



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições para os internos da Unidade Prisional – UP/PMERJ. A finalidade que se pretende alcançar com a contratação é para garantir a continuidade do fornecimento de alimentação ao público carcerário.

1.2 O objeto do presente certame se enquadra na classificação de objeto comum, de acordo com o artigo 6º, inciso XIII da Lei 14.133 de 2021.

1.3. A pretensa aquisição será realizada por meio de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 17 e artigo 29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, efetuada pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS na forma do Art. 3º, inciso IV do Decreto Estadual nº 48.843 de 13 de dezembro de 2023.

1.4 Este documento tem como fundamento as informações detalhadamente descritas no Estudo Técnico Preliminar nº 86319418, elaborado pelo Setor Técnico da DABST - Diretoria de Abastecimento, e devidamente aprovado pelo Sr. Ordenador de Despesas, conforme atestado no documento nº 86826807.

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A elaboração do presente Termo de Referência visa à contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os internos da Unidade Prisional da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro (UP/PMERJ). O objetivo principal é garantir a continuidade do serviço de alimentação, um direito fundamental garantido pelo artigo 12 da Lei de Execuções Penais (Lei nº 7.210/1984), que obriga o Estado a fornecer alimentação adequada aos presos e internados. Essa contratação é necessária para suprir a demanda interna de alimentação com qualidade, segurança e dentro das normas de saúde e bem estar previstas na legislação vigente.

2.2. O atual contrato de fornecimento de refeições para a UP/PMERJ está previsto para ser encerrado em 17 de abril de 2025, e a realização de um novo processo licitatório é necessário para evitar qualquer interrupção nos serviços prestados. A alimentação adequada aos internos não é apenas uma obrigação legal, mas também um fator essencial para a manutenção da ordem e disciplina dentro da unidade prisional, contribuindo para o bem-estar físico e psicológico dos detentos.

2.3. Considerando as particularidades da demanda e a estrutura da unidade, que comporta uma população média de 150 internos por dia, a solução mais viável é a contratação de uma empresa especializada. Esta deverá ser responsável pelo fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em hot-box, entregues em balcão térmico e porcionadas no local, sob a supervisão do efetivo da unidade. Essa logística garante a segurança, controle e distribuição adequada das refeições, além de atender às normas sanitárias aplicáveis.

2.4. A importância do fornecimento contínuo de refeições é ainda mais evidente no contexto da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM), que, entre suas responsabilidades, deve garantir o fornecimento de alimentação para o efetivo da corporação em diferentes unidades, incluindo os presidiários. Assim, a contratação de uma empresa que garanta o cumprimento das exigências nutricionais e sanitárias de forma regular é essencial para uma gestão eficiente da unidade.

2.5. Por fim, salienta-se que o serviço, objeto da futura contratação, é de extrema relevância para a SEPM, assegurando o fornecimento das refeições à UP/SEPM, dado que a produção de refeições na própria Unidade é inviável. Ademais, a nova contratação proporcionará a continuidade do serviço e

garantirá a qualidade das refeições, minimizando o risco de desperdício e assegurando a segurança sanitária.

2.6. A exigência de licitação justifica-se pela necessidade de garantir a melhor contratação possível, assegurando a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração. O Sistema de Registro de Preços será adotado em virtude da impossibilidade de a Administração quantificar previamente o quantitativo necessário no momento da contratação.

### 3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

#### 3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

LOTE	ITEM E ID SIGA	QUANTIDADE
01	1.1 Serviços de Fornecimento de Refeições (ID - 107732) Observação: <b>Desjejum</b>	54.750
	1.2 Serviços de Fornecimento de Refeições (ID - 84736) Observação: <b>Lanche</b>	54.750
	1.3 Serviços de Fornecimento de Refeições (ID - 128120) Observação: <b>Almoço</b>	54.750
	1.3 Serviços de Fornecimento de Refeições (ID - 128120) Observação: <b>Jantar</b>	54.750

3.2 Para fins de características e detalhamento do serviço constante no item anterior, prevalecerão as especificações contidas nos tópicos 4.3 ao 4.7 deste Termo de Referência.

3.3 Não houve a utilização da especificação do bem/serviço conforme Catálogo Eletrônico de Padronização de compras em razão da não existência do aludido bem/serviço no catálogo.

3.4 A determinação de unidades e quantidades, acompanhadas da memória de cálculo estão contidas no Anexo III deste Termo de Referência.

3.5 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

3.5.1 Nos casos de serviços e fornecimentos contínuos, o prazo de vigência do Contrato poderá ser prorrogado, sucessivamente, até o máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que observadas as condições previstas no Contrato, e mediante a celebração de termo aditivo.

3.6 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme dispõe o artigo 84 da Lei 14.133/21 e artigo 20 do Decreto nº 48.843 de 2023.

3.7 Homologado o resultado do processo licitatório, o(s) licitante(s) melhor classificado(s), deverá(ão) ser convocado(s) para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Edital.

3.8 O prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação justificada da parte interessada e desde que aceito pela Administração.

#### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

##### **4.1 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO**

4.1.1 Considerando o exposto no ETP 85633737, não será admitido o parcelamento, *in verbis*:

*“Quanto ao parcelamento, a opção a ser adotada nesta aquisição será a adjudicação conforme o menor preço global por lote, em detrimento da adjudicação por itens, conforme disposto no art. 40, § 3º, inciso II, da Lei 14.133/21.*

*A decisão de agrupar os itens em um único lote decorre da similaridade dos objetos e da possibilidade de economia de escala, que proporciona a redução de custos para o fornecedor ao permitir a compra em maior quantidade de um mesmo item, destinado a refeições similares.*

*Além disso, o fornecimento das quatro refeições em um único lote assegura que a qualidade dos alimentos servidos seja mantida em padrões consistentes. Como o mesmo fornecedor será responsável por todas as refeições, há um maior controle sobre a qualidade e a segurança alimentar, aspectos essenciais, especialmente no contexto do fornecimento de refeições para presídios.*

*Outrossim, essa abordagem otimiza o processo de fiscalização e gestão dos contratos, uma vez que a redução no número de contratos facilita a supervisão das atividades contratadas.*

*Portanto, é evidente que o objeto não se caracteriza como divisível do ponto de vista técnico e logístico.”*

##### **4.2 PRAZO DE INÍCIO DE SERVIÇO**

4.2.1 A empresa Contratada deverá iniciar o serviço em até 30 (trinta) dias corridos após a emissão da Nota de Empenho.

##### **4.3 LOCAL DE ENTREGA E DE EXECUÇÃO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

4.3.1 As refeições deverão ser entregues diariamente (segunda-feira a domingo, inclusive feriados) de acordo com o horário descrito na tabela a seguir, no quantitativo descrito de acordo com a demanda institucional, conforme descrito nos tópicos 4.3.2 e 4.3.2.1 deste Termo de Referência, no endereço: Unidade Prisional da Polícia Militar do Rio de Janeiro, Alameda São Boaventura, 773 - Fonseca, Niterói - RJ, 24130-001.

**Tabela 01: Horário de fornecimento das refeições na UP/SEPM**

<b>HORÁRIO DE FORNECIMENTO</b>		
<b>INTERNOS</b>	<b>DESJEJUM</b>	<b>07h00min às 07h30min</b>
	<b>ALMOÇO</b>	<b>11h00min às 11h30min</b>
	<b>LANCHE</b>	<b>14h00min às 14h30min</b>
	<b>JANTAR</b>	<b>17h00min às 17h30min</b>

4.3.2 Na vigência da contratação, em decorrência da variação diária da população carcerária, o quantitativo de internos será repassado à CONTRATADA diariamente pela Direção da unidade prisional

ou por um dos integrantes da Comissão de Fiscalização, em requisição específica por meio do correio eletrônico [custodia\\_up@pmerj.rj.gov.br](mailto:custodia_up@pmerj.rj.gov.br) até às 16:00 (dezesesseis horas) do dia anterior ao fornecimento.

4.3.2.1 O número de internos será definido com base na população carcerária registrada no Confere Diurno do dia da solicitação.

### **4.3.3 PREPARO, ENTREGA E RECEBIMENTO**

4.3.3.1 A prestação do serviço dar-se-á na forma de refeição transportada do alimento pronto em HOT-BOX (caixas térmicas) para porcionamento na unidade prisional pelo próprio efetivo.

4.3.3.2 Todas as etapas do processo de confecção das refeições serão realizadas nas dependências da CONTRATADA e deverão estar em consonância com as exigências contidas no presente termo de referência e seus anexos.

4.3.3.3 A CONTRATADA deverá entregar as refeições no endereço da UP/SEPM, o que implica que todo o preparo, operacionalização, bem como os custos referentes à logística de transporte serão de responsabilidade da Contratada. As refeições serão distribuídas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) de forma ininterrupta.

4.3.3.4 O sistema de distribuição das refeições será da seguinte forma: · As refeições serão transportadas em cubas de aço inox devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (Hot Box), em veículos apropriados para tal fim e acomodadas no refeitório da UP/PMERJ em BALCÃO TÉRMICO, fornecidos pela licitante arrematante;

· Os servidores designados como fiscais de contrato receberão as refeições;

· A distribuição das refeições para os comensais no interior da unidade prisional fica sob a responsabilidade do CONTRATANTE;

4.3.3.5 O número estimado de refeições a serem fornecidas diariamente poderá variar para maior ou menor em até 10% (dez) por cento, conforme flutuação diária da população prisional e esclarecido no item anterior, sem prejuízo do disposto no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21.

4.3.3.6 Diariamente, a CONTRATADA deverá imprimir e entregar 2 (Duas) vias do Formulário do Índice de medição do resultado (IMR), por refeição, nos moldes constantes no Anexo IV, às custas da contratada, sendo 01 (um) para ficar com a própria empresa, 01 (um) com a Fiscalização e outro que será ao final de cada mês enviado à Gestão do Contrato, como documento essencial para o correto pagamento do quantitativo de serviço prestado (quantidade de refeições fornecidas).

No referido Formulário supramencionado deve, ainda, ser identificado pela CONTRATADA o dia e hora de elaboração de cada refeição (cocção).

4.3.4 O recebimento provisório será dispensado considerando se tratar de alimentação preparada e transportada. (Artigo 21 do Decreto Estadual 48.817).

4.3.5 O objeto será recebido definitivamente pelo Gestor do Contrato em até 10 (dez) dias corridos contados a partir do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Definitivo.

4.3.6 A comissão de fiscalização, na presença do representante da CONTRATADA, recusará, de forma fundamentada, o recebimento parcial ou total das refeições quando constatada a inobservância das especificações técnicas e condições de aceitabilidade do objeto. Nessa hipótese, a direção da unidade prisional, por segurança, acautelará as refeições em desconformidade e comunicará imediatamente à Contratada, que terá o prazo de 02 (duas) horas para substituir as refeições recusadas.

4.3.7 A presença da fiscalização da SEPM não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

## **4.4 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

4.4.1 A alimentação dos internos será composta pelas seguintes refeições: Desjejum, Almoço, Lanche e Jantar.

### **4.4.2 Pequenas refeições: Desjejum e Lanche.**

4.4.2.1 A composição do desjejum e lanche será de acordo com as descrições das tabelas a seguir. Os líquidos deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos (garrafa térmica) com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis resistentes para distribuição (capacidade de 200 ml para café com leite). Vale ressaltar que o recipiente térmico utilizado para o café não poderá ser utilizado para servir o leite.

**Tabela 2. Composição do Desjejum para UP/SEPM**

DESJEJUM			
Opções	Composição da refeição	Porção (per capita)*	Forma de distribuição
Bebida	Leite integral longa vida UHT	150 ml	Garrafa térmica
	Café preparado	50 ml (10g de pó de café)	Garrafa térmica
	Açúcar	10 g	Sachet
Pão	Pão <u>escolhido entre as opções de:</u> Pão francês, pão doce, pão careca	50 g	Embalado individualmente em saco plástico transparente
Acompanhamento (Diariamente)	Manteiga com sal	10 g	Sachet
Frios 1 (4x/semana)	Queijo muçarela	20 g	Fatia
Frios 2 (3x/semana)	Presunto	17 g	Fatia
Fruta 1 (3x/semana)	Maçã	1 unidade	Embalado individualmente em saco plástico transparente
Fruta 2 (4x/semana)	Banana	1 unidade	Embalado individualmente em saco plástico transparente

\* Per capita do alimento pronto: Porção por pessoa

**Tabela 3. Composição do Lanche para UP/SEPM**

LANCHE			
Opções	Composição da refeição	Porção (per capita)*	Forma de distribuição
Bebida 1 (4x/semana)	Leite integral longa vida UHT	150 ml	Garrafa térmica
	Café preparado	50 ml	Garrafa térmica
	Açúcar	10 g	Sachet (2 unds)
Bebida 2 (3x/semana)	Néctar de frutas	200 mL	Embalagem tetrapack

Opção 1 (6x/semana)	Pão <u>escolhido</u> entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca	50 g	Embalado individualmente em saco plástico transparente
Opção 2 (1 x/semana)	Bolo individual	40 g	Embalado individualmente
Acompanhamento (Diariamente)	Manteiga com sal	10 g	Sachet

\* Per capita do alimento pronto: Porção por pessoa

#### 4.4.3 Grandes refeições: Almoço e Jantar.

4.4.3.1 A composição do almoço e jantar será de acordo com as descrições das tabelas a seguir. O Almoço e Jantar devem ser acondicionados em cubas e transportadas em caixas térmicas (Hot Box), acompanhados de talheres (garfo, faca e colher) recicláveis em plástico resistente, embaladas individualmente e em quantidade suficiente de acordo com o número refeições entregues.

Tabela 4. Composição do Almoço e Jantar para UP/SEPM

ALMOÇO / JANTAR			
Grupos alimentares	Componentes	Porção (per capita)*	Forma de distribuição
Arroz	Arroz parboilizado	150 g	Cubas devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (hot box)  + Colher de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente
Feijão	Feijão preto grupo 1, classe preto, branco ou cores (Fradinho, mulatinho, etc)	100 g	
Proteína	Carne bovina – Coxão duro, Coxão mole, Acém, Músculo, Patinho.  (4x/semana)	120 g	
	Frango – Coxa, Sobrecoxa, Filé de Frango sem osso. (5x/semana)	Coxa e Sobrecoxa – 250 g Filé de Frango sem osso – 120 g	
	Carne suína – Carré, Lombo, Linguiça Toscana; (2x/semana)  Feijoada – Pé, Orelha, Paio, Calabresa, Lombo. (1x/semana)	Carré – 120 g Lombo – 120 g Linguiça Toscana – 120 g  Feijoada – Pé, Orelha, Paio, Calabresa, Lombo – 120 g	
	Peixe (Filé) – Pescada, Merluza.  (2x/semana)	120 g	
Guarnição	Vegetais – Abóbora, Abobrinha, Aipim, Batata Doce, Batata Inglesa, Berinjela, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Inhame, Quiabo, Vagem. (8x/semana)	80 a 100 g	
	Massas – Espaguete,	100 g	

	Parafuso, Talharim. (3x/semana)		
	Polenta (1x/semana)	80 g	
	Pirão (1x/semana)	80 g	
	Farofa (1x/semana)	80 g	
Vegetais refogados	Abóbora, Abobrinha, Acelga, Agrião, Aipim, Batata Doce, Batata Inglesa, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cenoura, Chicória, Chuchu, Couve-flor, Couve, Espinafre, Inhame, Quiabo, Repolho, Vagem	Folhosos – 50 g Outras hortaliças – 80 g	
Condimentos e temperos	Alho, Cebola, Cheiro Verde, Limão, Louro, Orégano, Pimentão, Tomate, Toucinho (Bacon), Extrato de Tomate, Sal, Vinagre.	QSP	
Sobremesa	Frutas – Abacaxi, Banana Prata, Banana D'água, Goiaba, Laranja, Maçã, Mamão, Melancia, Melão, Pera, Tangerina. (4 x/semana)	Banana Prata, Banana D'água, Goiaba, Maçã, Pera, Tangerina – 1 unidade  Abacaxi – 150 g Mamão – 150 g Melancia – 250 g Melão – 250 g	Embaladas individualmente em recipientes
	Doces de fruta – Doce de Banana, Doce de Goiaba. (2x/semana)	50 a 80 g	
	Doces – Doce de Abóbora. (1x/semana)	50 a 80 g	
Refresco de frutas	Sabores diversos (Abacaxi, Acerola, Caju, Goiaba, Laranja, Limão, Maracujá, Pêssego, Uva)	200 mL	Garrafa térmica

\* Per capita do alimento pronto: Porção por pessoa

4.4.3.2 O peso mínimo do almoço e do jantar deverão estar consonantes com o seguinte cálculo: Peso mínimo = per capita do alimento x nº de refeições, a fim de facilitar a visualização dos pesos referentes a cada preparação, segue tabela abaixo:

**Tabela 5. Peso mínimo das preparações do Almoço e Jantar:**

Peso mínimo das preparações do Almoço e Jantar		
Grupos alimentares	Componentes	Peso total
Arroz	Arroz parboilizado	22,5 Kg
Feijão	Feijão preto grupo 1, classe preto, branco ou cores	15 Kg

	(Fradinho, mulatinho, etc)	
Proteína	Carne bovina – Coxão duro, Coxão mole, Acém, Músculo, Patinho.	18 Kg
	Frango – Coxa, Sobrecoxa, Filé de Frango sem osso. (5x/semana)	Coxa e Sobrecoxa – 37,5 Kg Filé de Frango sem osso – 18 Kg
	Carne suína – Carré, Lombo, Linguiça Toscana; (2x/semana) Feijoada – Pé, Orelha, Paio, Calabresa, Lombo. (1x/semana)	Carré – 18 Kg Lombo – 18 Kg Linguiça Toscana 18 Kg Feijoada – Pé, Orelha, Paio, Calabresa, Lombo – 18 Kg
	Peixe (Filé) – Pescada, Merluza. (2x/semana)	18 Kg
Guarnição	Vegetais – Abóbora, Abobrinha, Aipim, Batata Doce, Batata Inglesa, Berinjela, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Inhame, Quiabo, Vagem. (8x/semana)	7,5 a 12 Kg
	Massas – Espaguete, Parafuso, Talharim. (3x/semana)	15 Kg
	Polenta (1x/semana)	12 Kg
	Pirão (1x/semana)	12 Kg
	Farofa (1x/semana)	12 Kg
Vegetais refogados	Abóbora, Abobrinha, Acelga, Agrião, Aipim, Batata Doce, Batata Inglesa, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cenoura, Chicória, Chuchu, Couve- flor, Couve, Espinafre, Inhame, Quiabo, Repolho, Vagem.	Folhosos – 7,5 Kg Outras hortaliças – 12 Kg
Condimentos e temperos	Alho, Cebola, Cheiro Verde, Limão, Louro, Orégano, Pimentão, Tomate, Toucinho (Bacon), Extrato de Tomate,	QSP

	<b>Sal, Vinagre.</b>	
<b>Sobremesa</b>	<b>Frutas – Abacaxi, Banana Prata, Banana D’água, Goiaba, Laranja, Maçã, Mamão, Melancia, Melão, Pera, Tangerina. (4 x/semana)</b>	<b>Banana Prata, Banana D’água, Goiaba, Maçã, Pera, Tangerina – 1 unidade Abacaxi – 150 unidades Mamão – 150 unidades Melancia – 150 unidades Melão – 150 unidades</b>
	<b>Doces de fruta – Doce de Banana, Doce de Goiaba. (2x/semana)</b>	<b>150 unidades</b>
	<b>Doces – Doce de Abóbora. (1x/semana)</b>	<b>150 unidades</b>
<b>Refresco de frutas</b>	<b>Sabores diversos (Abacaxi, Acerola, Caju, Goiaba, Laranja, Limão, Maracujá, Pêssego, Uva)</b>	<b>200 mL – 150 unidades</b>

*\*As sobremesas e frutas deverão ser embaladas individualmente em recipientes apropriados observada a gramatura especificada na tabela 3.*

#### **4.4.4 CARDÁPIOS**

4.4.4.1 A CONTRATADA deverá elaborar o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, encaminhando-o até o quinto dia útil de cada mês, para aprovação pela equipe gestora do contrato.

4.4.4.2 Só serão admitidas as solicitações por parte da CONTRATADA para alterações nos cardápios com antecedência de no mínimo 24 horas com cópia para o fiscal do contrato sendo estas autorizadas ou não exclusivamente pelas nutricionistas da SEPM.

4.4.4.3 A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diários a partir dos grupos alimentares e da gramatura especificados nas tabelas 4 e 5.

4.4.4.4 Os funcionários que apresentarem necessidade de dieta especial deverão ser atendidos pela CONTRATADA, para este fim, mediante prescrição médica ou nutricional. As dietas especiais, devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal.

4.4.4.5 As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

4.4.4.6 Devem ser coletados, diariamente, 1 (uma) amostra de cada refeição, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

#### **Proteínas para eventos comemorativos na UP/SEPM**

<b>Preparações</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Evento</b>	<b>Porção (per capita)*</b>
Chester	Kg	Natal/ano novo	250g
Pernil	Kg	Natal/ano novo	250g
Peru	Kg	Natal/ano novo	250g

Rabanada	Kg	Natal/ano novo	200g
----------	----	----------------	------

\* Per capita do alimento pronto: Porção por pessoa

### EXEMPLO DE CARDÁPIO SEMANAL PROTEÍNAS

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>ALMOÇO</b>	Carne bovina	Frango	Carne bovina	Peixe	Carne suína	Frango	Carne Bovina
<b>JANTAR</b>	Frango	Carne Suína	Frango	Frango	Peixe	Carne bovina	Carne suína

### EXEMPLO DE CARDÁPIO SEMANAL

REFEIÇÃO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>ALMOÇO</b>	. Vegetais Refogados . <b>Carne bovina</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Frango</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Carne bovina</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Peixe</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce de fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Carne suína</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Frango</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Carne bovina</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco
<b>JANTAR</b>	. Vegetais Refogados . <b>Frango</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Carne suína</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Frango</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce de fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Frango</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Peixe</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Carne bovina</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . <b>Carne suína</b> . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco

### Gêneros alimentícios para dietas especiais na UP/SEPM

Gênero alimentício	Unidade de medida	Porção (per capita)
--------------------	-------------------	---------------------

Adoçante dietético em sachet	Cx	2 envelopes
Bolacha sem glúten, salgada	Kg	50g
Leite longa vida UHT desnatado	L	200 ml
Leite de vaca sem lactose	L	200 ml
Manteiga sem sal, embalagem individual	Sachet	10g
Ovo preparado (cozido, pochê, etc)	Dz	2 unid
Suplemento alimentar em pó, sabor baunilha	Lata	31,5 g

\* Per capita: Porção por pessoa

#### **4.4.5 PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO:**

4.4.5.1 Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, conforme legislação sanitária vigente, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo;
- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O pré-preparo e cocção da alimentação;
- A coleta diária, nas dependências da CONTRATADA, de amostras da alimentação preparada;
- O porcionamento em cubas devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (Hot Box), de acordo com o per capita estabelecido (tabelas 4 e 5), utilizando- se de utensílios apropriados;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica da nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da CONTRATADA, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- A fim de se evitar insetos e roedores a CONTRATADA deverá implantar um controle integrado de pragas, incluindo procedimentos de prevenção e eliminação (dedetização). Os produtos utilizados necessitam estar registrados no Ministério da Saúde.
- Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada e transportada.

#### **4.4.6 EQUIPE DE TRABALHO:**

4.4.6.1 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.4.6.2 A necessidade de profissionais especializados na área de Nutrição, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN) para a supervisão, coordenação, controle, fiscalização e execução de todas as atividades de preparo e distribuição da alimentação pronta. A Contratada deverá ter em seu quadro o(s) profissional(is) Nutricionista(s) de acordo com os parâmetros numéricos mínimos de referência e as atribuições definidas no Conselho de Nutrição, em especial àquelas observações contidas na Resolução - CFN nº 600/2018.

4.4.6.3 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

4.4.6.4 Apresentar ao CONTRATANTE, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

4.4.6.5 Manter os empregados dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

4.4.6.6 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

4.4.6.7 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

#### **4.4.7 TRANSPORTE:**

4.4.7.1 Os veículos de transporte de alimentos devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS- A)<sup>1</sup> concedido pela Autoridade Sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene; Embasamento Legal: conforme Resolução ANVISA RDC 275/2002, item 4.5 + Portaria Ministério da Saúde/Secretária de Vigilância Sanitária – SVS N° 326/1997 + Resolução SES n° 1.058 / 2014 Art 1° + Art. 67, IV da Lei n° 14.133/21.

4.4.7.2 Todos os veículos utilizados pela CONTRATADA para o transporte de alimentos e seus motoristas e entregadores deverão ser previamente cadastrados junto à UP/SEPM.

4.4.7.3 A logística de transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizada em veículo fechado utilizados unicamente para estes fins.

4.4.7.4 No transporte, os alimentos quentes prontos para o consumo deverão ser mantidos em temperatura superior a 60°C e os alimentos frios, mantidos sob temperatura abaixo de 10°C. Embasamento Legal: conforme Resolução ANVISA RDC 216/2004.

4.4.7.5 Considerando que as normas de nutrição indicam que um alimento pode se manter fresco por até 06 (seis) horas, desde que mantidas as condições de temperatura e, no caso específico da alimentação para unidade prisional, até 02 (duas) horas podem ser necessárias para a comida entrar na unidade e ser distribuída ao interno apenado, deve-se, necessariamente, garantir que não seja ultrapassado o prazo máximo de 3 (três) horas, desde o termino da cocção até a efetiva entrega à unidade prisional.

4.4.7.6 Manter a quantidade de veículos em número suficiente e em condições adequadas de higienização e conservação a fim de cumprir o horário de distribuição estabelecido no item 6.6.5.

4.4.7.7 Todas as portas do compartimento de carga dos veículos, depois de carregados com as caixas térmicas (hot box), deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à UP/SEPM, diariamente pela CONTRATADA.

#### **4.4.8 FORMA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

4.4.8.1 A entrega das refeições no local estabelecido pelo CONTRATANTE deverá ser supervisionada pela CONTRATADA e acompanhada por um representante da CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento, peso das cubas e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

4.4.8.2 A CONTRATADA será responsável apenas pela montagem e distribuição dos alimentos que integram a refeição dos internos em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO), não havendo, contudo, nenhum serviço de copeiragem, a cargo da CONTRATADA, dentro do Refeitório de cada unidade prisional.

4.4.8.3 As refeições servidas aos internos deverão ser distribuídas em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO) compostas por parte térmica para a comida quente e parte fria para saladas. Esse equipamento necessário será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato.

4.4.8.4 É terminantemente proibido a utilização de qualquer espaço dentro da Unidade Prisional como depósito de alimentos e/ou bebidas de propriedade da CONTRATADA.

4.4.8.5 A CONTRATADA deverá instalar uma balança digital, certificada pelo INMETRO, na Unidade Prisional, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle da pesagem das refeições servidas diariamente. Esse equipamento será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato, que poderá ser retirada pela CONTRATADA ao final do contrato.

#### **4.4.9 SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA E PLANOS DE CONTINGÊNCIA:**

4.4.9.1 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

4.4.9.2 Atender as possíveis intercorrências, de acordo com as comunicações do Fiscal do Contrato, daquelas refeições que não estiverem adequadas ao consumo, sendo necessário, portanto, a sua substituição em até 2 (duas) horas da referida comunicação, evitando-se, assim, o transtorno que a falta de alimentação ou seu atraso excessivo podem causar em um ambiente de reclusão coletivo.

#### **4.5 ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO**

4.5.1 A qualidade do serviço executado será avaliada com base nas análises do IMR constante no Anexo IV deste Termo de Referência.

#### **4.6 CONDIÇÕES DE ENTREGA**

4.6.1 A empresa CONTRATADA deverá efetuar a entrega das refeições conforme descrição detalhada no 4.3.1 deste Termo de Referência.

4.6.2 Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e todas as demais despesas, serão de responsabilidade da empresa contratada.

4.6.3 Durante o transporte e o armazenamento, o objeto deve ser acondicionado em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, utilizando-se de materiais recicláveis, em apreço a responsabilidade socioambiental.

#### **4.7 VISTORIA**

4.7.1 A empresa poderá proceder à rigorosa vistoria no local onde serão executados os serviços – ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no Anexo V do Termo de Referência (Modelo de Declaração de Vistoria), com a finalidade de vistoriá-lo em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, localização e condição dos refeitórios onde deverá ser montado o “Buffet” (Sistema de entrega de refeição a granel), inclusive no que concerne às dimensões de passagem e portões da Unidade Prisional, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças, para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação.

4.7.2 A vistoria técnica poderá ser realizada de segunda a sexta-feira, das 09:00 às 11:30 e de 14:00 às 16:00, devendo seu agendamento ser efetuado previamente perante a Diretoria de Abastecimento (DAbst) da SEPM/RJ em dias úteis, nos horários das 9:00 às 17:00.

4.7.2.1 a SEPM disponibilizará data e horário diferentes para os eventuais interessados realizarem a visita ao local, não havendo visitas conjuntas. (Art. 63, parágrafo 4º da Lei 14.133/2021).

4.7.3 A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na licitação, ficando, contudo, as empresas cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

4.7.4 Caso a empresa opte por não realizar a vistoria, deverá emitir Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Termo de Referência.

4.7.5 O licitante, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o representante legal da licitante assiná-lo

e servidor da SEPM-RJ responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

**4.7.6 As declarações solicitadas neste item deverão ser entregues juntamente com os documentos de habilitação.**

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **5.1 GARANTIA CONTRATUAL**

5.1.1 Exigir-se-á da licitante vencedora, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data da assinatura do Contrato, uma garantia a ser prestada em quaisquer modalidades previstas no art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/21, da ordem de 2% (dois por cento) do valor anual a ser restituída após sua execução satisfatória.

5.1.1.1 Nos casos de prestação de garantia pela modalidade seguro garantia, o prazo será de 1 mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, conforme exposto no art. 96, §3º da Lei 14.133/21.

5.1.2 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

5.1.3 Nos casos em que valores de multas venham a ser descontados da garantia, seu valor original deverá ser recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

5.1.4 Evidencia-se a importância dos Órgãos públicos exigirem garantias para a consecução dos seus contratos a fim de resguardar o erário público e garantir o cumprimento das obrigações pactuadas, além de assegurar à Administração eventual cobertura em razão da incidência de multas contratuais. Ademais, o percentual de 2% (dois por cento) de garantia contratual não promove, por si só, qualquer restrição à competitividade, mostrando-se plenamente razoável.

### **5.2 INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS OU VEDAÇÃO OU MENÇÃO A PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO**

5.2.1 Na presente contratação não será adotada nenhuma marca ou modelo como parâmetro.

### **5.3 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

5.3.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.3.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.3.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.3.6 Os procedimentos pormenorizados de gestão e fiscalização serão públicos em DOERJ através de Resoluções da Secretária de Estado de Polícia Militar quando da nomeação dos Fiscais e Gestores, e seguirão os ditames do Decreto Estadual nº 48.817 de 24 de novembro de 2023.

### **Fiscalização**

5.3.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133 de 2021, art. 117, caput).

## **Fiscalização Técnica**

5.3.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

5.3.9 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133 de 2021, art. 117, §1º)

5.3.10 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.3.11 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.3.12 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

## **Fiscalização Administrativa**

5.3.13 Ao fiscal administrativo do contrato, além das atribuições previstas no artigo 24 do Decreto 48.817/23, competirá especialmente:

5.3.13.1 assegurar, ao longo de toda a execução do contrato de aquisição de bens ou prestação de serviços, o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

5.3.13.2 receber, conforme o caso, a documentação da empresa para fins de pagamento, encaminhando-a ao gestor, com as notas fiscais assinadas e atestadas e relatório de conformidade.

## **Gestor do Contrato**

5.3.14 Cabe ao gestor do contrato o preparo, coordenação, acompanhamento, conclusão e demais atividades gerenciais, técnicas e operacionais que compõem a celebração do contrato, execução do seu objeto e gestão durante sua vigência, devendo zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais, em especial as constantes no artigo 22 do Decreto Estadual 48.817/23.

5.3.15 O gestor do contrato verificará se a contratada está cumprindo todas as obrigações previstas no edital de licitação ou no instrumento de contrato e seus anexos, especialmente a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na contratação, excetuando-se da verificação aquelas relacionadas à execução do objeto, que serão de responsabilidade dos fiscais da contratação.

5.3.16 O gestor do contrato instruirá o processo com informações, dados, requerimento e manifestação da contratada, pertinentes à alteração de valores do contrato, em razão de reequilíbrio econômico-financeiro, ou alteração do objeto, para acréscimo ou supressão, com posterior análise fundamentada e encaminhá-lo à autoridade superior para decisão.

5.3.17 O gestor do contrato controlará o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte dias) corridos demonstrando a vantajosidade para a autoridade competente de prorrogação ou, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório.

5.3.18 O gestor do contrato comunicará à autoridade competente toda e qualquer irregularidade cometidas pela contratada, sejam estas relacionadas às obrigações contratuais sob sua verificação, ou mediante informação dos fiscais do contrato de descumprimento relacionado à execução do objeto e das normas de segurança do trabalho, sugerindo, quando for o caso, a abertura de procedimento para imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no Edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência.

5.3.19 O gestor do contrato deverá constituir relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o

aprimoramento das atividades da Administração, na forma da alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133 de 2021.

## **5.4 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

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

### **Habilitação jurídica**

5.4.2 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

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

5.4.4 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

5.4.5 Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

5.4.6 Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020 ou norma posterior que regule a matéria.

5.4.7 Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

5.4.8 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

5.4.9 Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

5.4.10 Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

5.4.12 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

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

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

5.4.15 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

5.4.16 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

5.4.17 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

5.4.18 Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de:

5.4.18.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

5.4.18.2 Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

5.4.19 Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

5.4.19.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

5.4.19.2 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS.

5.4.20 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

5.4.21 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

5.4.21.1 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016

5.4.21.2 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

5.4.21.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

5.4.22 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

5.4.22.1 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

5.4.23 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

5.4.23.1 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5.4.23.2 Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

5.4.23.2.1 Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

5.4.23.3 Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contábeis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5.4.23.4 Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

5.4.24 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

5.4.24.1 Caso seja apresentado resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá ser comprovado capital ou patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

5.4.24.2 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### **Qualificação Técnica**

5.4.25.1 Relativo à qualificação técnica, sem prejuízo das demais regras previstas no artigo 67 da Lei nº 14.133/21, deverá ser exigido atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, pertinente e compatível com o objeto principal, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN com jurisdição no local de suas atividades, indicando o respectivo local, quantidade, prazo e periodicidade do fornecimento.

5.4.25.2 Termo de compromisso assinado por Profissional especializado na área de Estudo Técnico Preliminar - SEPM 86319418 SEI SEI-350006/009599/2024 / pg. 15 nutrição, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e formalmente designado pela Contratada no sentido de que irá compor a equipe técnica, na condição de Responsável Técnico, nos termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, caso a licitante venha a se sagrar vencedora.

5.4.25.3 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada, de imediato, ao Gestor do Contrato da SEPM, acompanhada de nova nomeação, com a respectiva documentação.

5.4.25.4 Poderá ser apresentado mais de um atestado de capacidade técnica, sendo aceito o seu somatório, desde que reste demonstrada a execução concomitante do objeto;

5.4.25.5 O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá(ão) ser acompanhado(s) da(s) cópia(s) do(s) contrato(s) respectivo(s).

5.4.25.6 A aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação poderá ser demonstrada pela execução pretérita de, no mínimo 30% do quantitativo do lote a que o licitante irá concorrer.

5.4.25.7 As exigências de qualificação técnica têm por objetivo verificar, pela análise de sua experiência pretérita, se o licitante possui condições técnicas-operacionais para executar a contento todo o objeto do certame, não só pelo volume considerável da pretensa aquisição, mas, sobretudo, pelo fato deste tipo de objeto estar atrelado à saúde e à segurança alimentar dos detentos.

5.4.25.8 O vencedor deverá apresentar a Declaração de Elaboração Independente de Proposta como condição para assinatura do contrato.

## **5.5 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.5.1 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

5.5.2 Permitir o acesso dos empregados da Contratada às dependências da unidade quando da entrega das refeições.

5.5.3 Efetuar o pagamento à Contratada, desde que verificada a adequação dos bens fornecidos às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.5.4 Convocar o representante da Contratada para esclarecimentos e negociações visando os interesses das partes, quando necessário for.

5.5.5 Aplicar as sanções previstas na legislação vigente e descritas no edital do certame nos casos de não cumprimento de alguma exigência do Contrato, mesmo que haja correção de eventuais irregularidades.

5.5.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o definido no Contrato, neste Termo de Referência e sua proposta.

5.5.7 Fiscalizar a execução do Contrato por meio da Comissão de Fiscalização, observando o fiel cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência e no Contrato, o que não exclui nem diminui a responsabilidade da Contratada, anotando em registro próprio todas as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5.5.8 Comunicar à Contratada, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidades verificadas na execução do Contrato, concedendo-lhe prazo para que as regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas sanções legais e contratualmente previstas.

5.5.9 Indicar formalmente o gestor e os fiscais para acompanhamento da execução contratual;

5.5.10 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

5.5.11 Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando a pesagem das preparações em cubas no almoço e no jantar.

5.5.12 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5.5.13 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos em edital, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

5.5.14 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos internos e funcionários, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

5.5.15 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

5.5.16 Atestar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

5.5.17 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para sua correção.

5.5.18 A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

5.5.18.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

5.5.18.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

## **5.6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.6.1 Entregar as refeições no local determinado e de acordo com o prazo estabelecido neste Termo de Referência, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

5.6.2 Fornecer toda documentação fiscal e técnica com a entrega dos materiais.

5.6.3 Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento das refeições adjudicado, inclusive fretes, seguros e descarregamento dos materiais, desde a origem até sua entrega no local de destino.

5.6.4 Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado, qualquer problema ou impossibilidade de execução de obrigação contratual, para fins de adoção das providências cabíveis.

5.6.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, o bem objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes.

5.6.6 Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à Contratante ou terceiros.

5.6.7 Manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.6.9 Manter programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria 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.

5.6.10 Preparar e produzir as refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATADA, para atender o objeto desta licitação, e fornecê-lo aos internos e funcionários da UP/SEPM, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número e os tipos de refeições e os respectivos horários e locais de entrega.

5.6.11 Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes nas tabelas do item 4 e 5, em especial no que concerne à observância do tempo máximo de 3 (três) horas entre a elaboração da refeição (cocção) e a chegada até o destino final (unidade prisional).

5.6.12 Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA, independentemente de notificação ou aviso prévio.

5.6.13 Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.

5.6.14 Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pela unidade prisional, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à CONTRATANTE;

5.6.15 Arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, inclusive assumindo inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada.

5.6.16 Arcar com a aquisição dos gêneros alimentícios, os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, as mãos de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Contempla, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

5.6.17 Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.

5.6.18 Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios (balcão térmico, balança, hot box, garrafa térmica) de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos mesmos, no todo ou em parte, necessários à execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de substituição.

5.6.19 Fornecer, de forma contínua, refeições na forma transportada, entendida como sendo a preparação nas dependências da CONTRATADA, ficando sob inteira responsabilidade da mesma o transporte até o local determinado pela CONTRATANTE.

5.6.20 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

5.6.21 Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN.

5.6.22 Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.

5.6.22 Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.

5.6.23 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

5.6.24 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

5.6.25 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

5.6.26 Manter os empregados dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

5.6.27 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.6.28 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

5.6.29 Adequar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário.

5.6.30 Acompanhar diariamente os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato.

5.6.31 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.6.32 Atender às possíveis intercorrências, com o comunicado do Fiscal do Contrato, daquelas refeições que não estiverem adequadas ao consumo, sendo necessário, portanto, a sua substituição em até 2 (duas) horas da referida comunicação, evitando-se, assim, o transtorno que a falta de alimentação ou seu atraso excessivo podem causar em um ambiente de reclusão coletivo.

5.6.33 É vedado à CONTRATADA utilizar as dependências da CONTRATANTE para quaisquer fins, salvo o uso do espaço para distribuição de refeições.

5.6.34 A CONTRATADA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.

5.6.35 É terminantemente proibido a contratação pela CONTRATADA, a qualquer título e, ainda que informalmente, de servidor público estadual efetivo, celetista ou exclusivamente detentor de cargo em comissão ou função de confiança para realização de quaisquer atividades relativas à execução do presente contrato.

5.6.36 É terminantemente proibido a utilização de qualquer espaço dentro da Unidade Prisional como depósito de alimentos e/ou bebidas de propriedade da CONTRATADA, haja vista que o transporte das refeições integra o objeto do presente contrato.

5.6.37 São de responsabilidade do CONTRATANTE o descarte dos resíduos produzidos pelo consumo das refeições realizadas pelos internos da unidade prisional.

5.6.38. Responsabilizar-se única e exclusivamente por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

## **6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **6.1 MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA**

6.1.1 A pretensa contratação será processada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 17 e artigo 29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

6.1.2 O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE.**

6.1.3 O modo de disputa será aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos.

### **6.2 PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

6.2.1 Admite-se a participação de pessoas jurídicas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, em razão da não vedação devidamente justificada pelo Setor Técnico, conforme disposto no artigo 15 da Lei 14.133/21 e artigo 17, inciso VI, alínea 'b' do Decreto Estadual 48.816/2023.

### **6.3 SUBCONTRATAÇÃO**

6.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **6.4 COTA EXCLUSIVA E COTA RESERVADA DA LEI COMPLEMENTAR 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006**

6.4.1 O estabelecimento de cota reservada ou exclusiva da licitação para os beneficiários será determinado em momento oportuno pelo Ordenador de Despesas, após a empreendida pesquisa mercadológica.

## **7. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA**

### **7.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA**

7.1.1 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

### **7.2 AMOSTRA**

7.2.1 Devido às características constitutivas do objeto não serão exigidas amostras ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, as quais deverão ser substituídas pela apresentação de folder ou quaisquer outros documentos que demonstrem de forma clara e precisa todas as características concernentes ao objeto ora licitado.

7.2.2 O folder deverá ser entregue no prazo estabelecido pelo Pregoeiro.

7.2.3 Os folders deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, Tel.: (021) 2333-2665, email: pregoes\_dlp@pmerj.rj.gov.br.

7.2.4 Os folders serão analisados por representantes da Diretoria de Abastecimento (DAbst) da SEPM/RJ, que emitirão laudo motivado acerca do produto apresentado.

7.2.4.1 Os integrantes da Diretoria de Abastecimento (DAbst) da SEPM/RJ deverão realizar análise e conferência das especificações, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos.

7.2.5 A proposta do licitante será desclassificada no caso de reprovação, devendo o licitante, neste caso, ser notificado para ciência do laudo.

7.2.6 A desclassificação da proposta na forma prevista no subitem anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado.

### **7.3 CRITÉRIOS DE DESEMPATE COM BASE NO DESENVOLVIMENTO PELO LICITANTE DE AÇÕES DE EQUIDADE ENTRE HOMENS E MULHERES NO AMBIENTE DE TRABALHO**

7.3.1 O desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho é critério de desempate em processos licitatórios, nos termos do disposto no inciso III do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3.2 Serão consideradas ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho o disposto no artigo 10, parágrafo 1º do Decreto Estadual 49.233 de 6 de agosto de 2024.

### **7.4 CRITÉRIOS DE DESEMPATE, NA FORMA DO ART. 60 DA LEI 14.133 DE 2021**

7.4.1 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto Estadual 49.233 de 6 de agosto de 2024;

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.4.2 As regras previstas no caput deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

## **8. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO**

8.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente do Banco Bradesco S.A. Cabendo ressaltar, que o número da conta e a agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do Contrato.

8.2 No caso de a Contratada estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou, caso verificada pelo Contratante a impossibilidade de a Contratada, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela Contratada.

8.3 O pagamento será realizado de forma parcelada, em cotas mensais e consecutivas, conforme quantidade de refeições fornecidas, proporcionais ao prazo de duração do contrato.

8.4 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

8.5 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Termo serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

8.6 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/16, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

## **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1 A estimativa do valor da contratação será definida em data oportuna, após empreendida a devida pesquisa mercadológica.

9.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. art. 27 do Decreto Estadual nº 48.843/2023):

9.2.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizam a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2 Resultante de previsão no edital da licitação de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

## **10. SUSTENTABILIDADE**

10.1 No que couber, a Contratada deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 2º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

10.2 A comprovação do atendimento ao dispositivo acima poderá ser feita mediante a apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, instituição credenciada, declaração da própria licitante, conforme modelo constante no Anexo II ou qualquer outro meio de prova que ateste tal cumprimento.

## **11. QUANTO AO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

### **11.1 INDICAÇÃO DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

11.1. O Órgão Gerenciador é a Secretaria de Estado de Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro.

### **11.2 INDICAÇÃO DOS ÓRGÃOS OU ENTIDADES PARTICIPANTES**

11.2.1 Os órgãos e entidades participantes serão inseridos após a abertura da Intenção de Registro de Preços.

### **11.3 PREVISÃO E JUSTIFICATIVA DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES**

11.3.1 Fica prevista a possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos e entidades não participantes, conforme disposto no Art. 18 do Decreto Estadual nº 48.816, de 24 de novembro de 2023. As condições para esta adesão serão aquelas previstas no instrumento padronizado.

## **12. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**ANEXO II – DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

**ANEXO III - MEMÓRIA DE CÁLCULO**

**ANEXO IV- INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO - IMR**

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE NÃO VISITAÇÃO AO LOCAL DO OBJETO**

Rio de Janeiro, 07 de novembro de 2024.

Rodrigo Gonçalves Caiafa Soares – CB PM

ID. FUNC. 5100521-2

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

### **EQUIPE DE PLANEJAMENTO:**

Carine Mação – TEN CEL PM

ID. FUNC. 2449314-7

Diretora Interina de Licitações e Projetos/ Equipe de Planejamento

Rafael Barros de Santana – MAJ PM

ID. FUNC: 0595652-8

Subdiretor de Licitações e Projetos/Equipe de Planejamento

Clarisse R. Gomes e Souza Noronha – 1º TEN PM

ID. FUNC. 5103637-1

Chefe Interina da Subseção de Termo de Referência/ Equipe de Planejamento

**ANEXO I**  
**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Cliente: Secretaria de Estado de Polícia Militar

Endereço de entrega do material: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

LOTE		ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1.1	107732	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO CAFE DA MANHA	REFEIÇÃO	54.750		
	1.2	84736	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO LANCHE	REFEIÇÃO	54.750		
	1.3	128120	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES: ALMOCO E JANTAR (COM BEBIDAS E SOBREMESA)	REFEIÇÃO	54.750		
		128120	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA	REFEIÇÃO	54.750		

			ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES: ALMOCO E JANTAR (COM BEBIDAS E SOBREMESA)				
VALOR TOTAL							

Valor total da proposta por extenso: \_\_\_\_\_

<b>Validade da Proposta:</b>	<b>Prazo de entrega do material: (Conforme Termo de Referência).</b>
___/___/___	___/___/___

Dados para pagamento:

<b>Banco:</b>	<b>Agência:</b>	<b>C/Corrente:</b>
---------------	-----------------	--------------------

Carimbo Padronizado de CNPJ:

(Local e Data): \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Assinatura do Responsável pela Empresa: \_\_\_\_\_

Observações: \_\_\_\_\_

Vendedor Responsável: \_\_\_\_\_

Telefone para contato: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

**ANEXO II**  
**DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

A empresa licitante \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º: \_\_\_\_\_, sediada  
à \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal  
\_\_\_\_\_, infra-assinado, portador(a) da Carteira  
de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF sob o n.º  
\_\_\_\_\_, para os fins de habilitação no Pregão Eletrônico  
\_\_\_\_\_, DECLARA expressamente que:

1. Atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade sócio-ambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade ao previsto no art. 2º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
**REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO III**  
**MEMÓRIA DE CÁLCULO EXTRAÍDA DO ETP**

**ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

O quantitativo de refeições a ser contratada para um período de 12 meses foi estimado segundo informações da Unidade Prisional.

O planejamento tem como base o número médio de internos na atualidade (entre 150-200 internos/dia), atentando ao fato que capacidade máxima de ocupação é de 278 internos na unidade em questão.

Assim, a quantidade descrita na tabela 8 foi baseada em uma população de 150 acautelados no período de 365 dias.

ITEM		UND	QUANT.
1	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO CAFE DA MANHA Código do Item: 0672.002.0139 (ID - 107732) <i>Observação: Desjejum</i>	REFEIÇÃO	54.750
2	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO LANCHE Código do Item: 0672.002.0004 (ID - 84736) <i>Observação: Lanche</i>	REFEIÇÃO	54.750

**Tabela 8. Tabela descritiva de refeições a serem contratadas para atender a UP/SEPM em 2024.**

3	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES: ALMOCO E JANTAR (COM BEBIDAS E SOBREMESA) Código do Item: 0672.002.0148 (ID - 128120) <i>Observação: Almoço</i>	REFEIÇÃO	54.750
4	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES: ALMOCO E JANTAR (COM BEBIDAS E SOBREMESA) Código do Item: 0672.002.0148 (ID - 128120) <i>Observação: Jantar</i>	REFEIÇÃO	54.750

**Na vigência da contratação, em decorrência da variação diária da população carcerária, o quantitativo de internos será repassado à CONTRATADA diariamente pela Direção da unidade prisional ou por um dos integrantes da Comissão de Fiscalização, em requisição específica por meio do correio eletrônico [custodia\\_up@pmerj.rj.gov.br](mailto:custodia_up@pmerj.rj.gov.br) até às 16:00 (dezesesseis horas) do dia anterior ao fornecimento.**

**O número de internos será definido com base na população carcerária registrada no Confere Diurno do dia da solicitação.**

## ANEXO IV

### IMR

#### **Instrumento de Medição de Resultado - IMR**

1.1 Este instrumento é um mecanismo que busca definir, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

1.2 Os níveis de serviços apresentados neste ANS têm como função vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, através de indicadores de acompanhamento dos serviços prestados durante a contratação, não devendo as reduções de pagamento originadas pelo descumprimento deste ANS, ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais serão apuradas com a abertura de processo administrativo.

1.3 É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

1.4 Os serviços objeto deste Termo de Referência serão constantemente avaliados pelos representantes do CONTRATANTE, que assinalarão as ocorrências conforme modelo abaixo.

1.5 Mensalmente, o fiscal do contrato preparará o relatório do nível de qualidade dos serviços, anotando e avaliando sua execução, conforme parâmetros estabelecidos neste ANS;

1.6 Seguir-se-á a tabela constante deste ANS quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela contratada em função do não cumprimento da medição dos resultados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

1.7 Diariamente, o fiscal de contrato designado fará o preenchimento da planilha (Controle Diário da Qualidade do Fornecimento) onde será obtida uma pontuação diária referente à qualidade do fornecimento. O mesmo critério de pontuação só poderá ser usado uma vez por dia.

1.7.1 Quanto menor a pontuação, melhor será a qualidade do serviço.

1.7.2 Os parâmetros para pontuação seguirão os seguintes critérios:

<b>Horário de Entrega</b>	Cumpriu horário	0
	Atraso de até 30 min	1
	Atraso superior a 30 min	2
<b>Cumprimento do Cardápio</b>	Cumpriu o cardápio	0
	Alteração até 2 itens, com exceção da proteína	1
	Alteração superior a 2 itens, com exceção da proteína	2
	Alteração da proteína	2
<b>Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.</b>	Todas em conformidade	0
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1
	Mais de 10% da estavam em desconformidade com o TR	2
<b>Apresentação das embalagens e acondicionamento</b>	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1

<b>no HOTBOX</b>	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2
<b>Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional.</b>	Cumpriu horário	0
	Atraso de até 30 min	1
	Atraso superior a 30 min	2
<b>Higiene (limpeza das caixas, carrinhos e veículo de transporte)</b>	O material estava em perfeitas condições	0
	O material apresentou problemas na limpeza	2

1.7.3 A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada, deverá ser de 3 (três) unidades de cada refeição, do total diário de refeições entregues.

1.7.4 Se o motivo das inadequações/alterações ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Comissão de Fiscalização, com posterior ratificação do gestor do contrato, a Contratada ficará isenta das penalizações (pontuação).

1.8 Ao final de cada mês, será atribuída uma pontuação (X) ao fornecedor que será o resultado do somatório da pontuação obtida no Controle Diário da Qualidade do Fornecimento, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço, conforme a tabela abaixo:

<b>FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO</b>	
<b>Pontuação (X)</b>	<b>Pagamento</b>
X < 10	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal
10 ≤ X < 30	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
30 ≤ X < 60	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
X ≥ 60	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

1.9 No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a qualidade do serviço será considerada insuficiente, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos. Sendo assim, a CONTRATADA estará sujeita as penalidades previstas no item 18 deste Termo de Referência, assim estabelecidas:

<b>FAIXAS DE AJUSTE DAS SANÇÕES</b>	
<b>Pontuação (X)</b>	<b>Pagamento</b>
60 ≤ X < 90	Multa de 10% (dez por cento) do valor mensal do contrato.
X ≥ 90	Multa de 15% (dez por cento) do valor mensal do contrato + análise obrigatória de outras penalidades.

1.10 O modelo de planilha que será utilizado diariamente pela fiscalização do contrato, para fins de avaliação dos serviços prestados pela Contratada, será o seguinte:

### **PLANILHA**

### **FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES**

**- Dados do Contrato**

<b>Nr do Contrato:</b>	<b>Contratada:</b>
<b>Data:</b>	<b>Nome do Fiscal:</b>

**- AVALIAÇÃO POR REFEIÇÃO <sup>2</sup>**

<b>Café da Manhã/Almoço/Jantar/Ceia</b>			
<b>Horário de Entrega</b>	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
<b>Cumprimento do Cardápio</b>	Cumpriu o cardápio	0	
	Alteração até 2 itens, com Exceção da proteína	1	
	Alteração superior a 2 itens, com Exceção da proteína	2	
	Alteração da proteína	2	
<b>Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.</b>	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
	Mais de 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	2	
<b>Apresentação das embalagens e acondicionamento no HOTBOX</b>	Todas as embalagens estavam bem Fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% das embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	1	
	Mais de 10% das embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	2	
<b>Higiene (limpeza das caixas, carrinhos e veículo de transporte)</b>	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	1	
<b>Pontuação (somatório)</b>			

\*Pontuação Total (somatório dos pontos das 4 (quatro) refeições diárias)

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_, representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

OPM, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

Oficial P/4 da OPM

**DECLARAÇÃO DA EMPRESA**

Declaro, para os devidos fins que eu, \_\_\_\_\_, na qualidade de representante da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, telefone (xx) \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade n.º \_\_\_\_\_, efetuei a visita técnica referente ao objeto da licitação acima mencionada, do qual dou plena ciência das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos. Declaro ainda que as informações fornecidas são necessárias e suficientes para a elaboração da proposta de preços para o presente certame licitatório.

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

Assinatura do Representante da  
Empresa Nome da Empresa  
Representada  
Cédula de Identidade

## ANEXO VI

### DECLARAÇÃO DE NÃO VISITAÇÃO AO LOCAL DO OBJETO

Processo nº xx/2024

Pregão Eletrônico nº **xx/2024**

Declaro, para os devidos fins que eu, \_\_\_\_\_, na qualidade de representante da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, telefone (xx) \_\_\_\_\_, portador da carteira n.º \_\_\_\_, **ABDIQUEI DE** efetuar a visita técnica referente ao objeto da licitação acima mencionada. Declaro ainda, sob as penalidades da lei, que tenho pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos objetos do presente certame licitatório, que assumo total responsabilidade pelo fato de não ter efetuado a visita e que não utilizarei deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com a SEPM.

\_\_\_\_\_, em de \_\_\_\_\_ de 2024.

(nome completo do declarante, nº da Identidade e assinatura )  
Responsável (eis)