela Administração, prejudicando assim o fornecimento do gênero às escolas, passará a ser sua responsabilidade entregar o alimento diretamente nas unidades escolares indicadas pela GCDAE, sem ônus para a CONTRATANTE, além de sujeitar-se às penalidades impostas pela legislação vigente e pelo Termo de Referência.

15.10.2. Se o prazo estabelecido pela Administração for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela CONTRATADA, que será acolhida ou não pela área demandante.

15.11. Os produtos entregues deverão estar rigorosamente de acordo com as propostas e documentação técnica apresentadas na fase inicial do certame.

15.12. O prazo de validade e demais especificações serão verificados por ocasião da entrega, e deverão estar de acordo com o estabelecido no Anexo I (Folheto Descritivo) do Termo de Referência.

15.12.1. O prazo de validade exigido no Anexo I (Folheto Descritivo) do Termo de Referência deverá ser respeitado também nos casos em que houver substituição dos gêneros alimentícios.

15.13. Não poderá haver alterações na gramatura do pacote fornecido. Durante todo o período de vigência contratual a CONTRATADA fica obrigada a entregar o produto na mesma gramatura especificada em Edital e apresentada na proposta analisada na fase documental.

15.14. A CONTRATADA deverá comunicar à SEE/DF, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na entrega dos produtos.

15.15. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes da entrega do alimento, tais como frete, carga e descarga do produto.

## **16 – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. A validade dos preços registrados será de 01(um) ano, contado a partir da assinatura da Ata de registro de Preços.

## **17 – DO CONTRATO**

17.1. O CONTRATO terá vigência de **12 (doze) meses** contados a partir da assinatura do ajuste.

17.2. O prazo de vigência do Contrato terá início e término estabelecidos após a assinatura do ajuste, considerando o término o dia/mês/ano definidos.

17.3. No ato da assinatura do Contrato, a CONTRATADA deverá apresentar:

a) Comprovação de que o estabelecimento fabricante/embalador está apto para funcionar: apresentando o **Alvará Sanitário** ou **Licença de Funcionamento**, dentro de sua validade, emitido pela autoridade sanitária competente do Estado, Distrito Federal ou Município.

b) As empresas atacadistas, distribuidor e/ou varejistas deverão apresentar cópia do Alvará Sanitário ou Licença Sanitária do local de armazenamento do produto.

c) Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante.

d) Empresas isentas de Licença sanitária ou Alvará Sanitário deverão apresentar o Certificado de isenção, ou outro documento equivalente.

17.4. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 103, de 31 de maio de 2006, págs. 5 a 7 (e suas alterações posteriores), que regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), nº 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão); Decreto nº 35.831, de 19 de setembro de 2014 e suas posteriores alterações.

17.5. Qualquer alteração posterior à assinatura do Contrato seguirá os termos da Legislação vigente, inclusive no que tange a reajustes de preço, acréscimos ou supressões de quantidade quando necessário.

## **18 – DO FATURAMENTO**

18.1. As notas fiscais referentes às entregas de gêneros não perecíveis deverão ser apresentadas à GCDAE concomitante à entrega dos gêneros alimentícios.

18.2. A Comissão Central de Recebimento de Gêneros Alimentícios da GCDAE deverá realizar o atesto do recebimento do material no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** após o recebimento das faturas.

18.3. Em caso de inadequações as notas serão imediatamente devolvidas à contratada com a indicação do evento para as devidas correções.

18.4. A GCDAE ficará responsável pela instrução dos processos de pagamento, consoante legislação em vigor, e encaminhamento às unidades competentes para liquidação e pagamento das despesas no prazo **máximo de até 30 (trinta) dias** contados a partir da apresentação da nota fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento.

## **19 – DO PAGAMENTO**

19.1. O pagamento será efetuado de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura de Serviços, devidamente atestada pela autoridade competente.

19.2. O pagamento será realizado **no prazo de até 30 (trinta) dias** que serão contados a partir da apresentação das Notas Fiscais à GCDAE, devidamente atestadas e desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento. É vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

19.3. As Notas Fiscais de gêneros alimentícios, vinculadas aos recursos do PNAE/FNDE, serão pagas por meio de cartão de crédito do Programa, nos termos do Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018, firmado entre o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e o Banco do Brasil em 14 de dezembro de 2018.

19.4. O pagamento será realizado em tantas parcelas quantas necessárias, conforme parcelamento das entregas.

19.5. Após o prazo estipulado no item 19.2, verificado ausência de pagamento por parte desta Secretaria, a parcela devida será reajustada com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, de acordo com o art. 3º, II do Decreto Distrital nº 37.121/2016.

19.6. O pagamento de despesa somente será efetivado após sua regular liquidação e emissão de Previsão de Pagamento – PP, e será centralizado no órgão central de administração financeira para a Administração Direta.

19.6.1. Não será efetuado pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

19.6.2. Fica vedada a emissão de Previsão de Pagamento – PP e de Ordem Bancária – OB, quando verificado que o fornecedor ou contratado do serviço ou obra é devedor da Fazenda Pública do Distrito Federal, do Instituto de Seguridade Social – INSS, do Fundo de garantia por Tempo de Serviço – FGTS, Justiça Trabalhista e da Fazenda Pública do Distrito Federal.

19.7. Para cada liquidação de despesa deverá ser disponibilizado pelo CONTRATADO:

19.7.1. Certidão de Regularidade Fiscal do FGTS;

19.7.2. Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União;

19.7.3. Certidão de Débitos do Município de sede da Associação/Cooperativa;

19.7.4. Certidão de Débitos do Estado de sede da Associação/Cooperativa;

19.7.5. Certidão de Débitos com o GDF;

19.7.6. Certidão de Débitos Trabalhistas;

19.7.7. Notas fiscais.

## **20 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

20.1. As despesas decorrentes deste Termo de Referência correrão por conta da Dotação Orçamentária dessa Secretaria de Estado de Educação.

20.2. O orçamento será dado em momento oportuno, proveniente de recursos do FNDE, por meio da Fonte 140 e do Governo do Distrito Federal, por meio da Fonte 100.

## **21 – DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO**

21.1. O Distrito Federal, por meio dessa Secretaria, poderá designar em ato publicado no DODF, 02 (dois) Executores para o Contrato, sendo um titular e um suplente, que desempenharão as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

21.1.1. A designação de Executores e dispensável nos casos de fornecimento de bens com entrega imediata, a qual não resulte em obrigações futuras, por meio de Nota de Empenho, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/1993.

21.1.2. Os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato serão realizados concomitantemente e paralelamente pelos executores, Diretoria de Alimentação Escolar (DIAE), Gerência de Planejamento e Educação Alimentar (GPEA) e Gerência de Acompanhamento e Fiscalização da Alimentação Escolar (GAFAE).

## **22 – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

22.1. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, que se fizerem necessárias, **até 25%** (vinte e cinco por cento) do valor inicial (Lei n.º 8.666/93, art.65, §§ 1º, 2º, II).

## **23 – DAS PENALIDADES**

23.1. As licitantes e/ou contratadas que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal:

a) Para a licitante e/ou contratada através da modalidade pregão presencial ou eletrônico que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 05 (cinco) anos, e a licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

b) Para as licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a penalidade será aplicada por prazo não superior a 02 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

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 a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

23.1.1. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia a interessada, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

23.2. Em decorrência das especificidades das Contratações em relação ao fornecimento de gêneros alimentícios para as Escolas Públicas do Distrito Federal e em atendimento a recomendação contida no Informativo de Ação de controle nº 04/2016 da Subcontroladoria de Controle Interno da Controladoria Geral do Distrito Federal, essa Diretoria descreve detalhadamente as hipóteses e motivos de aplicação de penalidades, rescisão, ou demais mecanismos decorrentes de infrações cometidas por empresas contratadas pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal nos casos de inexecução parcial ou total do objeto contratado, estando, portanto, o Contratado submetido também as Penalidades previstas na Tabela referente ao item 23.3.1. Ressalta-se que a Tabela de Penalidades tem o intuito de instruir e regulamentar as relações entre CONTRATANTE e CONTRATADA, graduando em níveis as infrações cometidas e que levem à inexecução parcial ou total do Contrato, bem como as prerrogativas da CONTRATANTE, em sugerir as penalidades que sejam condizentes com os fatos ocorridos, respeitando os princípios da razoabilidade, da supremacia do interesse público e do devido processo legal. Essa tabela também objetiva auxiliar o trabalho a ser desenvolvido pelo fiscal do Contrato durante o acompanhamento da execução do objeto Contratual. Por fim, frisa-se que o detalhamento de infrações e penalidades trará segurança jurídica tanto para o CONTRATANTE quanto para a CONTRATADA, uma vez que o conhecimento prévio dessas hipóteses e obrigações evitará dúvidas quanto ao descumprimento de cláusulas contratuais.

23.3. Dessa maneira, a CONTRATADA estará submetida, às Penalidades previstas no item 23.1, assim como nas Penalidades especificadas na Tabela abaixo, no que lhe couber:

| 23.3.1. TABELA DAS INFRAÇÕES POR DESCUMPRIMENTO PARCIAL DO CONTRATO. |          |                               |                    |           |           |
|--|----------|-------------------------------|--------------------|-----------|-----------|
| ITEM   | INFRAÇÃO | BASE DE CÁLCULO DA PENALIDADE | GRAU DA PENALIDADE | ATENUANTE | AGRAVANTE |
|  |          |                               |                    |           |           |

|    |   |                                |                |  |  |
|----|---|--------------------------------|----------------|--|--|
| 1  | Suspensão ou interrupção <u>definitiva</u> , salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, do fornecimento do objeto do contrato. Não serão aceitas justificativas sem embasamento técnico ou econômico nos casos de suspensão ou interrupção do fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis. | Pelo valor do Contrato.        | 4 (gravíssimo) | Apresentação de justificativa formal, com ao menos 10 (dez) dias de antecedência da suspensão ou interrupção definitiva do fornecimento do objeto do contrato, caso isto seja devidamente aceito pela GCDAE/DIAE - atenua para grau 3.   | Reincidência na suspensão ou interrupção definitiva do objeto do contrato sem justificativa prévia, formal e aceita pela GCDAE/ DIAE (até 20% a mais sobre o valor da multa já estipulada).              |
| 2  | Suspensão ou interrupção <u>temporária</u> , salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, do fornecimento do objeto do contrato. Não serão aceitas justificativas sem embasamento técnico ou econômico nos casos de suspensão ou interrupção do fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis. | Pelo valor do Contrato.        | 1 (leve)       | Apresentação de justificativa formal, com ao menos 10 (dez) dias de antecedência da suspensão ou interrupção temporária do fornecimento do objeto do contrato, caso isto seja devidamente aceito pela GCDAE/DIAE - atenua para advertência.  | Reincidência na suspensão ou interrupção temporária do objeto do contrato sem justificativa prévia, formal e aceita pela GCDAE/ DIAE – agrava para grau 2 (moderado).                                    |
| 3  | Desrespeito à quantidade do gênero alimentício solicitado pela CONTRATANTE por meio de ofício, assim como aos cancelamentos formalmente comunicados ao fornecedor.  | Pelo valor da Nota de Empenho. | 2 (moderado)   | Entregar o gênero alimentício remanescente dentro da distribuição – atenua para grau 1 (leve).   | Reincidência no desrespeito à quantidade do gênero alimentício solicitado pela CONTRATANTE por meio de ofício e/ou aos cancelamentos formalmente comunicados ao fornecedor - agrava para grau 3 (grave). |
| 4  | Entrega do gênero alimentício não perecível com atraso: isto é, fora do dia estabelecido para a entrega. Nestes termos poderá ser aplicado, a critério do executor, o disposto no Decreto nº 26.851, arts 4º e 4-A.   | Pelo valor da Nota de Empenho. | Advertência    | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência no atraso da entrega do gênero alimentício sem comunicação prévia e formal à GCDAE/DIAE – agrava para grau 1 (leve).  |
| 5  | Entrega do gênero alimentício não perecível com atraso de forma que comprometa a distribuição.  | Pelo valor da Nota de Empenho. | 1 (leve)       | Comunicação prévia e formal à GCDAE/DIAE sobre o atraso na entrega do gênero alimentício. Em caso de a justificativa ser aceita pela GCDAE/DIAE, será acordada e determinada uma nova data de entrega, podendo a GCDAE/DIAE dispensar a entrega ou alterar a quantidade a ser entregue em razão de adaptações feitas no cardápio devido ao atraso - atenua para advertência. | Reincidência no atraso da entrega do gênero alimentício sem comunicação prévia e formal à GCDAE/DIAE – agrava para grau 2 (moderado).  |
| 6  | Entrega de gênero alimentício fora do horário comercial, conforme estabelecido em Termo de Referência.  | Pelo valor da Nota de Empenho. | Advertência    | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência na entrega do gênero alimentício fora do horário comercial, conforme estabelecido no Termo de Referência – agrava para grau 1 (leve).   |
| 7  | Entrega do gênero alimentício por meio de veículo inadequado.   | Pelo valor total do contrato   | 1 (leve)       | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência na entrega do gênero alimentício por meio de veículo inadequado – agrava para grau 2 (moderado).  |
| 8  | Entrega do gênero alimentício em embalagens primárias violadas e/ou avariadas.  | Pelo valor da Nota de Empenho  | 1 (leve)       | Substituição do gênero alimentício em embalagens primárias violadas e/ou avariadas dentro do prazo determinado pela GCDAE / DIAE – atenua para advertência.  | Descumprimento do prazo determinado para substituição do gênero alimentício em embalagens primárias violadas e/ou avariadas – agrava para grau 2 (moderado).   |
| 9  | Entrega do gênero alimentício em embalagens secundárias violadas e/ou avariadas.  | Pelo valor da Nota de Empenho  | Advertência    | Sem previsão de atenuante.   | Descumprimento do prazo determinado para substituição do gênero alimentício em embalagens secundárias violadas e/ou avariadas – agrava para grau 1 (leve).   |
| 10 | Contratação de funcionário desqualificado para execução dos serviços de entrega dos gêneros alimentícios.   | Pelo valor da Nota de Empenho. | Advertência    | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência em não atendimento às exigências de qualificação previstas em edital e na legislação vigente – agrava para grau 1 (leve).   |
| 11 | Permissão da presença de empregado ou funcionário responsável pela entrega dos gêneros alimentícios sem uso do uniforme ou com precárias condições de asseio, e/ou sem crachá de identificação.   | Pelo valor da Nota de Empenho. | Advertência    | Sem previsão de atenuante.   | Não adoção de medidas corretivas e manutenção de empregado ou funcionário sem uso de uniforme ou com precárias condições de asseio,  |

|    |  |                                      |              |  |   |
|----|--|--------------------------------------|--------------|--|---|
|    |  |                                      |              |  | e/ou sem crachá de identificação – agrava para grau 1 (leve).   |
| 12 | Demonstração de mau comportamento quanto à execução do trabalho por parte do empregado / funcionário responsável pela entrega dos gêneros alimentícios.  | Pelo valor total do contrato         | Advertência  | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência em mau comportamento quanto à execução do trabalho – agrava para grau 1 (leve).  |
| 13 | Realização de entrega de produtos em desacordo com as boas práticas de fabricação e/ou produção.   | Pelo valor total da entrega          | 3 (grave)    | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência de entrega de produtos em desacordo com as boas práticas de fabricação e/ou produção – agrava para grau 4 (gravíssimo).  |
| 14 | Entrega do gênero alimentício fora do prazo de validade, próximo ao vencimento ou com prazo de validade divergente ao estabelecido no Termo de Referência.   | Pelo valor da Nota de Empenho        | 2 (moderado) | Substituição do gênero alimentício dentro do prazo determinado pela GCDAE / DIAE – atenua para advertência.  | Descumprimento do prazo determinado para substituição do gênero alimentício, ou reincidência na entrega de gênero alimentício fora do prazo de validade, próximo ao vencimento ou com prazo de validade divergente ao estabelecido no Termo de Referência – agrava para grau 3 (grave). |
| 15 | Entrega de gênero alimentício com características distintas da apresentada na análise da documentação técnica, na fase inicial da licitação, sem haver trâmite legal para possíveis adequações e/ou em desacordo com o especificado no Termo de Referência e em seus anexos. | Pelo valor total da Nota de Empenho  | 2 (moderado) | Substituição do gênero alimentício sob orientação da GCDAE / DIAE e dentro do prazo determinado – atenua para advertência.   | Reincidência na entrega de gênero alimentício com características distintas da apresentada na análise da documentação técnica, na fase inicial da licitação, sem haver trâmite legal possíveis adequações – agrava para grau 3 (grave).   |
| 16 | Entrega de produtos em desacordo ao especificado no Termo de Referência e em seus anexos.  | Pelo valor total da Nota de Empenho  | 2 (moderado) | Entrega até, no máximo, o dia seguinte ao previsto e com o produto de acordo com o especificado – atenua para advertência.   | Reincidência na entrega de produtos em desacordo ao especificado no Termo de Referência e em seus Anexos, ou não entrega até, no máximo, o dia seguinte e com o produto de acordo com o especificado – agrava para grau 3 (grave).  |
| 17 | Identificação, em visita técnica, de que as instalações físicas e/ou a forma de produção, fabricação e/ou manipulação estão inadequadas ou apresentam quesitos em desacordo com as boas práticas de manipulação, além das legislações sanitárias vigentes.                   | Pelo valor total do contrato         | 1 (leve)     | Atendimento de medidas corretivas dentro do prazo determinado - atenua para advertência.   | Reincidência em quesitos que permaneçam em desacordo com as medidas corretivas solicitadas e/ou com legislações sanitárias – agrava para grau 2 (moderado).   |
| 18 | Entrega de gênero alimentício não perecível que apresente comprometimento na qualidade e que isto seja identificado posteriormente por não ser possível a detecção durante a conferência do produto no ato da entrega.   | Pelo valor total da Nota de Empenho  | 1 (leve)     | Recolhimento e substituição do gênero alimentício não perecível com comprometimento na qualidade dentro do prazo determinado pela GCDAE / DIAE – atenua para advertência.        | Não cumprimento do prazo de recolhimento e substituição do gênero alimentício com comprometimento na qualidade e/ou reincidência na entrega de gênero alimentício que apresente as mesmas alterações identificadas anteriormente – agrava para grau 2 (moderado).                       |
| 19 | Entrega de produto sem os dizeres: “Produto institucional - Proibida a venda” em embalagem primária, exceto aqueles dispensados, conforme previsto no Termo de Referência.   | Pelo valor total da Nota de Empenho  | Advertência  | Sem previsão de atenuante.   | Persistência ou reincidência na entrega do produto sem os dizeres “Produto institucional – Proibida a venda” em embalagem primária – agrava para grau 1 (leve).   |
| 20 | Entrega de gênero alimentício sem as características e os dados mínimos exigidos na rotulagem / embalagem primária, conforme estabelecido em Termo de Referência e legislações vigentes.   | Pelo valor total da Nota de Empenho. | 1 (leve)     | Apresentação de justificativa formal e aceita pela GCDAE/DIAE e cumprimento de prazo determinado para regularização da rotulagem / embalagem primária – atenua para advertência. | Reincidência na entrega do gênero alimentício sem as características e os dados mínimos exigidos na rotulagem / embalagem primária, conforme estabelecido em Termo de Referência – agrava para grau 2 (moderado).   |



|    |   |                                      |  |   |  |
|----|---|--------------------------------------|--|---|--|
| 21 | Não realização de entrega de laudos laboratoriais do gênero alimentício contratado conforme estabelecido em Termo de Referência ou quando solicitado pela Contratada.   | Pelo valor total da Nota de Empenho. | Advertência                              | Sem previsão de atenuante.  | Reincidência em entrega de laudos laboratoriais do gênero alimentício sem justificativa prévia e formal, ou pelo descumprimento de novo prazo – agrava para grau 1 (leve).   |
| 22 | Descumprimento de prazo estabelecido para recolhimento / substituição de produtos impróprios para consumo, dentro do prazo de validade, e também nos casos de condenação por Laudo Laboratorial.  | Pelo valor total da Nota de Empenho. | 2 (moderado)                             | Apresentação de justificativa formal e aceita pela GCDAE / DIAE, cumprindo novo prazo para recolhimento / substituição de produtos impróprios para consumo – atenua para grau 1 (leve).   | Não cumprimento de novo prazo de recolhimento / substituição dos gêneros impróprios para consumo e / ou substituição de produtos com as mesmas características de comprometimento da qualidade - agrava para grau 3 (grave).                                       |
| 23 | Entrega de produtos de substituição com prazo de validade inadequado, em desconformidade ao estabelecido no Termo de Referência e/ou fora do prazo de reposição.  | Pelo valor do pedido.                | 3 (grave)                                | Apresentação de justificativa formal e aceita pela GCDAE / DIAE, cumprindo novo prazo para substituição de produto impróprio para consumo – atenua para grau 2 (moderado).  | Reincidência em entrega de gêneros de substituição em desconformidade ao estabelecido no Termo de Referência – agrava para grau 4 (gravíssimo).  |
| 24 | Não apresentação de licenças, alvarás, certificados ou registros sanitários do local de fabricação, armazenamento e/ou de veículos de transporte de gêneros alimentícios quando solicitado pela Contratante.  | Pelo valor total do contrato.        | 2 (moderado)                             | Acordo e cumprimento de novo prazo para entrega de licenças, alvarás, certificados ou registros sanitários do local de fabricação, armazenamento e/ou de veículos de transporte de gêneros alimentícios quando solicitado pela Contratante – atenua para grau 1 (leve). | Descumprimento de novo prazo para entrega de licenças, alvarás, certificados ou registros sanitários do local de fabricação, armazenamento e/ou de veículos de transporte de gêneros alimentícios quando solicitado pela Contratante – agrava para grau 3 (grave). |
| 25 | Ausência de justificativa formal dentro prazo estabelecido para as notificações e para os questionamentos do executor e/ou da GCDAE / DIAE sobre qualidade, recolhimento, substituição ou qualquer outro assunto relacionado ao objeto do contrato. | Pelo valor total do contrato         | Advertência                              | Sem previsão de atenuante.  | Descumprir novo prazo para apresentação das respostas às notificações e aos questionamentos do executor e/ou da GCDAE / DIAE sobre qualidade, recolhimento, substituição ou qualquer outro assunto relacionado ao objeto do contrato – agrava para grau 1 (leve).  |
| 26 | Descumprimento de quaisquer dos itens do Edital e/ou seus Anexos que não previstos nesta tabela de penalidades e multas.  | Pelo valor total da Nota de Empenho  | A ser definido pelo executor do contrato | Sob análise do executor do contrato.  | Sob análise do executor do contrato.   |

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA          |
|------|--------------------------|
| 01   | LEVE - De 1 a 5%         |
| 02   | MODERADO – De 6 a 10%    |
| 03   | GRAVE – De 11 a 15%      |
| 04   | GRAVÍSSIMO – De 16 a 20% |

#### **24 – DOS PRAZOS**

24.1. A contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência seguirá as normas estabelecidas na Lei nº8666 de 1993, na qual se excluirá o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

24.2. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Termo de Referência em dia de expediente no órgão ou na entidade.

#### **25 – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

25.1. A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no Art. 2º da Lei Distrital nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, em conformidade com o Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei nº 8.666/1993, que regulamenta a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Distrito Federal direta, autárquica, fundacional e das empresas estatais dependentes, devendo ser observados os requisitos ambientais com o menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

#### **26 – DO FORO**

26.1. Fica eleito o foro da Justiça do Distrito Federal para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente, oriundas do cumprimento das obrigações estabelecidas.

## **27 – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO REFERÊNCIA**

27.1. Integram o presente Termo Referência, como partes indissolúveis:

|          |  |
|----------|--|
| ANEXO I  | Folheto Descritivo – Descrição Técnica do Gênero Alimentício |
| ANEXO II | Relação de Gêneros para Aquisição – Planilha de Custo        |

Brasília, 14 de abril de 2020.

**CAMILA FERNANDA BEIRÓ DE LUCCA**

Gerência de Planejamento e Educação Alimentar

Gerente - Nutricionista - CRN1 nº 5838

**APROVO** tecnicamente o presente Termo de Referência e seus anexos,

**ROSANA MARA MUNDIM TOMAZ DE CARVALHO**

Diretoria de Alimentação Escolar

Diretora - Nutricionista - CRN1 nº 12403

Tendo em vista que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população aliados ao caráter continuado do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), com o intuito de evitar o desabastecimento. Considerando, também, que por se tratar de Sistema de Registro de Preço, o requisito da comprovação de recursos orçamentários deverá ser cumprido no momento de utilização da Ata de Registro de Preços e os termos do Inciso I, § 2º, art. 7º da Lei Federal 8666, de 21 de junho de 1993, **APROVO** o Termo de Referência e seus Anexos, elaborados com base no Estudo Técnico da Contratação, o qual motiva a necessidade de realização de processo de aquisição de gêneros alimentícios, considerando o Mapa de Riscos elaborado pela equipe técnica de Planejamento, e estou de acordo com as informações exaradas e afirmo a ausência de direcionamento do objeto em tela.

**CÍNTIA FONTELES MATTOS**

Subsecretaria de Infraestrutura e Apoio Educacional

Subsecretária

## **ANEXO I - FOLHETO DESCRITIVO**

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

#### **1. AÇÚCAR CRISTAL**

**a) PRODUTO:** Açúcar Cristal.

**b) COMPOSIÇÃO:** Açúcar do Grupo I, da Classe Cristal Branco, do Tipo Cristal. Produto contendo no mínimo 98% de sacarose de cana de açúcar (*Saccharum officinarum* L.). Apresentando estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e detritos vegetais, livre de fermentação.

**c) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:** Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Não poderá conter *Salmonella* sp/25. As outras pesquisas microbiológicas deverão seguir recomendações de legislação vigente, tais como Coliformes a 45°C/g, *Estafilococos* (Coagulase Positiva), *Bacillus cereus*.

Padrão: RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA, INº47, de 30 de agosto de 2018 e RDC nº 14, de 28 de março de 2014

**d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:** Umidade de no máximo 0,10%.

Padrão: Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018, MAPA.

**e) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.**

**f) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto: cristais sólidos e uniformes
- Cor: Branco
- Odor: Próprio

- Sabor: Próprio
- Textura: Própria

**g) APRESENTAÇÃO:**

- **Embalagem primária:** Saco de polietileno atóxico, transparente e com peso podendo variar entre 01kg (um quilograma) a 05kg (cinco quilogramas), comumente vendido no mercado. Deverá ser fechado por termossoldagem.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Devem vir impressas na embalagem e de forma indelével e duradoura contendo nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- **Peso líquido unitário:** entre 01 kg (um quilograma) a 05 kg (cinco quilogramas).
- **Embalagem Secundária:**
- **Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.
- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**h) PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 11 (onze) meses a partir da data de entrega no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

**i) ROTULAGEM:** A rotulagem de cada gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na embalagem primária, litografado contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. **O Rótulo deve trazer a denominação “açúcar”, seguida das recomendações da IN nº 47, de 30 de agosto de 2018.** Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 “será admitida uma tolerância de +/- 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo”.

**j) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

## 2. AMIDO DE MILHO

**a) PRODUTO:** Amido de Milho. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

**b) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO:** produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço.

**c) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:** Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Atender legislação específica para o gênero alimentício. **Não deverá conter** matérias terrosas, parasitas, fungos, vestígios de inseto, cheiro não característico. Não poderá conter *Salmonella* sp/25. As outras pesquisas microbiológicas deverão seguir recomendações de legislação vigente, tais como *B. cereus/g* e Coliformes a 45°C.

Padrão: RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA e RDC nº 14, de 28 de março de 2014.

**d) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto: pó
- Cor: própria
- Odor: característico, isento de ranços, de odores estranhos
- Sabor: característico, isento de ranços, de sabores estranhos
- Textura/consistência: próprio

**e) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:**

- Umidade: máximo, 14%.

Padrão: Resolução CNNPA nº 12, de 1978, publicada no DO de 24/07/1978.

**f) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.**

**g) APRESENTAÇÃO:**

- **Embalagem primária:** Saco em filme de PEBD (polietileno de baixa densidade), hermeticamente fechado por termossoldagem, impermeável, atóxico que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, com peso unitário podendo variar entre 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma), comumente encontrado no mercado.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Deverá conter nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.

- **Peso líquido unitário:** entre 500g (quinhentos grammas) e 1,0kg (um quilograma).
- **Embalagem Secundária:**
- **Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.
- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**h) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

**i) ROTULAGEM:** A rotulagem do gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impressa na embalagem primária, litografada contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 “será admitida uma tolerância de +/- 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo”.

**j) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

### 3. ARROZ PARBOILIZADO POLIDO – TIPO 1, LONGO FINO

**a) PRODUTO:** Arroz Parboilizado Tipo 1, Classe Longo Fino, Grupo Beneficiado, Sub-Grupo Parboilizado. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, *Oryza sativa* L. que foram submetidos ao beneficiamento, parboilização e polimento adequados.

**b) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO:** Alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa* L., submetidos ao beneficiamento, parboilizado e polimento adequados, de procedência nacional, com no mínimo 90% de grãos inteiros. Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei nº 8.078 de 11/09/1990; Portaria nº 326 de 30/07/1997; Lei nº 9.972 de 25/05/2000, regulamentado pelo Decreto nº 6.268 de 22/11/2007 do MAPA; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003; Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003; Lei nº 10.674 de 16/05/2003; Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 do M.A.; RDC nº 07, de 18/02/2011; Instrução Normativa nº 2 de 06/02/12 do MAPA; Resolução RDC nº 14 de 31/03/2014 da ANVISA/MS. Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002.

**c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DEVENDO A ANÁLISE CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:** Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana. **Não deverá conter** insetos vivos ou mortos, fermentação, carunchos, gorgulhos, mofo, matéria terrosa, parasitos, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Deverá estar livre de matérias estranhas e impurezas.

Padrão: IN nº 2/2012, MAPA, IN nº 6/2009, MAPA e RDC nº 14, de 28 de março de 2014.

#### **d) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto: próprio e uniforme
- Cor: própria
- Odor: característico de arroz
- Sabor: característico
- Consistência/textura: característico e uniforme

#### **e) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVENDO CONSTAR ANÁLISE NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Umidade: máximo, 14%

Padrão: IN nº 6/2009, MAPA.

**f) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.**

#### **g) APRESENTAÇÃO:**

- **Embalagem primária:** Saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos), comumente comercializada no mercado brasileiro.
- Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Deverá conter no mínimo o nome do produto, peso líquido, ingredientes, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, grupo, subgrupo, classe, tipo, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- **Peso líquido unitário:** 05 kg (cinco quilogramas).
- **Embalagem Secundária:** A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo de polietileno atóxico, transparente, incolor, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias contidas na embalagem secundária.
- **Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com

identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.

- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**h) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega do produto nas Unidades Escolares.

**i) ROTULAGEM:** A rotulagem de cada gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na embalagem primária, litografado contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 "será admitida uma tolerância de  $\pm 20\%$  com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo".

**j) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

#### 4. ÓLEO DE SOJA

**a) PRODUTO:** Óleo de soja Refinado tipo 1, envasado em garrafa PET. Óleo refinado obtido dos grãos da espécie *Glycine max(L) Merrill*, por meio de processos tecnológicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

**b) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO:** Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja (*Glucine max. L Merrill*), refinado por processos tecnológicos adequados, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto, e que tenha características de identidade e composição em ácidos graxos de acordo com a legislação. Deverá ser submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar, sem necessidade de refrigeração. O produto deverá ser obtido pela extração dos grãos de soja (*Glucine max. L Merrill*), são, limpos, isentos de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Poderá conter pequenas quantidades de outros lipídeos, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS – DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:** Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Não poderá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas e elementos histológicos estranhos ao produto. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

Padrão: RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA, e RDC nº 14, de 28 de março de 2014 ANVISA e IN nº 49/2006, MAPA.

**d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:**

- Umidade e material volátil (%):  $\leq 0,1$
- Índice de Acidez (mgKOH/g):  $\leq 0,20$
- Índice de Peróxidos (mEq/Kg):  $\leq 2,5$
- Sabões (mg/kg):  $\leq 10,0$

Padrão: IN nº 49/2006, MAPA.

**e) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto: límpido e isento de impurezas, materiais suspensos
- Cor: característica do produto
- Odor: característico, isento de ranços, de odores estranhos
- Sabor: característico, isento de ranços, de sabores estranhos
- Textura/consistência: próprio

**f) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter corantes de qualquer natureza, nem conservadores e nem aromas, nem adição de açúcares e/ou água.**

**g) EMBALAGEM:**

- **Embalagem primária:** embalagem plástica produzida a partir de resina PET – politereftalato de etileno, transparente e sem cor, com capacidade de no mínimo 900 ml (novecentos mililitros). A garrafa deve possuir tampa produzida com material plástico. O sistema de embalagem deve garantir perfeita estanqueidade, sem vazamento. A garrafa não deve apresentar defeitos tais como furos, cortes e trincas, deformação no gargalo; sujidades internas e/ou externas aderentes, linha de molde irregular na região da terminação; rebarbas cortantes ou que comprometam o fechamento e deformação no anel de suporte.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Deverá conter: nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- **Peso líquido unitário:** mínimo de 900 ml (novecentos mililitros).
- **Embalagem Secundária:** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.
- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**h) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 08 (oito) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

**i) ROTULAGEM:** Em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. O rótulo deverá ser impresso sobre envoltório indelével e firme abrangendo o conteúdo do recipiente contendo as informações estipuladas em legislação específica. O envoltório deverá estar aderido na extensão do recipiente NÃO podendo ser facilmente destacado. O rótulo deverá conter informações de forma clara e indelével. Contendo a denominação do produto "óleo de" seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada; nome empresarial, CNPJ e endereço do fabricante, embalador e responsável; identificação do lote, data de envase e prazo de validade conforme legislação específica vigente. Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 "será admitida uma tolerância de +/- 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. Deverá ser observado os parâmetros estipulados na IN nº 49/2006 do MAPA.

**j) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

## 5. SAL REFINADO

**a) PRODUTO:** Sal Refinado, tipo I.

**b) COMPOSIÇÃO:** Sal refinado fino, seco, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no máximo de 45mg de iodo por quilo de sal.

Padrão: Resolução nº 23 de 24 de abril de 2013 – Ministério da Saúde.

**c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:** Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana e nem estranhas ao produto.

Padrão: RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA, e RDC nº 14, de 28 de março de 2014 ANVISA

**d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Teor de Umidade: máximo de 2,500
- Teor de Iodo: mínimo de 15mg e no máximo de 45mg por quilo de sal

Padrão: Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, RDC Nº 23, DE 24 de abril de 2013.

**e) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.**

**f) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto: Próprio, Cristais brancos com granulação uniforme
- Cor: Branca
- Odor: Próprio, inodoro
- Sabor: Próprio, salino-salgado
- Textura: Própria

**g) APRESENTAÇÃO:**

- **Embalagem primária:** Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente e com peso de 01kg. Deverá ser fechado por termosoldagem.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Devem vir impressas na embalagem e de forma indelével e duradoura contendo nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo (opcional), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocados juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- **Peso líquido unitário:** 01 kg (um quilograma).
- **Embalagem Secundária:**
- **Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.
- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**h) PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

**i) ROTULAGEM:** A rotulagem do gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na embalagem primária, litografado contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 "será admitida uma tolerância de +/- 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo".

**j) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

## 6. FARINHA DE MANDIOCA

**a) PRODUTO:** Farinha de Mandioca. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

**b) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO:** Farinha de mandioca branca seca Tipo 1. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como **Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez**. Com base na Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, do MAPA, a farinha de mandioca deverá ser classificada como: **Grupo: Seca, Classe: Fina, Tipo: 1 (um), Acidez: baixa**. A farinha

de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS e a Resolução - RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA.

- **Não Contém glúten.**

**c) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS – DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:** Não deverá conter matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas. Não deverá conter matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Nos casos da detecção de matérias prejudiciais à saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas. Não poderá conter *Salmonella* sp/25. As outras pesquisas microrbiológicas deverão seguir recomendações de legislação vigente, tais como *B. cereus/g* e Coliformes a 45°C.

Padrão: RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA e RDC nº 14, de 28 de março de 2014 ANVISA.

**d) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto/Textura: seco, grânulos finos.
- Cor: branca.
- Odor: próprio.
- Sabor: próprio.

**e) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Umidade: inferior a 13%
- Índice de Acidez (meq NaOH (0,1N)/100g): até 3,0 – baixa acidez
- Teor de Amido (%): ≥ 86,0
- Teor de Cinzas (%): ≤ 1,4

Padrão: IN nº 52/2011, MAPA.

**f) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.**

**g) EMBALAGEM:** A embalagem de cada gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de embalagem específicos para os respectivos produtos alimentícios.

- **Embalagem primária:** A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termosoldagem íntegra (comumente comercializada no mercado brasileiro), evitando a perda do produto, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Deverá ser aprovada para contato com alimentos, podendo conter peso entre **500g (quinhentos gramas) a 01 kg (um quilograma)**.
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Deverá conter: nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo, recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocados juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- **Peso líquido unitário:** entre 500g (quinhentos) gramas e 1,0kg (um) quilograma.
- **Embalagem Secundária:**
- **Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.
- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**h) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local a ser indicado por essa Secretaria.

**i) ROTULAGEM:** A rotulagem do gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na embalagem primária, litografado contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. De acordo com a In nº 52/2011 do MAPA, deverá constar informações relativas à Classificação do Produto: grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante; classe, quando for o caso e Tipo. Deverá constar também a denominação de venda do produto (a expressão “farinha de mandioca” seguida da marca comercial do produto, quando houver); identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador; Nome empresarial, registro no CNPJ ou no CPF, e endereço da empresa embaladora responsável pelo produto, bem como a Acidez do Produto. Deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 “será admitida uma tolerância de +/- 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo”.

**j) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

## 7. LEITE EM PÓ INTEGRAL

**a) PRODUTO:** Leite em pó integral. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

**b) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO:** Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; acondicionados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico Mercosul de identidade e qualidade do leite em pó – IN n° 53 de 1° de outubro de 2018. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, Portaria n.º 31/98 - SVS/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269 – ANVISA/MS, de 22/09/05, sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. O produto deverá ser elaborado a partir da desidratação do leite comum integral submetido a tratamento térmico adequado (pasteurização, UHT), isento de matéria estranha, de parasitos e de detritos animais e vegetais, sem adição de açúcar e/ou água. Deverá apresentar no mínimo 35 porções de 200 ml do produto preparado a cada quilograma.

**c) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS – DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:** Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação inadequada do produto. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos estranhos ao produto. Não poderá conter *Salmonella* sp/25g. As outras pesquisas microbiológicas deverão atender a legislação vigente, pesquisa de Coliformes a 45°C/g, *Estaf.* Coag.positiva/g, *Enterobacterias*, e Microorganismos aeróbios e *B. cereus*/g.

Padrão: RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA, RDC n° 14, de 28 de março de 2014 ANVISA e In n° 53, de 1° de outubro de 2018.

**d) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto: pó uniforme, sem grumos
- Cor: branco amarelado
- Odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído
- Sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído
- Consistência/textura: própria

**e) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Matéria Gorda (% m/m): maior ou igual a 26%
- Umidade (% m/m): Max. 5,0
- Acidez titulável (mlnaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo 18,0
- Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a): min. 34
- Índice de insolubilidade (ml): máximo 1,0
- Teor de amido: negativo
- Açúcares não redutores em sacarose: negativo

Padrão: IN n° 53, de 1° de outubro de 2018.

**f) CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL INERENTES AO PRODUTO INTEGRAL – DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL: Leite em pó - Em 100g de parte comestível.**

- Proteína: no mínimo 25g
- Gorduras Totais: no mínimo 26g

**g) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Não deverá conter corantes de qualquer natureza, conservadores, aromas, emulsificante lecitina de soja, adição de açúcares e/ou água.**

**h) EMBALAGEM:**

- **Embalagem primária:** Constituinte de material atóxico, impermeável, hermeticamente fechado, resistente a rasgo e rupturas, podendo conter peso entre 01kg (um quilograma) a 05kg (cinco quilogramas), comumente comercializado no mercado brasileiro, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Não deverá apresentar-se suja, furada, cortada e estufada. **A embalagem não poderá ser constituída de material em lata.**
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Deverá conter: nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo, recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocados juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- **Peso líquido unitário:** entre 01 Kg (um quilograma) a 05 Kg (cinco quilogramas).
- **Embalagem Secundária:**
- **Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias.
- Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**i) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.



**j) ROTULAGEM:** A rotulagem do gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na embalagem primária, litografado contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. Deverá conter a denominação "leite em pó integral". Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC 360, ITEM 3.5.1 "será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo".

**K) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

## 8. MACARRÃO PARAFUSO

**a) PRODUTO:** massa seca de sêmola de trigo com ovos (tipo parafuso). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

**b) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO:** Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial com ovos e água, podendo conter ferro, ácido fólico e corantes naturais. Deverá ser fabricado com ovos. Os ovos podem ser adicionados na forma fresca, seca ou congelada. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. A quantidade de ovos que deve ser adicionada é variável. No Brasil, para a expressão "com ovos", o produto deve ter, no mínimo 450mg de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca, o que corresponde em média a três ovos inteiros ou 135g de ovos por quilograma de farinha. Não poderá conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não sejam os especificados acima. Poderá conter corantes naturais. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores/Embaladores de Alimentos.

- Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.

**c) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS – DEVEM CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:** Não poderá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas, fragmentos de insetos, elementos histológicos estranhos ao produto, amidos estranhos ao trigo.

- *Bacillus cereus*: máximo  $5 \times 10^3$
- *Coliformes* a 45°C: máximo  $10^2$
- *Estafilococos* Coagulase Positiva:  $5 \times 10^3$
- *Salmonelas*: ausência em 25/g

Padrão: ANVISA - Resolução – RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 e RDC nº 14, de 28 de março de 2014 ANVISA.

**d) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:**

- Aspecto após cocção: massa cozida, solta
- Cor após cocção: amarelo-creme claro
- Odor e Sabor após cocção: próprios de massa cozida
- Consistência após cocção: macia

**e) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVEM CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:**

- Umidade: Massa alimentícia ou macarrão seco - máximo 13,0%

Padrão: RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. ANVISA.

**f) CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL INERENTES AO PRODUTO MASSA DE MACARRÃO COM OVOS - DEVENDO CONSTAR NO LAUDO LABORATORIAL:** Macarrão parafuso cru, com ovos - Em 100g de parte comestível.

- Colesterol: mínimo de 0,045g em 100g de massa seca
- Gordura Total: mínimo 1,0g em 100g de massa seca
- Proteína: mínimo de 10g

**g) OUTRAS PESQUISAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a identidade, qualidade e o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**h) EMBALAGEM:**

- **Embalagem primária:** A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado (comumente comercializada no mercado brasileiro). Cada embalagem poderá apresentar peso líquido entre 500g (quinhentos gramas) e 05 kg (cinco quilogramas).
- **Informações obrigatórias na embalagem primária:** Deverá conter: nome do produto, peso líquido, modo de preparo, recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e código de defesa do consumidor.
- As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – **PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.
- Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente e discriminados na Ficha Técnica.
- **Peso líquido unitário:** entre 500g (quinhentos gramas) e 05 kg (cinco quilogramas).
- **Embalagem Secundária: Opção 1:** fardo de polietileno transparente atóxico, reforçado, fechado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou **Opção 2:** caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa. No fardo ou na caixa de papelão deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade. \*Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

**i) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

**j) ROTULAGEM:** A rotulagem do gênero alimentício deve estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na embalagem, litografado contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o Código de Defesa do Consumidor. Os valores nutricionais estipulados no rótulo deverão cumprir a Legislação específica vigente, ou seja, de acordo com a RDC nº 360, item 3.5.1 "será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo".

**K) ARMAZENAGEM:** Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

## ANEXO II - PLANILHA DE CUSTOS

| Relação de Gêneros para Aquisição |         |       |  |  |                          |                   |                    |                 |
|-----------------------------------|---------|-------|--|--|--------------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| ITEM                              | QUANT.  | UNID. | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | CUSTO BRUTO R\$  | CUSTO COM TRANSPORTE R\$ | OUTROS CUSTOS R\$ | CUSTO UNITÁRIO R\$ | CUSTO TOTAL R\$ |
| 1                                 | 393.922 | Kg    | ITEM COTA PRINCIPAL - 90%  | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. |                          |                   | R\$ 1,84           | R\$ 724.816,48  |
|                                   |         |       | <b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> Descrição: Açúcar do Grupo I, da Classe Cristal Branco, do Tipo Cristal. Composição: Produto contendo no mínimo 98% de sacarose de cana de açúcar (Saccharum officinarum L.). Apresentando estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, fechado por termossoldagem e com peso líquido unitário entre 1kg e 5kg (cinco quilogramas). Prazo de validade: mínimo de 11(onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.   |  |                          |                   |                    |                 |
| 2                                 | 43.770  | Kg    | ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 01 - 10%   | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. |                          |                   | R\$ 1,84           | R\$ 80.536,80   |
|                                   |         |       | <b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> Descrição: Açúcar do Grupo I, da Classe Cristal Branco, do Tipo Cristal. Composição: Produto contendo no mínimo 98% de sacarose de cana de açúcar (Saccharum officinarum L.). Apresentando estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, fechado por termossoldagem e com peso líquido unitário entre 1kg e 5kg (cinco quilogramas). Prazo de validade: mínimo de 11(onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.   |  |                          |                   |                    |                 |
| 3                                 | 29.871  | Kg    | ITEM COTA PRINCIPAL - 75%  | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. |                          |                   | R\$ 3,05           | R\$ 91.106,55   |
|                                   |         |       | <b>AMIDO DE MILHO:</b> Composição: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Ausência de matérias terrosas, parasitas, fungos, vestígios de insetos e cheiro não característico. Embalagem primária: saco em filme de PEBD (polietileno de baixa densidade), hermeticamente fechado por termossoldagem, impermeável, atóxico e que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso líquido unitário: entre 500g (quinhentos gramas) e 1,0kg (um quilograma). Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. |  |                          |                   |                    |                 |
| 4                                 | 9.957   | Kg    | ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 03- 25%  |  |                          |                   | R\$ 3,05           | R\$ 30.368,85   |





|   |         |       |   |  |          |                  |
|---|---------|-------|---|--|----------|------------------|
|   |         |       | <p><b>AMIDO DE MILHO:</b> Composição: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Ausência de matérias terrosas, parasitas, fungos, vestígios de insetos e cheiro não característico. Embalagem primária: saco em filme de PEBD (polietileno de baixa densidade), hermeticamente fechado por termossoldagem, impermeável, atóxico e que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso líquido unitário: entre 500g (quinhentos gramas) e 1,0kg (um quilograma). Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>   |  |          |                  |
| 5 | 897.016 | kg    | <p>ITEM COTA PRINCIPAL - 90%</p> <p><b>ARROZ PARBOILIZADO POLIDO:</b> Descrição: Arroz Parboilizado Tipo 1, Classe Longo Fino, Grupo Beneficiado, Sub-Grupo Parboilizado. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, Oryza sativa L. que foram submetidos ao beneficiamento, parboilização e polimento adequados. Composição: alimento obtido de grãos sadios de arroz, Oryza Sativa L., submetidos ao beneficiamento, parboilizado e polimento adequados, de procedência nacional, com no mínimo 90% de grãos inteiros. Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação. Ausência de insetos vivos ou mortos, fermentação, carunchos, gorgulhos, mofo, matéria terrosa, parasitos, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos). Peso líquido unitário: 05 kg (cinco quilogramas). Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>                      | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. | R\$ 2,71 | R\$ 2.430.913,36 |
| 6 | 99.669  | kg    | <p>ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 05 - 10%</p> <p><b>ARROZ PARBOILIZADO POLIDO:</b> Descrição: Arroz Parboilizado Tipo 1, Classe Longo Fino, Grupo Beneficiado, Sub-Grupo Parboilizado. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, Oryza sativa L. que foram submetidos ao beneficiamento, parboilização e polimento adequados. Composição: alimento obtido de grãos sadios de arroz, Oryza Sativa L., submetidos ao beneficiamento, parboilizado e polimento adequados, de procedência nacional, com no mínimo 90% de grãos inteiros. Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação. Ausência de insetos vivos ou mortos, fermentação, carunchos, gorgulhos, mofo, matéria terrosa, parasitos, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos). Peso líquido unitário: 05 kg (cinco quilogramas). Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p> |  | R\$ 2,71 | R\$ 270.102,99   |
| 7 | 90.211  | litro | <p>ITEM COTA PRINCIPAL - 83%</p> <p><b>ÓLEO DE SOJA:</b> Descrição: Óleo de soja Refinado tipo 1, envasado em garrafa PET. Óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine Max(L) Merrill, por meio de processos</p>  | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. | R\$ 4,11 | R\$ 370.767,21   |

|    |        |       |   |  |          |                |
|----|--------|-------|---|--|----------|----------------|
|    |        |       | tecnológicos adequados. Composição: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja (Glucine max. L Merrill), refinado por processos tecnológicos adequados, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto, e que tenha características de identidade e composição em ácidos graxos de acordo com a legislação. Ausência de corantes de qualquer natureza, nem conservadores e nem aromas, nem adição de açúcares e/ou água. Embalagem primária: embalagem plástica produzida a partir de resina PET – politereftalato de etileno, transparente e sem cor, com capacidade para um peso líquido unitário de no mínimo 900 mL (novecentos mililitros). A garrafa deve possuir tampa produzida com material plástico. Prazo de validade: mínima de 08 (oito) meses a partir da entrega do produto. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.   |  |          |                |
| 8  | 18.477 | litro | <p>ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 07 - 17%</p> <p><b>ÓLEO DE SOJA:</b> Descrição: Óleo de soja Refinado tipo 1, envasado em garrafa PET. Óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine Max(L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados. Composição: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja (Glucine max. L Merrill), refinado por processos tecnológicos adequados, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto, e que tenha características de identidade e composição em ácidos graxos de acordo com a legislação. Ausência de corantes de qualquer natureza, nem conservadores e nem aromas, nem adição de açúcares e/ou água. Embalagem primária: embalagem plástica produzida a partir de resina PET – politereftalato de etileno, transparente e sem cor, com capacidade para um peso líquido unitário de no mínimo 900 mL (novecentos mililitros). A garrafa deve possuir tampa produzida com material plástico. Prazo de validade: mínima de 08 (oito) meses a partir da entrega do produto. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p> |  | R\$ 4,11 | R\$ 75.940,47  |
| 9  | 62.568 | kg    | <p>ITEM COTA PRINCIPAL - 75%</p> <p><b>SAL REFINADO:</b> Descrição: Sal Refinado, tipo I. Composição: Sal refinado fino, seco, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no máximo de 45mg de iodo por quilo de sal. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, fechado por termossoldagem e com peso líquido unitário de 01kg (um quilograma). Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>   | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. | R\$ 1,57 | R\$ 98.231,76  |
| 10 | 20.856 | kg    | <p>ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 09 - 25%</p> <p><b>SAL REFINADO:</b> Descrição: Sal Refinado, tipo I. Composição: Sal refinado fino, seco, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no máximo de 45mg de iodo por quilo de sal. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, fechado por termossoldagem e com peso líquido unitário de 01kg (um quilograma). Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>  |  | R\$ 1,57 | R\$ 32.743,92  |
| 11 | 74.985 | kg    | <p>ITEM COTA PRINCIPAL - 75%</p> <p><b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Composição: Farinha de</p>  | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente   | R\$ 2,98 | R\$ 223.455,30 |

|    |         |    |  |  |           |                   |
|----|---------|----|--|--|-----------|-------------------|
|    |         |    | <p>mandioca branca seca Tipo 1. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Com base na Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, do MAPA, a farinha de mandioca deverá ser classificada como: Grupo: Seca, Classe: Fina, Tipo: 1 (um), Acidez: baixa. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto com capacidade para 500g (quinhentos gramas) a 01 kg (um quilograma) de peso líquido unitário. Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>  | pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada.  |           |                   |
| 12 | 24.995  | kg | <p>ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 11 - 25%</p> <p><b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Composição: Farinha de mandioca branca seca Tipo 1. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Com base na Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, do MAPA, a farinha de mandioca deverá ser classificada como: Grupo: Seca, Classe: Fina, Tipo: 1 (um), Acidez: baixa. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto com capacidade para 500g (quinhentos gramas) a 01 kg (um quilograma) de peso líquido unitário. Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p> |  | R\$ 2,98  | R\$ 74.485,10     |
| 13 | 726.189 | kg | <p>ITEM COTA PRINCIPAL - 90%</p> <p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Composição: Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; acondicionados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderá conter: corantes de qualquer natureza, conservadores, aromas, emulsificante lecitina de soja, adição de açúcares e/ou água. Deverá apresentar no mínimo 35 porções de 200 ml do produto preparado a cada quilograma. Embalagem primária: Constituinte de material atóxico, impermeável, hermeticamente fechado, resistente a rasgo e rupturas, podendo conter peso entre 01kg (um quilograma) a 05kg (cinco quilogramas), comumente comercializado no mercado brasileiro, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>  | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. | R\$ 21,34 | R\$ 15.496.873,26 |

|                      |         |    |  |  |           |                     |
|----------------------|---------|----|--|--|-----------|---------------------|
| 14                   | 80.688  | kg | ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 13 - 10%   |  | R\$ 21,34 | R\$<br>1.721.881,92 |
|                      |         |    | <p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Composição: Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; acondicionados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderá conter: corantes de qualquer natureza, conservadores, aromas, emulsificante lecitina de soja, adição de açúcares e/ou água. Deverá apresentar no mínimo 35 porções de 200 ml do produto preparado a cada quilograma. Embalagem primária: A embalagem primária do produto Constituinte de material atóxico, impermeável, hermeticamente fechado, resistente a rasgo e rupturas, podendo conter peso entre 01kg (um quilograma) a 05kg (cinco quilogramas), comumente comercializado no mercado brasileiro, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p> |  |           |                     |
| 15                   | 578.203 | kg | ITEM COTA PRINCIPAL - 90%  |  | R\$ 3,37  | R\$<br>1.948.544,11 |
|                      |         |    | <p><b>MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS:</b> Descrição: <b>massa seca de sêmola de trigo com ovos (tipo parafuso).</b> Composição: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial com água, e ovo, podendo ser adicionado ácido fólico e ferro. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Deverá ser fabricado com ovos. Os ovos podem ser adicionados na forma fresca, seca ou congelada. Não poderá conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não sejam os especificados acima. Poderá conter corantes naturais. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem poderá apresentar peso líquido unitário entre 500g (quinhentos gramas) e 05 kg (cinco quilogramas). Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>  | Os custos indiretos estão inseridos no custo unitário total, contudo não foram discriminados individualmente pela Gerência responsável (GPESQ), conforme pesquisa apresentada. |           |                     |
| 16                   | 64.245  | kg | ITEM COTA RESERVADA VINCULADA AO ITEM 15 - 10%   |  | R\$ 3,37  | R\$ 216.505,65      |
|                      |         |    | <p><b>MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS:</b> Descrição: <b>massa seca de sêmola de trigo com ovos (tipo parafuso).</b> Composição: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial com água, e ovo, podendo ser adicionado ácido fólico e ferro. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Deverá ser fabricado com ovos. Os ovos podem ser adicionados na forma fresca, seca ou congelada. Não poderá conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não sejam os especificados acima. Poderá conter corantes naturais. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem poderá apresentar peso líquido unitário entre 500g (quinhentos gramas) e 05 kg (cinco quilogramas). Prazo de validade: mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.</p>  |  |           |                     |
| VALOR TOTAL ESTIMADO |         |    |  |  |           | R\$                 |

**Observação:** Valores de Custo Unitário e Valor Total Estimado fornecidos pela Gerência de Pesquisa de Preços - GPESQ - conforme documento SEI nº 37060807

|   |  |
|---|--|
|  | <p>Documento assinado eletronicamente por <b>CAMILA FERNANDA BEIRO DE LUCCA - Matr. 02266660, Gerente de Planejamento e Educação Alimentar</b>, em 14/04/2020, às 17:51, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.</p>   |
|  | <p>Documento assinado eletronicamente por <b>ROSANA MARA MUNDIM TOMAZ DE CARVALHO - Matr. 02091852, Diretor(a) de Alimentação Escolar</b>, em 14/04/2020, às 17:53, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.</p>  |
|  | <p>Documento assinado eletronicamente por <b>CINTIA FONTELES MATTOS - Matr. 02456877, Subsecretário(a) de Infraestrutura e Apoio Educacional</b>, em 14/04/2020, às 17:56, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.</p>   |
|  | <p>A autenticidade do documento pode ser conferida no site:<br/> <a href="http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&amp;id_orgao_acesso_externo=0&amp;verificador=38639248">http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&amp;id_orgao_acesso_externo=0</a><br/>         verificador= <b>38639248</b> código CRC= <b>F2FFABB2</b>.</p> |

#### ANEXO II DO EDITAL

#### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE)

#### À SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 – DF

Apresentamos proposta de PREÇOS acordo com as especificações, condições e prazos estabelecidos no **Pregão Eletrônico n.º xx/xxxx-SUAG/SEE-DF**, dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

Declaramos que concordamos com todas as condições estabelecidas no Edital e seus respectivos Anexos.

Nossa cotação para entrega dos **materiais e/ou equipamentos** são conforme abaixo:

| Item | Quant. | U. | Especificação | Marca e/ou Modelo | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--------|----|---------------|-------------------|----------------|-------------|
|      |        |    |               |                   | R\$            | R\$         |

Declaramos que esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de abertura da licitação.

O prazo para entrega dos **materiais e ou equipamentos** será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da assinatura do contrato.

Apresento garantia conforme estabelecido no **Anexo I do edital**.

Declaro que entregarei o **material(s), (s) equipamento(s) e/ou peças comprovadamente novo (s) e sem uso**, uma vez que não será aceito materiais/equipamento (s) ou peça (s) reconicionado (s). **(conforme o caso)**

Declaramos ainda, que nos preços estão inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto;

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação do Representante legal da Licitante

#### ANEXO III DO EDITAL

DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO N° 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019

(em papel timbrado da empresa)





000XXXXX/XXXX-XX.

1.2 Que está sintetizado no quadro abaixo:

|                                     |           |                              |        |  |  |
|-------------------------------------|-----------|------------------------------|--------|--|--|
| PROCESSO Nº                         |           | PREGÃO ELETRÔNICO nº XX/XXXX |        |  |  |
| ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XX/20XX |           |                              |        |  |  |
| EMPRESA:                            |           |                              | CNPJ:  |  |  |
| INSCRIÇÃO:                          | BANCO:    | AGÊNCIA:                     | CONTA: |  |  |
| TELEFONE:                           | ENDEREÇO: |                              |        |  |  |
| PRESIDENTE:RG:                      |           |                              | CPF:   |  |  |
| 1º LUGAR                            |           |                              |        |  |  |

| LOTE ÚNICO                    |                   |     |                       |                    |                   |
|-------------------------------|-------------------|-----|-----------------------|--------------------|-------------------|
| Item                          | Descrição do Item | QTD | Valor Unitário Mensal | Valor Total Mensal | Valor Total Anual |
| 1                             |                   |     | R\$                   | R\$                | R\$               |
| <b>VALOR TOTAL GERAL: R\$</b> |                   |     |                       |                    |                   |

1.3. O Sistema de Registro de Preços não obriga a compra, nem mesmo nas quantidades indicadas no Anexo I do Edital e nesta Ata de Registro de Preços, podendo a Administração promover a contratação em quantidades de acordo com suas necessidades.

1.4. A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

1.5. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão ou entidade interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

1.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

CLÁUSULA II - DO OBJETO DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

2.1. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS.

2.1.1. A validade da ata de registro de preços contará a partir da publicação no DODF, e não será **de 12 (doze) meses**, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.1.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.1.3. A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços do presente Pregão Eletrônico será **de 12 (doze) meses**, conforme item 17 do termo de referência, Anexo I do Edital, observado o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.1.4. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.1.5. O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.2. DO PREÇO.

2.2.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ou inferior ao de mercado na data da apresentação da proposta, para pagamento em até 30 (trinta) dias, a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento.

2.2.2. Deverão estar incluídas no preço, todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação.

2.2.3. Os preços registrados manter-se-ão inalterados no interstício anual de vigência do registro, admitida a revisão quando houver desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial da Ata, nos termos da legislação de regência.

2.3. No pregão na forma eletrônica realizado para o sistema de registro de preços, quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos licitantes quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

2.4. Quando das contratações decorrentes do registro de preços deverá ser respeitada a ordem de classificação das empresas constantes da Ata.

CLÁUSULA III - DA PARTICIPAÇÃO E ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO:

3.1. A Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, localizada no SGAN 607, módulo D, SEDE II, sala 309, 3º andar, Brasília/DF, é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

3.2. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador respeitadas as condições e as regras

estabelecidas na Lei n. 8.666/93 e no Decreto Distrital n. 39.103/2018.

3.2.1. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

3.2.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.2.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.2.4. o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3.2.5. O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão participante do Registro de Preços, com exceção dos órgãos e entidades do Distrito Federal.

3.2.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

3.2.7. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

#### CLÁUSULA IV - DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

4.1. A SUAG/SEE/DF será a unidade responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preço decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos interessados, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

4.2. A convocação do fornecedor beneficiário pelo contratante será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo pedido.

4.3. O fornecedor beneficiário convocado na forma do item anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus anexos.

4.4. Quando comprovada a hipótese acima, a SUAG/SEE/DF poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

#### CLÁUSULA V - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS:

5.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.2.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

5.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I - liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

II - convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.4. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.5. Não se aplica a ata de registro de preços os acréscimos de, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, de que trata a os §§ 1º e 2º, do art.65 da Lei n.º 8.666/93. CLÁUSULA

#### VI - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO:

6.1. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

6.2. O fornecedor beneficiário terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa: 6.2.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

IV - sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

6.2.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do item 6.2.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I - por razão de interesse público; ou

II - a pedido do fornecedor.

#### CLÁUSULA VII - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

7.1. O local de entrega/execução será de acordo com Anexo I do Edital de Pregão nº \_\_/201\_\_, em até \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias, a contar da data de recebimento e/ou retirada da Nota de Empenho, e/ou pedido de fornecimento ao detentor/representante legal.

#### CLÁUSULA VIII – DO CONTRATO

8.1. Durante o prazo de validade do registro, as empresas detentoras poderão ser convidadas a firmar contratações de fornecimento, mediante autorização da SEEDF, observadas as condições fixadas neste instrumento, no Edital e as determinações contidas na legislação pertinente, principalmente o Decreto Distrital nº 39.103/2018;

8.2. O (s) fornecedor (es) se obriga (m) a manter, durante o prazo de vigência do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas no Edital de Pregão nº \_\_\_/2019, especialmente às especificadas no Anexo I do referido Edital.

8.3. Serão de responsabilidade do (s) concorrente (s) que tiver (em) seu (s) preço (s) registrado (s) o ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa de qualquer de seus empregados e/ou prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídos por força da lei, relacionados com o cumprimento do presente edital e com as obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços.

#### CLÁUSULA IX – DAS PENALIDADES

9.1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do Pregão, serão aplicadas as sanções estabelecidas no Decreto nº 26.851/2006, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 103 de 31 de maio de 2005, pág. 05 a 07, que regulamentou a aplicação das sanções administrativas previstas nas Leis Federais Lei nº 8.666/93 e nº 10.520/2002 e alterações posteriores.

9.1.1. A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas previstas no Edital e nesta Ata ou nos contratos decorrentes de sua adesão, em face do disposto nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666/93 e do art. 7º da Lei nº 10.520/2002, serão obedecidos no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no referido Decreto Distrital e suas alterações. consta do § 1º do art. 65 da Lei 8.666/1993.

#### CLÁUSULA X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Integram esta Ata o Edital de Pregão nº \_\_\_/201\_ e seus anexos, as propostas com preços, especificação, consumo médio semestral, por item.

10.2. O(s) caso(s) omissos(s) será(ão) resolvido(s) de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, alterada pela Lei Federal nº 8.883/94 e pela Lei Federal nº 9.648/98, e, com as demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

10.3. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate a Corrupção coordenada pela Secretaria de Estado de Transparência e Controle do Distrito Federal, por meio do Telefone: 0800-6449060. (Decreto Distrital n.º 34.031, de 12.12.2012).

10.4. Este Registro de Preço tem vigência de 12 (doze) meses contado da data da, com publicação do seu extrato no Diário Oficial do Distrito Federal ou da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

10.5. As especificações técnicas constantes no Processo Administrativo nº \_\_\_\_\_ e no Pregão Eletrônico nº \_\_\_/201\_ integram esta Ata de Registro de Preço, independentemente de transcrição. E por estarem assim justos e compromissados foi lavrado este instrumento que, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais da Secretaria de Estado de Educação e do Fornecedor Beneficiário. Rege esta ata de registro de preços o edital de licitação.

#### SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

[autoridade da SEE competente para assinar a Ata de Registro de Preço]

[Razão social da empresa]

Representante legal: [nome completo]

CI: [número e órgão emissor]

CPF: [número]

Instrumento de outorga de poderes: [procuração/contrato social/estatuto social]

#### ANEXO VI DO EDITAL

#### MINUTA DO CONTRATO

#### TERMO PADRÃO 08/2002

Contrato para Aquisição de Bens pelo Distrito Federal nº \_\_\_/\_\_\_ - \_\_\_, nos termos do Padrão nº 08/2002.

Processo nº .

#### Cláusula Primeira – Das Partes

1.1. O Distrito Federal, por meio de \_\_\_\_\_, representado por \_\_\_\_\_, na qualidade de \_\_\_\_\_, com delegação de competência prevista nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal e \_\_\_\_\_, doravante denominada Contratada, CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede em \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, na qualidade de \_\_\_\_\_.

#### Cláusula Segunda – Do Procedimento

2.1. O presente Contrato obedece aos termos do Edital de \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ (fls. \_\_\_\_\_), da Proposta de fls. \_\_\_\_\_ e da Lei nº 8.666 21.06.93, da Lei 10.520/2002 e do Decreto Federal 5.450/2005.

#### Cláusula Terceira – Do Objeto

3.1. O Contrato tem por objeto a Aquisição de \_\_\_\_\_, conforme especificações e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos consoante específica o Edital de \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ (fls. \_\_\_\_\_) e a Proposta de fls. \_\_\_\_\_, que passam a integrar o presente Termo.

#### Cláusula Quarta – Da Forma de Fornecimento

4.1. A entrega do objeto processar-se-á de forma parcelada, conforme especificação contida no Edital de \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_ (fls. \_\_\_\_ ) e na Proposta de fls. \_\_\_\_\_, facultada sua prorrogação nas hipóteses previstas no § 1º, art. 57 da Lei nº 8.666/93, devidamente justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente para celebrar o Contrato.

#### Cláusula Quinta – Do Valor

5.1. O valor total do Contrato é de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), devendo a importância de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) ser atendida à conta de dotações orçamentárias consignadas no orçamento corrente – Lei Orçamentária nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, enquanto a parcela remanescente será custeada à conta de dotações a serem alocadas no(s) orçamento(s) seguinte(s).

**Cláusula Sexta – Da Dotação Orçamentária**

6.1. A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária: I – Unidade Orçamentária: II – Programa de Trabalho: III – Natureza da Despesa: IV – Fonte de Recursos:

6.2. O empenho inicial é de \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), conforme Nota de Empenho nº \_\_\_\_\_, emitida em \_\_\_\_\_, sob o evento nº \_\_\_\_\_, na modalidade \_\_\_\_\_.

**Cláusula Sétima – Do Pagamento**

7.1. O pagamento será feito, de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, em parcela (s), mediante a apresentação de Nota Fiscal, liquidada até \_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_) dias de sua apresentação, devidamente atestada pelo Executor do Contrato.

**7.2. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:**

**7.2.1. Certidão de regularidade de débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;**

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

**7.2.3. Certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.**

**7.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil;**

**7.2.5. Certidão de regularidade relativa a débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, em plena validade, que poderá ser obtida no site [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao).**

7.3. Fica vedada a emissão de Previsão de Pagamento – PP e de Ordem Bancária – OB, quando verificado que o fornecedor ou contratado do serviço ou obra é devedor da Fazenda Pública do Distrito Federal, do Instituto de Seguridade Social – INSS, do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, da Fazenda Pública Federal e da Justiça do Trabalho. Cláusula

**Cláusula Oitava – Do Prazo de Vigência**

8.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

**Cláusula Nona – Da garantia**

9.1. A garantia para execução do Contrato será prestada na forma de \_\_\_\_\_, conforme previsão constatare do Edital subitem \_\_\_\_\_, no percentual de 3% (três por cento) do valor do contrato, devendo ser apresentada pela contratada no prazo de (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ dias úteis, conforme previsão do Edital item \_\_\_\_\_.

**Cláusula Décima – Da responsabilidade do Distrito Federal**

10.1. Essa Secretaria, na qualidade de CONTRATANTE, deverá:

10.1.1. Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato.

10.1.2. Em alguns casos, designar 02 (dois) servidores como Executores titular e suplente respectivamente do(s) Contrato(s).

10.1.2.1. Será dispensável à designação de Executores, nos casos de fornecimento de bens com entrega imediata, a qual não resulte em obrigações futuras, por meio de Nota de Empenho, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/1993.

10.1.3. Designar no mínimo 03 (três) membros para a Comissão de Recebimento de Gêneros Alimentícios na GCDAE.

10.1.4. Atestar Termos de Recebimento/Notas Fiscais pela Comissão de Recebimento de Gêneros Alimentícios comprovando a realização dos serviços.

10.1.5. Efetuar os pagamentos devidos, **no prazo máximo de até 30 (trinta) dias**, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal ao setor responsável (GCDAE) devidamente atestada e desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação e pagamento.

10.1.6. Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

10.1.7. Inspeccionar as instalações das empresas licitantes, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas ao Pregoeiro(a), antes e/ou após a adjudicação/execução do contrato.

10.1.8. Acompanhar, fiscalizar, controlar o recebimento, ficando também responsável pela validação do objeto entregue pela CONTRATADA.

10.1.9. Fornecer a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, ressalvados, os casos de urgência, informações adicionais para dirimir dúvidas, e orientá-la em todos os casos omissos do presente ajuste.

10.1.10. Se responsabilizar pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo e de culpa.

**Cláusula Décima Primeira – Das Obrigações e Responsabilidades da Contratada**

11.1. Por toda a contratação, para o adequado fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios, por sua conta e risco, a CONTRATADA deverá:

11.1.1. Se responsabilizar em manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.1.2. Se responsabilizar por fornecer o produto de acordo com as exigências feitas neste Termo de Referência e seus anexos.

11.1.3. Se responsabilizar pelo objeto, bem como por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento, inclusive os relativos às entregas.

11.1.4. Fornecer alimento de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

11.1.5. Comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir no período do fornecimento do produto.

11.1.6. Cumprir as Legislações Sanitárias Federal, Estadual/Municipal e Distrital e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.

11.1.7. Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer conduta referente ao fornecimento dos produtos que não esteja sendo procedida de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

11.1.8. A CONTRATADA ficará obrigada a apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, com a inscrição de "**PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA**", na embalagem primária, conforme especificado no Folheto Descritivo, à Diretoria de Alimentação Escolar - DIAE em **até 05 (cinco) dias úteis** antes da data da primeira entrega no depósito central da Secretaria de Estado de Educação, a fim de que a Contratada possua uma unidade do produto licitado, servindo como parâmetro comparativo para padronização das futuras entregas.

11.1.8.1. A **CONTRATADA** obriga-se a entregar as embalagens com a referida inscrição durante toda a vigência do Contrato.

11.1.8.2. A referida informação poderá vir impressa ou carimbada com tinta indelével e duradoura, podendo ser colocada juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.

11.1.8.3. Diante do atual cenário de contenção da pandemia do novo coronavírus, caso este persista até a data prevista para o início do fornecimento do alimento, a Administração poderá estabelecer os cuidados necessários para que a entrega da unidade do alimento conforme item 12.1.8 ocorra de forma a evitar os riscos de contaminação.

11.1.9. Se responsabilizar, **EXCLUSIVAMENTE**, pelos danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência do fornecimento / entrega dos produtos adquiridos.

11.1.10. Responder civil, administrativa e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos alunos, independente da fiscalização da CONTRATANTE.

11.1.11. Não subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente o objeto contratado.

11.1.12. Providenciar a imediata substituição de qualquer empregado considerado inadequado à execução dos serviços contratados.

11.1.13. Manter seus empregados devidamente identificados por meio de crachá e uniformizados quando em trabalho dentro das dependências da CONTRATANTE.

11.1.14. Acatar as orientações do Executor do Contrato ou do seu substituto legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização e supervisão, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo aos questionamentos formulados.

11.1.15. A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia em subsidiária desta CONTRATANTE.

11.1.16. A CONTRATADA deverá manter seu próprio controle de saldo dos empenhos por produto, sob pena de não pagamento do excedente entregue.

11.1.17. A CONTRATADA deverá entregar os gêneros alimentícios diretamente no local indicado conforme cronograma a ser elaborado pela GPEA com quantidades previamente estabelecidas pela CONTRATANTE, limitado ao valor do contrato, acompanhado da nota fiscal em 01 (uma) via e o encaminhamento do documento fiscal em formato PDF para o endereço eletrônico da GCDAE (gcdae.sedf@gmail.com) com antecedência de 01 (um) dia da entrega. A nota fiscal deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Logomarca da empresa CONTRATADA;
- Razão Social da Empresa, CNPJ, endereço completo e telefone;
- Gênero Alimentício que está sendo entregue, unidade de medida (kg, litro, unidade, etc);
- Data de validade e lote do produto entregue;
- Número da nota de empenho;
- Espaço suficiente para assinatura, data, carimbo.

11.1.18. Verificar se as Notas Fiscais foram devidamente atestadas pelo responsável pelo recebimento dos gêneros: assinados à caneta, tendo o número da matrícula, a data e o carimbo da Instituição que recebeu o produto.

11.1.19. As Notas Fiscais deverão ser entregues pela CONTRATADA à GCDAE juntamente com o objeto fornecido e os demais documentos necessários para a liquidação da despesa, no formato do item 12.1.17.

11.1.20. Arcar com todas as despesas oriundas do fornecimento do alimento, incluindo os valores de frete e de descarga no local indicado.

11.1.21. Arcar com os custos inerentes às inspeções realizadas pela CONTRATANTE nas suas instalações e ou do fabricante/produtor do gênero alimentício.

11.1.21.1. As inspeções poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE 02 (duas) vezes a cada período de vigência contratual, ou seja, de 01 (um) ano, sendo 01(uma) vez a cada semestre ou excepcionalmente se houver algum caso confirmado ou suspeita de intoxicação alimentar proveniente do gênero ofertado pela CONTRATADA.

11.1.21.2. Nos custos a que se refere o item 12.1.21 deverão estar englobados os gastos com transporte, hospedagem e alimentação do(s) servidor (es) indicados pela CONTRATANTE caso a Empresa/Fabricante esteja localizada fora do território do Distrito Federal.

#### **Cláusula Décima Segunda – Da Alteração Contratual**

12.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 65 da Lei nº 8.666/93, vedada a modificação do objeto e desde que previamente justificado nos autos.

12.2. A alteração de valor contratual, compensação ou penalização financeira, prevista no Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias, suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

12.3. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste contrato.

#### **Cláusula Décima Terceira – Das Penalidades**

13.1. O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial do Contrato sujeitará a Contratada à multa prevista no Edital, descontada da garantia oferecida ou judicialmente, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93, facultada ao Distrito Federal, em todo caso, a rescisão unilateral.

13.1.1. A contratada que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, fica sujeita às sanções previstas no termo de referência, bem como as estabelecidas no Decreto nº 26.851/2006, alterado pelos Decretos nºs 26.993/2006, 27.069/2006, 35.831/2014 e 36.974/2015.

#### **Cláusula Décima Quarta – Da Rescisão Amigável**

14.1. O Contrato poderá ser rescindido amigavelmente em comum acordo, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração, bastando para tanto, manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do Contrato, devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, desde que não seja caso de rescisão unilateral de contrato.

#### **Cláusula Décima Quinta – Da Rescisão**

15.1. O Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Edital, observado o disposto no art. 78 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se a Contratada às consequências determinadas pelo art. 80 desse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

#### **Cláusula Décima Sexta – Dos débitos para com a Fazenda Pública.**

16.1. Os débitos da Contratada para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato. Cláusula

#### **Cláusula Décima Sétima – DA OBRIGATORIEDADE DO ESTABELECIMENTO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE OU COMPLIANCE PREVISTO NA LEI DISTRITAL Nº 6.112/2018:**

17.1. Considerando que o prazo de vigência do contrato é superior a 180 (cento e oitenta) dias e os valores envolvidos são superiores a R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais), conforme estabelecido no *caput* do art. 1º e seu parágrafo 2º, da Lei Distrital nº 6.112/2018, que foi alterada pela Lei 6.308/2019, a

CONTRATADA, sob suas expensas, deverá ter implementado e em devida aplicação seu Programa de Integridade a partir de 1º de janeiro de 2020, conforme artigo 3º da Lei 6.308/2018, não cabendo a CONTRATANTE o ressarcimento destas despesas, § 2º, do artigo 5º, da primeira lei citada neste dispositivo.

17.2. A empresa que tenha implementado o Programa de Integridade deverá apresentar, no momento da contratação, declaração informando a existência desse programa, nos termos do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

17.3. O Programa de Integridade a ser implantado pela contratada consistirá no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria, controle e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Distrito Federal, devendo o Programa de Integridade ser estruturado, aplicado e atualizado de acordo com as características e os riscos atuais das atividades da contratada, a qual, por sua vez, deve garantir o constante aprimoramento e adaptação do referido Programa, visando garantir sua efetividade.

17.4. O Programa de Integridade da empresa será avaliado, e, para isso, deverá ser apresentado, pela pretensa contratada, relatório de perfil e relatório de conformidade do Programa, nos moldes regulados pela Lei 6.112/2018, Lei Federal nº 12.846/2013, no que couber, pelo Decreto Federal nº 8.420/2015, e pelo Decreto Distrital nº 37.296/2016 e legislação correlata superveniente, no que for aplicável.

17.5. O Programa de Integridade que for implementado de forma meramente formal e que se mostre absolutamente ineficaz para mitigar o risco de ocorrência de atos lesivos previstos na Lei Federal nº 12.846/2013 não será considerado para fins de cumprimento da Lei Distrital nº 6.112/2018.

17.6. Pelo descumprimento das exigências previstas na Lei Distrital nº 6.112/2018, a Administração Pública do Distrito Federal aplicará à empresa contratada multa diária de 0,1% do valor do contrato, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total contratado.

17.7. Somente o cumprimento da exigência estabelecida na lei, mediante atestado do executor do contrato acerca da existência e aplicação do Programa de Integridade, fará cessar a aplicação da referida multa. Em não sendo efetivamente cumprida a exigência, o valor da multa poderá ser inscrito em dívida ativa, com rescisão do respectivo contrato por justa causa, ocasião em que a contratada, além de sofrer a incidência da cláusula penal, ficará impossibilitada de celebrar novas contratações com o poder público do Distrito Federal pelo período de 2 (dois) anos ou até a efetiva comprovação de implantação e aplicação do Programa de Integridade.

17.8. A fiscalização da implementação tempestiva ou intempestiva, da efetividade ou não, e da conformidade legal ou desconformidade do Programa de Integridade será exercida conforme artigos 13 e 13-A da Lei distrital nº 6.112/2018, sem prejuízo das demais atividades de fiscalização do Executor do contrato e dos agentes públicos de fiscalização ordinária do Distrito Federal, garantindo a inteira aplicabilidade da lei.

17.9. As ações e as deliberações do executor do contrato não implicarão interferência na gestão das empresas nem ingerência nas suas competências, se atermo, apenas, à responsabilidade de aferir o cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018, o que se dará mediante prova documental emitida pela contratada, comprovando a implantação do Programa de Integridade na forma do art. 7º da Lei Distrital nº 6.112/2018.

17.10. Para se atestar a efetividade do programa de integridade poderão ser adotadas ainda os seguintes meios: auditorias externas, a obtenção do Selo Pró-Ética por parte da contratada, concedido pelo Instituto Ethos, em parceria com a Controladoria-Geral da União e o Ministério da Transparência, ou a obtenção por parte da contratada da certificação ISO 37001, específica para sistemas de gestão antissuborno.

17.11. Será garantida redução de formalidades às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte, para fins de avaliação da existência, aplicação e efetividade do Programa de Integridade, conforme parágrafo 2º, do artigo 6º, da Lei 6.112/2018, no que diz respeito aos parâmetros estabelecidos nos incisos III, IX, XIII e XIV do caput daquele artigo.

17.12. Para se atestar a efetividade do programa de integridade poderão ser adotadas ainda os seguintes meios: auditorias externas, a obtenção do Selo Pró-Ética por parte da contratada, concedido pelo Instituto Ethos, em parceria com a Controladoria-Geral da União e o Ministério da Transparência, ou a obtenção por parte da contratada da certificação ISO 37001, específica para sistemas de gestão antissuborno.

**17.13. O REFERIDO PROGRAMA DE INTEGRIDADE SOMENTE SERÁ APLICADO AOS CONTRATOS EFETIVAMENTE DE VALOR IGUAL OU SUPERIOR A R\$ 5.000.000,00 (CINCO MILHÕES DE REAIS), OU CUJA VALIDADE CONTRATUAL OU EXECUÇÃO SEJA IGUAL OU SUPERIOR A 180 DIAS.**

#### **Cláusula Décima Oitava – Do Executor**

18.1. O Distrito Federal, por meio de \_\_\_\_\_, designará um Executor para o Contrato, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

#### **Cláusula Décima Nona - Da Publicação e do Registro**

19.1. A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, após o que deverá ser providenciado o registro do instrumento pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

#### **Cláusula Vigésima – Do Foro**

20.1. Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

**20.2. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate a Corrupção coordenada pela Controladoria Geral do Distrito Federal, por meio do Telefone: 0800- 6449060. (Decreto Distrital n.º 34.031/2012).**

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

Pelo Distrito Federal: \_\_\_\_\_

Pela Contratada: \_\_\_\_\_

Testemunhas:

1.

Matrícula:

2.

Matrícula:

## **ANEXO VII DO EDITAL**

### **DAS PENALIDADES**

**DECRETO Nº 26.851, DE 30 DE MAIO DE 2006.**

**Publicação DODF 103, de 31/05/06 – Págs. 5 a 7.**

**Alterações:**

[Decreto nº 26.993, de 12/07/2006](#) – DODF de 13/07/06.

[Decreto nº 27.069, de 14/08/2006](#) – DODF de 15/08/06.

[Decreto nº 35.831, de 19/09/2014](#) – DODF de 22/09/14.

[Decreto nº 36.974, de 11/12/2015](#) – DODF de 14/12/15.

*Regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nos 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão), e dá outras providências.*

**A GOVERNADORA DO DISTRITO FEDERAL**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 100, inciso VII, da Lei Orgânica do Distrito Federal, e tendo em vista o disposto nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como o disposto no art. 68 da Lei Federal nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e ainda, a centralização de compras instituída nos termos da [Lei Distrital nº 2.340, de 12 de abril de 1999](#), e as competências instituídas pela [Lei Distrital nº 3.167, de 11 de julho de 2003](#), DECRETA:

**CAPÍTULO I****DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS****SEÇÃO I****DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas de licitação e/ou de contratos, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá, no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no presente decreto.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 1º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 1º A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas de licitação e/ou de contratos, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá, no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas no presente Decreto.”;

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 1º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 1º A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas de licitação e/ou de contratos, em face do disposto nos arts. 81, 86, 87 e 88, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá, no âmbito da Administração Direta, Autárquica, Fundacional e das Empresas Públicas do Distrito Federal, às normas estabelecidas neste Decreto.

Parágrafo único. As disposições deste Decreto aplicam-se também aos ajustes efetuados com dispensa e inexigibilidade de licitação, nos termos do que dispõe a legislação vigente, e ainda às licitações realizadas pelas Administrações Regionais, até o limite máximo global mensal estabelecido no art. 24, incisos I e II, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos termos do disposto no § 1º do art. 2º da Lei Distrital nº 2.340, de 12 de abril de 1999.

**SEÇÃO II****DAS ESPÉCIES DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 2º As licitantes que não cumprirem integralmente as obrigações contratuais assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 2º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 2º As licitantes e/ou contratadas que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal:

a) para o licitante e/ou contratado através da modalidade pregão presencial ou eletrônico que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e o licitante e/ou contratado será descredenciado do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

**NOVA REDAÇÃO DADA À ALÍNEA “A” DO INCISO III DO ART. 2º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

a) para a licitante e/ou contratada através da modalidade pregão presencial ou eletrônico que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e a licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

b) para os licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei n. 8.666, de 1993, a penalidade será aplicada por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

**NOVA REDAÇÃO DADA À ALÍNEA “B” DO INCISO III ART. 2º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

b) para as licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a penalidade será aplicada por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

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.

**NOVA REDAÇÃO DADA INCISO IV DO ART. 2º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

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 a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Parágrafo único. 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.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO PARÁGRAFO ÚNICO ART. 2º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

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

**SUBSEÇÃO I  
DA ADVERTÊNCIA**

Art. 3º A advertência é o aviso por escrito, emitido quando o licitante e/ou contratado descumprir qualquer obrigação, e será expedido:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 3º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 3º A advertência é o aviso por escrito, emitido quando a licitante e/ou contratada descumprir qualquer obrigação, e será expedido:

I - pela Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços;

II - pelo ordenador de despesas do órgão contratante e/ou participante do Sistema de Registro de Preços, se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO III DO ART. 3º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

II - pelo ordenador de despesas do órgão contratante se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

**SUBSEÇÃO II  
DA MULTA**

Art. 4º A multa é a sanção pecuniária que será imposta ao contratado pelo atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 4º A multa é a sanção pecuniária que será imposta ao contratado, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 4º A multa é a sanção pecuniária que será imposta à contratada, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso:.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO I DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 35.831, DE 19/09/14](#) – DODF DE 22/09/14.**

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO II DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 35.831, DE 19/09/14](#) – DODF DE 22/09/14.**

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I e II deste artigo;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente;

V - até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO V DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

V - 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO V DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 35.831, DE 19/09/14](#) – DODF DE 22/09/14.**

V - até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

§ 1º A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 193 e será executada após regular processo administrativo, oferecido ao contratado a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666, de 1993, observada a seguinte ordem:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 1º DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

§ 1º A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato;

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas ao contratado;

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO II DO § 1º DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à contratada; e

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

§ 2º Sempre que a multa ultrapassar os créditos do contratado e/ou garantias, o seu valor será atualizado, a partir da data da aplicação da penalidade, pela variação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 2º DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**



§ 2º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 2º DO ART. 4º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

§ 2º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

§ 3º O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

§ 4º Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a 5 (cinco) dias;

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança.

§ 5º A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, consoante o previsto no Parágrafo único do art. 2º e observado o princípio da proporcionalidade.

§ 6º Decorridos 30 (trinta) dias de atraso, a nota de empenho e/ou contrato deverão ser cancelados e/ou rescindidos, exceto se houver justificado interesse da unidade contratante em admitir atraso superior a 30 (trinta) dias, que será penalizado na forma do inciso II do caput deste artigo.

§ 7º A sanção pecuniária prevista no inciso IV do caput deste artigo não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejem penalidades.

**ACRESCENTADO O ART. 4-A PELO [DECRETO Nº 36.974, DE 11/12/15](#) – DODF DE 14/12/15.**

Art. 4-A A multa de que trata o art. 4º deste Decreto será aplicada, nas contratações previstas na Lei Federal nº 12.232, de 29 de abril de 2010, nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

III - 1% (um por cento) do valor do contrato em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo contratual dentro do prazo estabelecido pela Administração;

IV - 1% (um por cento) sobre o valor do contrato que reste executar ou sobre o valor da dotação orçamentária que reste executar, o que for menor, em caso de rescisão contratual;

V - até 1% (um por cento) sobre o valor do contrato que reste executar ou sobre o valor da dotação orçamentária que reste executar, o que for menor, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, respeitado o disposto nos incisos I e II.

**SUBSEÇÃO III**

**DA SUSPENSÃO**

Art. 5º A suspensão é a sanção que suspende temporariamente a participação de contratado em licitações e o impede de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência de licitação na modalidade pregão, ainda suspende o registro cadastral do adjudicado e/ou contratado, no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005, com a suspensão inscrita no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, de acordo com os prazos a seguir:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 5º A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitações e de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência de licitação na modalidade pregão, ainda suspende o registro cadastral do licitante e/ou contratado, no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo [Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005](#), e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, de acordo com os prazos a seguir:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 5º A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitações e de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência de licitação na modalidade pregão, ainda suspende o registro cadastral da licitante e/ou contratada no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo [Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005](#), e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, de acordo com os prazos a seguir:

I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pela Subsecretaria de Compras e Licitações, ou pelo órgão integrante do Sistema de Registro de Preços, a empresa permanecer inadimplente;

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO I DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pela Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, ou pelo órgão integrante do Sistema de Registro de Preços, a licitante e/ou contratada permanecer inadimplente;

II - por até 90 (noventa) dias, em licitação realizada na modalidade pregão presencial ou eletrônico, ou pregão para inclusão no Sistema de Registro de Preços, quando a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no edital, os documentos e anexos exigidos, quer por via fax ou internet, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO II DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

II - por até 90 (noventa) dias, em licitação realizada na modalidade pregão presencial ou eletrônico, quando a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no edital, os documentos e anexos exigidos, quer por via fax ou internet, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

III - por até 12 (doze) meses, quando a licitante, na modalidade pregão, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, ensejar o retardamento na execução do seu objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato;

IV - por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a licitante:

a) apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações, objetivando obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;

b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

c) receber qualquer das multas previstas no artigo anterior e não efetuar o pagamento; a reabilitação de dará com o pagamento.

**NOVA REDAÇÃO DADA À ALINEA “C” DO INCISO IV DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

c) receber qualquer das multas previstas no artigo anterior e não efetuar o pagamento.

§ 1º São competentes para aplicar a penalidade de suspensão:

I - a Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços;

II - o ordenador de despesas do órgão contratante e/ou participante do Sistema de Registro de Preços, se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO INCISO II DO § 1º DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

II - o ordenador de despesas do órgão contratante, se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

§ 2º A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e produzirá os seguintes efeitos:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 2º DO ART. 5º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 2º A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal.

I - se aplicada pela Subsecretaria de Compras e Licitações - SUCOM, na hipótese do descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços, implicará na suspensão, por igual período, perante todos os órgãos/entidades subordinados à Lei Distrital no 2.340, de 12 de abril de 1999, e alterações posteriores;

II - se aplicada pelo ordenador de despesas do órgão contratante e/ou participante do Sistema de Registro de Preços, na hipótese do descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato, implicará na suspensão perante o órgão sancionador.

§ 3º O prazo previsto no inciso IV poderá ser aumentado para até 05 (cinco) anos, quando as condutas ali previstas forem praticadas no âmbito dos procedimentos derivados dos pregões.

**SUBSEÇÃO IV****DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE**

Art. 6º A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado de Fazenda, à vista dos motivos informados pela Subsecretaria de Compras e Licitações.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 6º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 6º A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado ou autoridade equivalente do órgão de origem, à vista dos motivos informados na instrução processual.

§ 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo de até dois anos de sancionamento.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 1º DO ART. 6º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 1º DO ART. 6º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

§ 1º A declaração de inidoneidade prevista neste artigo permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

§ 2º A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 1993.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 2º DO ART. 6º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

§ 2º A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.”

**CAPÍTULO II****DAS DEMAIS PENALIDADES**

Art. 7º As licitantes que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção no registro no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, administrado pela Subsecretaria de Compras e Licitações, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

I - suspensão temporária do certificado de registro cadastral ou da obtenção do registro, por até 24 (vinte e quatro) meses, dependendo da natureza e da gravidade dos fatos; e

II - declaração de inidoneidade, nos termos do art. 6º deste Decreto

III - aplicam-se a este artigo as disposições dos §§ 2º e 3º do art. 5º deste Decreto.

**FICA ACRESCENTADO O PARÁGRAFO ÚNICO AO ART. 6º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Parágrafo único. Aplicam-se a este artigo as disposições dos §§ 2º e 3º do art. 5º deste Decreto.”

**FICA REVOGADO O INCISO III DO ART. 7º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 8º As sanções previstas nos arts. 5º e 6º poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nos 8.666, de 1993 ou 10.520, de 2002:

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 8º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 8º As sanções previstas nos arts. 5º e 6º poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nos 8.666, de 21 de junho de 1993 ou 10.520, de 17 de julho de 2002:

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

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

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

### CAPÍTULO III

#### DO DIREITO DE DEFESA

Art. 9º É facultado ao interessado interpor recurso contra a aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da respectiva notificação.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 9º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 9º É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da respectiva notificação.

§ 1º O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

§ 2º Na contagem dos prazos estabelecidos neste Decreto, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário; só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO § 2º DO ART. 9º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 2º Na contagem dos prazos estabelecidos neste Decreto, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

**FICA ACRESCENTADO O § 3º DO ART. 9º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 3º Os prazos referidos neste artigo só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade.

**FICA REVOGADO O § 3º DO ART. 9º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

§ 3º Assegurado o direito à defesa prévia e ao contraditório, e após o exaurimento da fase recursal, a aplicação da sanção será formalizada por despacho motivado, cujo extrato deverá ser publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, devendo constar:

- I - a origem e o número do processo em que foi proferido o despacho;
- II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;
- III - o fundamento legal da sanção aplicada;
- IV - o nome ou a razão social do punido, com o número de sua inscrição no Cadastro da Receita Federal.

**FICA ACRESCENTADO O §4º MEDIANTE RENUMERAÇÃO DO §3º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 4º Assegurado o direito à defesa prévia e ao contraditório, e após o exaurimento da fase recursal, a aplicação da sanção será formalizada por despacho motivado, cujo extrato deverá ser publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, devendo constar:

- I - a origem e o número do processo em que foi proferido o despacho;
- II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;
- III - o fundamento legal da sanção aplicada;
- IV - o nome ou a razão social do punido, com o número de sua inscrição no Cadastro da Receita Federal.

§ 4º Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, a autoridade competente para aplicação da sanção providenciará a sua imediata divulgação no sítio [www.fazenda.df.gov.br](http://www.fazenda.df.gov.br), inclusive para o bloqueio da senha de acesso ao Sistema de Controle e Acompanhamento de Compra e Licitações e Registro de Preços do Distrito Federal - e-compras, e aos demais sistemas eletrônicos de contratação mantidos por órgãos ou entidades da Administração Pública do Distrito Federal.

**FICA ACRESCENTADO O §5º MEDIANTE RENUMERAÇÃO DO §4º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 5º Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, a autoridade competente para aplicação da sanção providenciará a sua imediata divulgação no sítio [www.fazenda.df.gov.br](http://www.fazenda.df.gov.br), inclusive para o bloqueio da senha de acesso ao Sistema de Controle e Acompanhamento de Compra e Licitações e Registro de Preços do Distrito Federal - e-compras, e aos demais sistemas eletrônicos de contratação mantidos por órgãos ou entidades da Administração Pública do Distrito Federal.

§ 5º Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos arts. 3º e 4º deste decreto, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**FICA ACRESCENTADO O §6º MEDIANTE RENUMERAÇÃO DO §5º PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

§ 6º Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos arts. 3º e 4º deste decreto, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**NOVA REDAÇÃO DADA § 6º DO ART. 9º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

§ 6º Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos arts. 3º e 4º deste Decreto, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.”

### CAPÍTULO IV

#### DO ASSENTAMENTO EM REGISTROS

Art. 10. Toda sanção aplicada será anotada no histórico cadastral da empresa.

Parágrafo único. As penalidades terão seus registros cancelados após o decurso do prazo do ato que as aplicou.

### CAPÍTULO V

#### DA SUJEIÇÃO A PERDAS E DANOS

Art. 11. Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas por este Decreto, a licitante e/ou contratada ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração pelo descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

### CAPÍTULO VI

#### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12. Os instrumentos convocatórios e os contratos deverão fazer menção a este Decreto, incluir os percentuais relativos a multas, e as propostas comerciais deverão mencionar expressamente a concordância do proponente aos seus termos.

**NOVA REDAÇÃO DADA AO CAPUT DO ART. 12º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 12. Os instrumentos convocatórios e os contratos deverão fazer menção a este Decreto, ressalvados os casos em que o objeto exija penalidade específica.”

**FICA ACRESCENTADO O ART. 13 PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 13. As sanções previstas nos arts. 3º, 4º e 5º deste Decreto serão aplicadas pelo ordenador de despesas do órgão contratante, inclusive nos casos em que o descumprimento recaia sobre o contrato oriundo do Sistema de Registro de Preços.

**FICA ACRESCENTADO O ART. 14º PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 14. Os prazos referidos neste Decreto só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade.”

Art. 13. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**FICA RENUMERADO O ART. 13 PARA ART. 14 PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 14. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**FICA RENUMERADO O ART. 14 PARA ART. 15 PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 15. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14. Revogam-se as disposições em contrário.

**FICA RENUMERADO O ART. 14 PARA ART. 15 PELO [DECRETO Nº 26.993, DE 12/07/2006](#) - DODF DE 13/07/06.**

Art. 15. Revogam-se as disposições em contrário.

**FICA RENUMERADO O ART. 15 PARA ART. 16 PELO [DECRETO Nº 27.069, DE 14/08/2006](#) – DODF DE 15/08/06.**

Art. 16. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 30 de maio de 2006.

118º da República e 47º de Brasília

**MARIA DE LOURDES ABADIA**



Documento assinado eletronicamente por **DIEGO FERNANDEZ GOMES - Matr. 02398796, Diretor(a) de Licitações**, em 22/04/2020, às 13:57, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
verificador= **38788648** código CRC= **D8D4BBC9**.

“Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade”

SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 - DF