

Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Alagoas e Sergipe
Serviço de Contratação de Recursos Logísticos

EDITAL Nº 11/2023

Processo nº 25034.000040/2023-90

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2023

**DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA DE ALAGOAS E SERGIPE
(UASG 257023)**

OBJETO

O presente instrumento é a contratação de serviços de empresa especializada para o fornecimento de refeições na CASAI AL/SE, para pacientes indígenas e seus acompanhantes durante tratamento de saúde, visando atender às necessidades do Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 367.313,38 (trezentos e sessenta e sete mil, trezentos e treze reais e trinta e oito centavos) anual.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 23/06/2023 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: menor preço por item

MODO DE DISPUTA: aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM

PREGÃO ELETRÔNICO
DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA DE ALAGOAS E SERGIPE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023

(Processo Administrativo nº [25034.000040/2023-90](#))

Torna-se público que o Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe, por meio do Setor de Logística - SELOG, sediado na Avenida Durval de Góes Monteiro, 6001, Jardim Petrópolis, Maceió - AL, CEP 57.062-280, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições na CASAI AL/SE, para pacientes indígenas e seus acompanhantes durante tratamento de saúde, visando atender às necessidades do Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe, 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.

DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.
 - 2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do

órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 Para o item 1,3,4 da licitação, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

2.5.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.6 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7 Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

2.7.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

2.8 O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11 O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.13 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

3.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2 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](#);

3.4.3 não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.4.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.6.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1 a aplicação do intervalo mínimo de R\$ 10,00, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.11.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3. 12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.15 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 Valor mensal, anual, total do item;

4.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.9 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

4.9.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.7.

4.10 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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 na execução do contrato.

DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

5.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

5.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de MENOR PREÇO*.

5.10 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.11 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.13.1 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, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.13.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (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.

5.13.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

5.14 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.14.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.14.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.14.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.14.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.14.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.14.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.15 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de

5.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

5.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#)

5.21.1 Nessas condições, as propostas de que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.21.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.21.3 Caso a melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.21.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.22 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.22.21 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

5.22.1.2 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;

5.22.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

5.22.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.22.2.1 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;

5.22.2.2 empresas brasileiras;

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

5.22.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.23.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.23.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.23.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório

5.23.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.24 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3 Caso conste na Consulta de Situação do la existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o erificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

6.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1 conter vícios insanáveis;

6.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1 A inexecutibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de executibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

6.9.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.10 Se houver indícios de inexecutibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a executibilidade da proposta.

6.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.12.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.12.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.13 1.1. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.14 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.16 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.17 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.18 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro](#)

[de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.3.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por email selog.dseialse@saude.gov.br

7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.7 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.10 É de responsabilidade do licitante 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.11 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de [NO MÍNIMO, DUAS HORAS], prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.](#)

7.12 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.13 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.13.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.14 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

7.16 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.18 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico selog.dseialse@saude.gov.br

DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

9.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;

9.2.2 multa;

9.2.3 impedimento de licitar e contratar e

9.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

- 9.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2 as peculiaridades do caso concreto
- 9.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 9.4.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos , que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 9.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: selog.dseialse@saude.gov.br

10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5 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.

11.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7 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 Administração.

11.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico compras.gov.br

11.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.11.1 ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2 ANEXO II- Minuta de Termo de Contrato.



Documento assinado eletronicamente por **Tanawy de Souza**

Tenório, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena, em 22/05/2023, às 11:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033596502** e o código CRC **4C84D3A0**.

Referência: Processo nº 25034.000040/2023-90

SEI nº 0033596502

Divisão de Atenção à Saúde Indígena - DIASI/ALSE
Avenida Durval de Góes Monteiro, nº 6001 - Bairro Jardim Petrópolis, Maceió/AL, CEP 57062-280
Site - www.saude.gov.br

Criado por [thayane.santos](#), versão 3 por [thayane.santos](#) em 17/05/2023 09:13:04.

Termo de Referência 11/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
11/2023	257023-DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA AL/SE	NARA LUCIA CALACA MEDEIROS	09/05/2023 13:51 (v 8.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados;	25034.000040/2023-90

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições na CASAI AL/SE, para pacientes indígenas e seus acompanhantes durante tratamento de saúde, visando atender às necessidades do Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. ANUAL	MÉDIA MENSAL ESTIMADA	MÉDIA ANUAL ESTIMADA
1	Fornecimento de refeições transportada – Café da manhã, conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, a serem entregues na CASAI AL/SE, conforme composição do cardápio e especificações do Projeto Básico.	3697	UNIDADE	3.001	R\$12,08	R\$ 36.252,08
2	Fornecimento de refeições transportada – Almoço, conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, a serem entregues na CASAI AL/SE, conforme composição do cardápio e especificações do Projeto Básico.	3697	UNIDADE	10.018	R\$20,88	R\$ 209.175,84
3	Fornecimento de refeições transportada – Jantar, conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido	3697	UNIDADE	3.001	R\$20,92	R\$ 62.780,92

	por indicação médica ou da nutrição, a serem entregues na CASAI AL/SE, conforme composição do cardápio e especificações do Projeto Básico..					
4	Fornecimento de lanches transportado,, a serem entregues na CASAI AL/SE, conforme composição do cardápio e especificações do Projeto Básico.	3697	UNIDADE	5.069	R\$11,66	R\$ 59.104,54
	VALOR TOTAL					R\$ 367.313,38

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. Pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, e na Resolução nº GGAlimenta 3, de 14 de junho de 2022.

1.4. O prazo de vigência da contratação é são de 12 (doze) meses contados de 02/06/2023 a 02/06/2024, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2023**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394544000185-0-000040/2023

II) Data de publicação no PNCP: 14/02/2023

III) Id do item no PCA: 967, 968, 969, 970 E 971.

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 257023-13/2023.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições, na CASAI AL/SE para pacientes indígenas e seus acompanhantes durante tratamento de saúde, visando atender às necessidades do Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe, como encontra-se pormenorizada em Tópico Específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1 A alimentação deverá ser balanceada – 50 a 60% de carboidratos, 20 a 25% de lipídios e 10 a 15% de proteínas, garantindo quantidades suficientes de energia e nutrientes;
- 4.2 Aos usuários diabéticos e hipertensos deverá ser oferecido adoçante à base de: Stévia;
- 4.3 No preparo dos alimentos não deve ser utilizado sal em excesso. Para complementar o sabor poderão ser utilizadas ervas como alecrim, manjerição, orégano, entre outras;
- 4.4 Para temperar as saladas devem ser oferecidos: vinagre, limão e azeite extra-virgem. O sal deverá ser ofertado a parte, na forma de sachê;
- 4.5 Os sucos naturais ou polpa deverão ser preparados sem açúcar e servidos com açúcar e adoçante, a parte, para escolha do usuário;
- 4.6 Oferecer refeições conforme prescrição do médico ou nutricionista, quando houver indicação, mediante patologia específica;
- 4.7 No âmbito da contratada, em seu local de preparo/fornecimento do alimento, deverá haver ao menos 01 profissional nutricionista, objetivando garantir a salubridade/quantidade/qualidade do alimento fornecido;
- 4.8 Faz-se necessário estabelecer cardápios que sejam específicos para algumas doenças crônicas que mais acometem os indígenas seguindo o quadro epidemiológico e os itens mínimos do cardápio definidos nos subitens de 7.20.1 a 7.20.4, estes deverão ser elaborados pelo nutricionista da empresa contratada;
- 4.9 As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeição	Horário
Café da manhã	06:00 horas
Lanche matutino	09:00 horas
Almoço	11:30 horas
Lanche vespertino	15:00 horas
Jantar	18:00 horas

- 4.10 Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
- 4.11 Os ambientes onde as refeições são produzidas, para posterior entrega à CASAI, deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores. Devendo a empresa contratada dedetizar o ambiente em que as refeições são produzidas ao menos 02 vezes ao ano, seguindo critérios da RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014, e legislação correlata;
- 4.12 Além das quantidades de refeições estabelecidas, a empresa contratada deverá coletar e armazenar uma amostra de cada tipo de preparação fornecida por refeição, que será mantida sob refrigeração na empresa, por 72h, para eventuais análises laboratoriais, como contra prova na ocorrência de surtos;
- 4.13 O alimento deverá ser transportado em condições que garantam a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos alimentos;
- 4.14 A temperatura dos alimentos deverá ser monitorada e registrada na saída do local de produção;

- 4.15 Os veículos de transporte dos alimentos deverão ser higienizados, sem pragas e vetores, além de serem dotados de cobertura para proteção da carga;
- 4.16 Não é permitido transportar as refeições conjuntamente com pessoas, animais, outros alimentos ou substâncias estranhas
- 4.17 que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- 4.18 Nenhuma refeição deverá ser transportada em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- 4.19 As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas;
- 4.20 As frutas deverão ser envoltas em papel filme PVC, além de estar dentro da embalagem de isopor. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.
- 4.21 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.22 A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: 4.22.1 manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.
- 4.23 As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.
- 4.24 Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- Atentar, ao que couber, a legislação:
- RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).
 - RESOLUÇÃO - RDC ANVISA 182/2017, alterada pela RDC Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais).
- 4.25 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 4.26 A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:
- 4.26.1 Uso Racional da Água;
- 4.26.2 Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- 4.26.3 Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
- 4.26.4 Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- 4.27 Eficiência Energética:
- 4.27.1 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- 4.27.2 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 4.27.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 4.27.4 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.
- 4.28 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 4.29 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.
- 4.30 Uso de descartáveis:
- 4.30.1 A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.
- 4.31 Descarte do óleo de cozinha:
- 4.31.1 A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.
- 4.32 Descarte de resíduos:
- 4.32.1 A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.
- 4.33 Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.
- 4.34 Aquisição de gêneros alimentícios
- 4.34.1 Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

4.35 Aquisição de gêneros alimentícios

4.35.1. Pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, e na Resolução nº GGAlimenta 3, de 14 de junho de 2022.

Subcontratação

4.35. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Sustentabilidade:

4.36 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.37 A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

4.38 As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

4.39 Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Atentar, ao que couber, a legislação:

- RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).

- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA 182/2017, alterada pela RDC Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais).

4.40 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.41 A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

4.41.1 Uso Racional da Água:

4.41.2 Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.41.3 Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.41.4 Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.42 Eficiência Energética:

4.42.1 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

4.42.2 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

4.42.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.42.4 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

4.43 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.44 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

4.45 Uso de descartáveis:

4.45.1 A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

4.46 Descarte do óleo de cozinha:

4.46.1 A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.

4.47 Descarte de resíduos.

4.47.1 A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

4.47.2 Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

4.48 Aquisição de gêneros alimentícios:

4.48.1 Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

Garantia da contratação

4.9. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 2% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.9.1. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias úteis após assinatura do contrato.

4.9.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.10. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.11. O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de execução dos serviços será de 01 (um) ano, contados de 02/06/2023 a 02/06/2024.

5.1.1. O estabelecimento deve apresentar e manter atualizado o Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária (VISA), bem como os documentos previstos pela RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014.

5.1.2. Caberá ao DSEI/ALSE pagar somente o valor equivalente às refeições que efetivamente adquirir, mediante sistema de controle do quantitativo de refeições, não o valor total estimado para a contratação.

5.1.3. O transporte da alimentação, do local de preparo até a entrega na CASAI AL/SE deve estar em condições higiênicas-sanitárias, temperatura e conservação adequadas.

5.1.4. Todas as refeições (café da manhã, almoço, jantar e lanches) deverão ser servidas em temperatura adequada, observando rigorosamente as normas estabelecidas pela RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014.

5.1.5. Os alimentos deverão ser servidos em ótimas condições, preparados com gêneros de primeira qualidade, com boa apresentação e sabor agradável, devendo ser produzidas dentro das exigências de higiene, técnicas culinárias e de acordo com as normas estabelecidas pela RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014.

5.1.6. As refeições deverão ser servidas em marmitex de alumínio ou isopor com divisórias, acompanhadas de descartáveis (talheres de plástico resistente, guardanapos e copos).

5.1.7. Os copos descartáveis, talheres descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela contratada, nos locais onde serão entregues as refeições.

5.1.8. Em casos especiais, devem ser observadas as prescrições alimentares para os pacientes.

5.1.9. As porções das refeições para indígenas e seus acompanhantes devem ter obrigatoriamente as gramagens discriminadas abaixo.

5.1.10. A composição do cardápio para refeições (dieta normal) e lanches deverá variar diariamente e conter no mínimo os itens elencados a seguir:

5.1.10.1. **Café da manhã** - Deverá conter OBRIGATORIAMENTE as gramagens a seguir:

ITEM	Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ¹
	1	Leite	100ml

1	2	Café	300ml
	3	Suco de fruta natural ou com polpa de fruta	300ml
	4	Pão (frânces ou seda ou de forma)	100g
	5	Bolo de massa diversa	100g
		Ou tapioca simples (com coco ralado, ou coco e queijo [mussarela ou coalho], ou com frango desfiado)	120g de massa de tapioca/ 15 gramas de coco/ 30g de queijo ou 60 gramas de frango desfiado
	6	Cuscuz E	150g
		Inhame	200g
		Ou Macaxeira	200g
		Ou Batata doce	200g
		Ou Arroz doce	200g
	7	Ovo (mexido ou cozido) E	100g
		Frango (assado ou desfiado ou cozido)	120g
		Ou Queijo coalho	60g
	8	Fruta	200g ou 1 unidade

¹ As porções discriminadas abaixo levam em consideração os alimentos DEPOIS DE PRONTOS;

² Utilizar opções de queijo com baixo teor de sódio e gordura.

5.1.11.2. Almoço - Deverá conter OBRIGATORIAMENTE as gramagens a seguir:

ITEM	Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ¹
2	1	Arroz tipo 1 branco ou parboilizado	150g
	2	Feijão mulatinho + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga)	120g / 60g
		Ou Feijão Tropeiro: Feijão Verde + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro) + Farinha de Mandioca	120g / 30g / 8g
		Ou Feijão verde + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro)	120g / 30g
		Ou Feijão preto + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga)	120g / 60g
	3	Filé de peito de frango E	200g
		Carne bovina (bife ou moída)	200g
		Ou Coxa e sobrecoxa de frango	250g
		Ou Peixe em posta	200g
		Ou Peixe em filé	200g
	4	Saladas de vegetais cru ou cozido	100g
	5	Suco de fruta natural ou com polpa de fruta	300ml

	6	Farofa (simples ou de banana)	50g
		Macarrão (espaguete ou talharim ou penne)	120g
		Ou Purê (batata inglesa ou macaxeira ou de banana da terra ou de abóbora)	100g
	8	Fruta g ou 1 unidade	200

¹ As porções discriminadas abaixo levam em consideração os alimentos DEPOIS DE PRONTOS.

5.1.11.3. **Jantar:** Deverá conter OBRIGATORIAMENTE as gramagens a seguir:

ITEM	Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
3	1	Leite	100ml
	2	Café	300ml
	3	Pão (frânces ou seda ou de forma)	100g
	4	Sopas variadas (feijão, legumes, carne ou frango, brócolis, abóbora, caldo verde) E	200g
		Cuscuz	100g
		Ou Batata-doce	200g
		Ou Macaxeira	200g
		Ou Inhame	250g
	5	Ovos (mexidos, fritos ou cozidos)	100g
		Carne bovina bife	150g

6	Ou Filé de peito de frango	120g
	Ou Coxa e sobrecoxa de frango	250g
	Ou Peixe em posta	200g
	Ou Peixe em filé	130g
	Ou Queijo coalho	60g

¹ As porções discriminadas abaixo levam em consideração os alimentos DEPOIS DE PRONTOS;

² Utilizar opções de queijo com baixo teor de sódio e gordura;

³ Ofertar frutas diferentes ao longo do dia, por exemplo, se no café da manhã for ofertado banana, no almoço deverá ser ofertado melancia, e nos lanches outro tipo de fruta.

5.1.11.4. **Lanche matutino:** Deverá conter OBRIGATORIAMENTE as gramagens a seguir:

ITEM	Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
4	1	Suco de fruta natural ou com polpa de fruta	300ml
	2	Iogurte natural	200 ml
	3	Fruta	200g ou 1 unidade
	4	Sanduíche (Pão com queijo [mussarela ou coalho] + tomate + orégano)	100g/60g /30g
		Ou Torta salgada (de frango ou legumes)	120g
		Ou Bolo de massa diversa sem recheio (branco ou formigueiro ou fubá)	100g
		Ou Tapioca simples com coco ou com queijo (coalho ou mussarela)	120g/ 30g

¹ As porções discriminadas abaixo levam em consideração os alimentos DEPOIS DE PRONTOS;

² Utilizar opções de queijo com baixo teor de sódio e gordura.

5.1.11.5. Lanche vespertino: Deverá conter minimamente as gramagens a seguir:

ITEM	Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
	1	Suco de fruta ou de polpa	
5	2	Fruta	300 ml ou 200 g ou 1 unidade
	3	Tapioca recheada (coco ralado ou queijo coalho ou frango desfiado ou banana com canela)	200g
		Ou Sanduíche (Pão com queijo [mussarela ou coalho] ou frango desfiado + tomate + orégano)	100g/60g /30g
		Ou Torta salgada (de carne moída ou de atum)	120g
		Ou Bolo de massa diversa sem recheio (de macaxeira ou de milho ou branco)	100g

¹ As porções discriminadas abaixo levam em consideração os alimentos **DEPOIS DE PRONTO**;

² Utilizar opções de queijo com baixo teor de sódio e gordura.

5.1.12. Outros tipos de preparações poderão ser incluídas, desde que atendam aos hábitos alimentares regionais e culturais e seus custos sejam equivalentes aos propostos, após avaliação e autorização da contratante.

5.2. Os serviços serão prestados na Sede da Casa de Apoio a Saúde Indígena (CASAI) localizada na cidade de Maceió/AL, atualmente no bairro Gruta de Lourdes. Entretanto, poderá haver mudança de Sede, onde mudará apenas de casa, mas as mediações continuará sendo a cidade de Maceió/AL, sendo comunicada a empresa.

5.3. A execução contratual observará as rotinas abaixo/em anexo:

5.3.1. A empresa deve seguir a frequência de fornecimento do prato principal, nos cardápios do almoço e do jantar, conforme o quantitativo abaixo:

- Carne Bovina bife: 03 (três) vezes por semana;
- Peixe: 02(duas) vez por semana;
- Carne Bovina moída: 01 (uma) vez por semana;
- Aves (Frango): 07 (sete) vezes por semana; (pois todos os dias vai ser ofertado sempre frango + outra opção de proteína)
- Variações (Cozido): 01 (uma) vez por semana, preferencialmente, às sextas-feiras.

5.4. A empresa deverá seguir o seguinte modelo de cardápio semanal:

5.4.1. Café da manhã

--	--	--	--	--	--	--

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Leite, Café e suco de fruta	Leite, Café e suco de fruta	Leite, Café e suco de fruta	Leite, Café e suco de fruta	Leite, Café e suco de fruta	Leite, Café e suco de fruta	Leite, Café e suco de fruta
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Pão (variados)	Bolo branco simples	Tapioca de frango desfiado	Pão (variados)	Bolo "formigueiro"	Tapioca de coco com queijo	Pão (variados)
Cuscuz	Cuscuz	Cuscuz com coco	Cuscuz	Cuscuz	Cuscuz	Cuscuz com coco
Inhame	Batata doce	Macaxeira	Inhame	Batata doce	Macaxeira	Banana da terra cozida
Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)
Queijo coalho	Frango cozido	Queijo coalho	Frango assado	Frango cozido	Frango acebolado	Queijo coalho

***Suco de polpa/fruta:** deverá ser ofertado de sabores diferentes a cada dia da semana e poderá ser entregue nas opções abaixo:

- Em copos descartáveis com tampa na quantidade de 300 ml **ou**
- Em garrafas térmicas grandes desde que cada paciente que estiver na CASAI possa receber 300 ml de suco no café da manhã.

***Leite líquido:** poderá ser entregue na opção abaixo:

- Nas garrafas do próprio leite (garrafas de 1 litro), desde que cada paciente que estiver na CASAI possa receber 300 ml de leite no café da manhã.

***Café:** deverá ser entregue na opção abaixo:

- Pacote de café em pó, cabe ressaltar que a empresa terá a obrigação de entregar o pacote de café em pó no estabelecimento, a preparação do café caberá a CASAI, não tendo a empresa responsabilidade sobre este preparo. A quantidade de pacote de pó de café entregue por dia, deverá garantir que cada paciente que estiver naquele dia na CASAI possa receber 300 ml de café na CASAI, depois de pronto.

***Fruta:** Deverá ser entregue frutas variadas ao longo da semana, nas quantidades descritas neste documento.

5.4.2. Almoço

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo

Salada crua	Vinagrete	Legumes cozidos	Salada crua	Legumes cozidos	Salada crua	Vinagrete
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão mulatinho ou	Feijão preto ou	Feijão mulatinho ou	Feijão preto ou	Pirão ou	Feijão mulatinho ou	Feijão preto ou
Feijão verde	Feijão tropeiro	Feijão verde	Feijão tropeiro	Feijão verde	Feijão tropeiro	Feijão verde
Farofa simples	Farofa de banana	Farofa simples	Farofa de banana	Farofa simples	Farofa de banana	Farofa simples
Macarrão espaguete	Purê batata inglesa	Macarrão talharim	Purê de macaxeira ou de banana da terra	Macarrão espaguete	Purê de batata doce ou de abóbora	Macarrão penne
Peito de Frango ou	Coxa de Frango ou	Peito de Frango ou	Sobrecoxa de Frango ou	Peito de Frango ou	Sobrecoxa de Frango ou	Frango desfiado ou
Carne cozida	Peixe assado	Carne acebolada	Carne moída	Peixe cozido	Carne cozida	Carne acebolada
Suco da fruta /polpa	Suco da fruta /polpa	Suco da fruta /polpa	Suco da fruta /polpa	Suco da fruta /polpa	Suco da fruta/polpa	Suco da fruta /polpa
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

* **A salada:** deverá conter no mínimo 3 opções de vegetais e deverá ser de sabores diferentes ao longo da semana;

* **Feijão:** A empresa deverá ter a cada dia duas opções de feijão (uma com caldo e um sem caldo), a cada pedido a CASAI informa a empresa, quantas quentinhas serão entregues com feijão de caldo e quantas quentinhas com feijão sem caldo;

* **Proteína:** A empresa deverá ter a cada dia duas opções de proteína (tendo todo dia frango + uma outra opção como peixe ou carne de boi). A cada dia a CASAI informará a empresa, quantas quentinhas serão entregues com frango e quantas com outra opção de proteína);

* **Fruta:** A cada dia a empresa deverá ofertar um tipo de fruta diferente.

5.4.3. Jantar

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Leite e Café	Leite e Café	Leite e Café	Leite e Café	Leite e Café	Leite e Café	Leite e Café
Sopa de feijão	Sopa de legumes	Sopa de abóbora com frango	Sopa (canja de galinha)	Sopa (caldo verde)	Sopa de legumes	Sopa de feijão

Pão (Variados)	Pão (Variados)	Pão (Variados)	Pão (Variados)	Pão (Variados)	Pão (Variados)	Pão (Variados)
Cuscuz	Batata doce	Inhame	Cuscuz	Macaxeira	Cuscuz	Inhame
Frango cozido	Carne acebolada	Peito de frango	Peixe assado	Sobrecoxa	Queijo coalho	Carne cozida
Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)	Ovos (mexidos e cozidos)

5.5.4. Lanche manhã

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta
Iogurte natural	Iogurte natural	Iogurte natural	Iogurte natural	Iogurte natural	Iogurte natural	Iogurte natural
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Sanduíche (Pão + queijo + tomate e orégano)	Bolo simples fubá	Tapioca de coco	Torta de legumes	Sanduíche (Pão + frango desfiado + cenoura ralada e alface)	Bolo simples	Torta de frango

***Iogurte natural:** poderá ser entregue nas opções abaixo:

- Nas garrafas de 1 litro, desde que cada paciente que estiver na CASAI possa receber 200 ml de iogurte no lanche;
- Em copos de 200 ml, para que cada paciente que estiver na CASAI possa receber 1 copo (200 ml) de iogurte no lanche.

***Fruta e suco de fruta/polpa:** A cada dia a empresa deverá ofertar um tipo/sabor diferente.

5.5.5. Lanche da tarde

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

Torta de carne moída	Torta de atum	Bolo de macaxeira	Tapioca de banana com canela	Bolo de milho	Sanduíche (Pão +queijo + tomate)	Tapioca de coco e queijo
----------------------	---------------	-------------------	------------------------------	---------------	----------------------------------	--------------------------

***Fruta/Suco de fruta ou polpa:** A cada dia a empresa deverá ofertar um tipo de fruta/suco diferente.

5.6. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

5.6.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.6.2. Talheres descartáveis resistentes (faca, garfo e colher de sopa) - (1 kit por pessoa/por refeição ofertada) - O material dos talheres deve ser de policarbonato ou material similar - material resistente/ Os talheres devem vir juntos envelopados;

5.6.3. Guardanapo envelopado - (1 envelope por refeição ofertada/por pessoa);

5.6.4. Sachê de sal - (1 envelope de cada por refeição ofertada/por pessoa);

5.6.5. Sachê de sal e açúcar - (1 envelope de cada por refeição ofertada/por pessoa);

5.6.6. Sachê de adoçante – (1 unidade por pessoa/refeição ofertada);

5.6.7. Sachê de azeite – (1 unidade por pessoa/refeição ofertada);

5.6.8. Sachê de manteiga sem sal - (1 sachê de cada por pessoa/refeição ofertada);

5.6.9. Copo descartável (200 und por dia);

5.6.10. A quantidade ofertada sempre será de acordo com a quantidade de refeições solicitadas.

5.7. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.8. Da garantia

5.8.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

5.8.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias úteis, após assinatura do contrato.

5.8.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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).

6.7.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.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará 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.

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

6.7.3. 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.

6.7.4. 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.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o , ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar 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.

6.12. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.13. A contratada deverá disponibilizar a contratante Declaração de disponibilidade de profissionais para prestação dos serviços do objeto ora licitado;

6.14. A contratada deverá comprovar aptidão para desempenho das atividades pertinentes, compatível com as características e especificações do objeto, prazos e pessoal técnico qualificado e disponível para a realização dos serviços requeridos.

6.15. A forma de aferição do serviço para efeito de pagamento será o número de refeições efetivamente servidas aos usuários da CASAI AL/SE.

6.16. Deverá ser realizado o controle do número de refeições servidas pelo fiscal do contrato, com auxílio técnico de profissional que atue no local de funcionamento da CASAI AL/SE a ser indicado pelo gestor do contrato.

6.17. As refeições serão autorizadas pela equipe da CASAI AL/SE e serão emitidas fichas de autorização individuais para alimentação. O número de refeições servidas será registrado em documento de controle próprio da equipe da CASAI. Tais registros servirão de apoio para a fiscalização do contrato.

6.18. A empresa deverá manter registro do número de refeições solicitadas e servidas.

6.19. Ao fim de cada período (mês), deverão ser avaliados pelo fiscal os registros das refeições, comparando-se a quantidade servida com a quantidade solicitada.

6.20. A empresa deverá realizar periodicamente testes de aceitabilidade com a clientela para avaliar a aceitação das preparações servidas. A(o) Nutricionista da empresa deverá aplicar teste de aceitabilidade sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser com a participação do fiscal do contrato e os resultados dos testes deverão ser enviados para o mesmo. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída do cardápio.

6.21. Deverão ser realizadas reuniões mensais ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ ou representantes das empresas fornecedoras dos serviços de alimentação, com datas a serem determinadas pelo contratante, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados.

6.22. A empresa fornecedora dos serviços de alimentação deverá apresentar relatório mensal contendo o balanço da compra de insumos, produtos e gêneros alimentícios adquiridos para a preparação das refeições contratadas, comprovando por meio de notas fiscais o cumprimento do requisito de pelo menos 30% (trinta por cento) de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, e na Resolução nº GGAlimenta 3, de 14 de junho de 2022.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará *relatório de fiscalização*.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada, incluindo a compra de no mínimo 30% dos insumos, produtos e gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a produção das refeições contratadas.

Do recebimento

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.2.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.2.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.2.3 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo

7.2.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.3.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.3.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.3.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.3.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.5. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.5.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.5.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.5.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.5.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.5.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.11. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.12. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.13. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.19. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice XXXX de correção monetária.

Forma de pagamento

7.21. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.24. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.25. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.22. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na , conforme as regras deste presente tópico.

7.23. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante .

7.24. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.25. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.26. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.27. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO DO ITEM.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.3. **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;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.5. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. Sociedade empresária estrangeira: 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.

8.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. 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

8.9. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.11. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.12. Ter nutricionista no seu quadro de trabalho.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.15. 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, nos termos da , do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.17. 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

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (), ou de sociedade simples;

8.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor -);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo bOU patrimônio líquido mínimo]de 5% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.28. 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

8.29. Nutricionista em seus quadros com registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionista), em plena validade;

8.30. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.31.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos ;

8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

8.32.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 512.623,77

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 367.313,38 (trezentos e sessenta e sete mil, trezentos e treze reais e trinta e oito centavos) anual.**, sendo o critério de aceitação e escolha da proposta tendo como o critério de julgamento o MENOR PREÇO POR ITEM.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 00001/257023;
Fonte de Recursos: 6151000000;
Programa de Trabalho: 109694;
Elemento de Despesa: 309036;

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NARA LUCIA CALACA DA SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 09/05/2023 às 13:50:52.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP1_2023.pdf (138.31 KB)

Anexo I - ETP1_2023.pdf

Estudo Técnico Preliminar 1/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 25034.000040/2023-90

2. Descrição da necessidade

Os serviços solicitados constituem despesas necessárias ao atendimento dos povos indígenas na área de abrangência do DSEI /ALSE, em tratamento médico, amparado pela estrutura regimental, aprovada pelo DECRETO Nº 8.065 DE 07 DE AGOSTO DE 2013, que decreta no Capítulo III, Seção I, o seguinte:

2.1.1 Art. 50. Aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas compete:

I - planejar, coordenar, supervisionar, monitorar, avaliar e executar as atividades do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena do SUS, nas suas respectivas áreas de atuação, observando as práticas de saúde e a Medicina Tradicional; e

II - desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

A organização do Sistema Único de Saúde, em Alagoas, que estabelece os serviços de saúde do município de Maceió como referências para os Atendimentos de Média e Alta Complexidade (exame consulta com especialistas e cirurgias), e que a Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena (Portaria nº 254/2002) prevê que devem ser ofertados aos usuários encaminhados para tratamento de média e alta complexidade fora de seu domicílio, serviços de apoio que deverão ser prestados pelas Casas de Saúde Indígena (Casai), que deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes encaminhados e seus acompanhantes, prestar assistência de enfermagem 24 horas por dia, marcar consultas, exames complementares ou internação hospitalar, providenciar o acompanhamento dos pacientes nessas ocasiões e o seu retorno às comunidades de origem.

A Portaria 1.801, de 09/11/2015, define entre os estabelecimentos de Saúde Indígena, e reafirma a função da Casa de Saúde Indígena (Casai) como responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para realização de ações complementares da atenção básica e de atenção especializada, estendendo essa atenção aos acompanhantes, quando necessário.

A permanência do paciente em espera de consultas, exames e cirurgias agendadas e/ou outras situações pertinentes ao tratamento, somente será possível mediante a acomodação em espaço localizado na cidade onde ocorrerá o tratamento. Há dois tipos de demanda:

- a) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam de hospedagem e alimentação;
- b) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam apenas de alimentação, pois retornarão ao final do dia para suas cidades.

Justifica-se a presente contratação em função da necessidade de fornecimento de alimentação adequada para os pacientes indígenas, considerando a singularidade dos pacientes e valorizando os aspectos culturais envolvidos.

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

Através da avaliação dos dados de produção individual mensal do ano de 2018 e 2022 consolidados no SICONV observou-se que foram realizados 8649 (oito mil seiscentos e quarenta e nove) em 2018 e 6748 (seis mil setecentos e quarenta e oito) em 2022 atendimentos individuais pelos profissionais: assistente social, enfermeiro e técnico de enfermagem, que estão locados na CASAI do DSEI/ALSE, realizando marcações, acompanhamento e acolhimento aos pacientes e seus acompanhantes, observasse que no início de 2022 ainda estávamos nós reestabelecendo da pandemia do COVID e, é notório um número inferior nos atendimentos no início do ano, a partir de junho de 2022 esses números foram voltando a normalidade comparados a 2018. Os anos de 2019, 2020 e 2021, estávamos vivenciando a pandemia do COVID e os números não refletem a realidade da CASAI, por isso, as tabelas relatam 2018 antes da pandemia e 2022 com o início da estabilização dos dados.

Tabela 04. Produção individual (atendimento individual) dos profissionais lotados na CASAI no período de janeiro a dezembro de 2018 e 2022:

Atendimento individual 2018	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Junh	Julh	Agos	Set	Out	Nov	Dez	Total por profissional
Assistente social	112	204	201	201	152	0	0	215	187	258	221	183	1934
Enfermeiro	180	158	90	90	190	180	180	101	97	112	124	185	1687
Técnico de enfermagem	454	429	482	482	385	336	336	397	447	379	467	434	5028
TOTAL	746	791	773	773	727	516	516	713	731	749	812	802	8649

Atendimento individual 2022	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Junh	Julh	Agos	Set	Out	Nov	Dez	Total por profissional
Assistente social	115	52	0	91	121	129	136	126	106	122	124	114	1236
Enfermeiro	130	138	134	119	157	119	138	165	180	265	339	244	2128
Técnico de enfermagem	240	189	172	170	216	257	230	469	479	192	355	415	3384
TOTAL	485	379	306	380	494	505	504	760	765	579	818	773	6748

Fonte: Planilhas de monitoramento da produção individual da CAPAI no ano de 2018 e 2022 SICONV.

Há uma equipe técnica de 07 funcionários e 01 recepcionista, que dão suporte aos pacientes e acompanhantes com carga horária de 40 horas semanais, no entanto há previsão de que com a implantação da CASAI (25034.000307/2019-62) a equipe seja de 33 funcionários (equipe de saúde, técnico em secretariado, recepcionista, serviços gerais, vigilante e motorista) 24 horas de domingo a domingo.

A empresa **MARINALVA CLARICE TORRES QUEIROZ 02730800409- TORRES QUEIROZ BUFFET** inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 25.013.323/0001-40, contrato 16/2021, cujo objeto trata de fornecimento de lanches declinou da contratação, sendo rescindido.

E a empresa **DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA-EPP**, contrato nº 17/2021, cujo objeto é o fornecimento de refeições para CASAI/ALSE, requer rescisão contratual, pois apesar do reajuste ocorrido, alega que não consegue manter suas obrigações, dado o valor da contratação está incompatível com a variação de mercado dos gêneros alimentícios e a peculiaridade dos serviços, como duas proteínas todos os dias, dois tipos de frutas, entre outras. A empresa informa ainda que ficará até que seja realizado outro processo licitatório.

Assim, a CASAI/ALSE providencia novo processo para substituição.

Tabela 01. Pacientes e acompanhantes encaminhados dos Polos Base para Maceió/AL para a realização de consultas e/ou exames na rede de atenção de média e alta complexidade no período de janeiro a dezembro de 2019/2020/2021/2022:

2019	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	170	138	308
Fevereiro	175	151	326
Março	164	105	269
Abril	621	311	932
Maio	617	323	940
Junho	109	64	173
Julho	685	296	981
Agosto	707	331	1038
Setembro	635	311	946
Outubro	824	369	1193
Novembro	478	227	705
Dezembro	392	174	566
TOTAL	5577	2800	8377
MÉDIA	464,75	233,33	698,08

2020	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	148	63	211
Fevereiro	160	97	257
Março	142	95	237
Abril	39	10	49
Maio	49	17	66
Junho	70	27	97
Julho	42	18	60
Agosto	83	36	119
Setembro	87	41	128
Outubro	192	83	275
Novembro	210	85	295
Dezembro	206	91	297
TOTAL	1428	663	2091
MÉDIA	119	55,25	174,25

2021	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes

Janeiro	163	81	244
Fevereiro	101	71	172
Março	212	104	316
Abril	206	89	295
Maiο	207	100	307
Junho	126	61	187
Julho	201	88	289
Agosto	271	133	404
Setembro	294	126	420
Outubro	368	158	526
Novembro	419	185	604
Dezembro	414	210	624
TOTAL	2982	1406	4388
MÉDIA	248,5	117,16	365,66

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maiο	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro	425	162	587
TOTAL	4.955	2.459	7.414
MÉDIA	412,91	204,91	617,83

Fonte: Planilhas de agendamentos de consultas enviadas pelas EMSI, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Tabela 02. Avaliação de consumo mensal e cálculo da estimativa anual de refeições:

Item	Objeto	A: Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana	B: Margem de Risco	C: Quantidade estimada para consumo Mensal	D: Quantidade estimada de refeições por ano

1	Fornecimento de refeições avulsas – café da manhã	227,37	10%	250,10	3.001
2	Fornecimento de refeições avulsas – Almoço	759	10%	834,9	10,018
3	Fornecimento de refeições avulsas - Jantar	227,37	10%	250,10	3.001
4	Fornecimento de lanches transportado - turno matutino e vespertino	352	25%	440	5.280

4	Fornecimento de lanches transportado - turno matutino e vespertino	200	320	10%	352	25%	4.224

A: Estimativa de Consumo Médio Mensal - Foi considerado para estimativa do almoço 30 (trinta) dias úteis e para o lanche a quantidade fornecida pelo contrato vigente, ambos acrescidos da estimativa de consumo para o fim de semana. Para as demais refeições, considerou-se 30 (trinta) dias.

B: Margem de Risco Mensal - Margem calculada para prevenir possíveis erros no dimensionamento da demanda. Foi considerado o valor de 10%. Para as refeições principais e 25% para lanche de MR.

C: Quantidade estimada para Consumo Mensal - (B+C) Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana + Margem de Risco.

D: Quantidade estimada de refeições por ano (D*12) - Multiplicação da quantidade estimada de consumo mensal (D) pelo total de meses do ano. Destaca-se que a partir do novo contrato a CASAI tem programação para funcionar todos os dias.

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530

Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maio	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro			
TOTAL	4.530	2.297	6.827
MÉDIA	453	229,7	682,7

2022	LANCHE	CAFÉ DA MANHA	ALMOÇO	JANTAR
Janeiro	382	134	530	121
Fevereiro	340	112	635	108
Março	380	89	564	94
Abril	330	90	350	88
Maio	420	120	551	126
Junho	480	126	682	133
Julho	370	138	662	130
Agosto	420	169	687	181
Setembro	380	151	740	146
Outubro	630	114	724	116
Novembro	590	94	702	103
Dezembro	570	87	587	79
TOTAL	5.292	1.424	7.414	1425
MÉDIA	441	118,66	617,83	118,75

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CASAI/ALSE	Nara Lúcia Calaça da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A alimentação deverá ser balanceada – 50 a 60% de carboidratos, 20 a 25% de lipídios e 10 a 15% de proteínas, garantindo quantidades suficientes de energia e nutrientes;

Aos usuários diabéticos e hipertensos deverá ser oferecido adoçante à base de: Stévia;

No preparo dos alimentos não deve ser utilizado sal em excesso. Para complementar o sabor poderão ser utilizadas ervas como alecrim, manjericao, orégano, entre outras;

Para temperar as saladas devem ser oferecidos: vinagre, limão e azeite extra-virgem. O sal deverá ser ofertado a parte, na forma de sachê;

Os sucos naturais ou polpa deverão ser preparados sem açúcar e servidos com açúcar e adoçante, a parte, para escolha do usuário; Oferecer refeições conforme prescrição do médico ou nutricionista, quando houver indicação, mediante patologia específica; No âmbito da contratada, em seu local de preparo/fornecimento do alimento, deverá haver ao menos 01 profissional nutricionista, objetivando garantir a salubridade/quantidade/qualidade do alimento fornecido;

Faz-se necessário estabelecer cardápios que sejam específicos para algumas doenças crônicas que mais acometem os indígenas seguindo o quadro epidemiológico e os itens mínimos do cardápio definidos nos subitens de 7.20.1 a 7.20.4, estes deverão ser elaborados pelo nutricionista da empresa contratada;

As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeição	Horário
Café da manhã	06:30 horas
Lanche matutino	09:00 horas
Almoço	11:30 horas
Lanche vespertino	15:00 horas

Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

Os ambientes onde as refeições são produzidas, para posterior entrega à CASAI, deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores. Devendo a empresa contratada dedetizar o ambiente em que as refeições são produzidas ao menos 02 vezes ao ano, seguindo critérios da RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014, e legislação correlata; Além das quantidades de refeições estabelecidas, a empresa contratada deverá coletar e armazenar uma amostra de cada tipo de preparação fornecida por refeição, que será mantida sob refrigeração na empresa, por 72h, para eventuais análises laboratoriais, como contra prova na ocorrência de surtos;

O alimento deverá ser transportado em condições que garantam a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos alimentos;

A temperatura dos alimentos deverá ser monitorada e registrada na saída do local de produção;

Os veículos de transporte dos alimentos deverão ser higienizados, sem pragas e vetores, além de serem dotados de cobertura para proteção da carga;

Não é permitido transportar as refeições conjuntamente com pessoas, animais, outros alimentos ou substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

Nenhuma refeição deverá ser transportada em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas;

As frutas deverão ser envoltas em papel filme PVC, além de estar dentro da embalagem de isopor. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Atentar, ao que couber, a legislação:

- RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA 182/2017, alterada pela RDC Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

Uso Racional da Água:

Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Eficiência Energética:

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

Uso de descartáveis:

A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

Descarte do óleo de cozinha:

A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.

Descarte de resíduos

A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

Aquisição de gêneros alimentícios

Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 2% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias úteis, após assinatura do contrato.

No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

5. Levantamento de Mercado

Fontes de pesquisa utilizada, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que versa:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Pannel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e

compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

[...]"

6. Descrição da solução como um todo

A escolha pela contratação de empresa terceirizada fornecedora de refeições transportadas foi ocasionada após a análise dos custos e do tempo que seriam demandados na produção própria das refeições. A produção própria possui custos mais elevados já que para sua execução é necessário estrutura física adequada, equipamentos, móveis, utensílios, equipe completa e capacitada, gêneros alimentícios e outros produtos, além de contratações de mão-de-obra para a realização dos serviços que são inerentes ao bom funcionamento de uma unidade produtora de refeições coletivas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Considerando que os serviços solicitados constituem despesas necessárias ao atendimento dos povos indígenas na área de abrangência do DSEI/ALSE, em tratamento médico, amparado pela estrutura regimental, aprovada pelo DECRETO Nº 8.065 DE 07 DE AGOSTO DE 2013, que decreta no Capítulo III, Seção I, o seguinte:

2.1.1 Art. 50. Aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas compete:

I - planejar, coordenar, supervisionar, monitorar, avaliar e executar as atividades do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena do SUS, nas suas respectivas áreas de atuação, observando as práticas de saúde e a Medicina Tradicional; e

II - desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

Considerando ainda a organização do Sistema Único de Saúde, em Alagoas, que estabelece os serviços de saúde do município de Maceió como referências para os Atendimentos de Média e Alta Complexidade (exame consulta com especialistas e cirurgias), e que a Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena (Portaria nº 254/2002) prevê que devem ser ofertados aos usuários encaminhados para tratamento de média e alta complexidade fora de seu domicílio, serviços de apoio que deverão ser prestados pelas Casas de Saúde Indígena (Casai), que deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes encaminhados e seus acompanhantes, prestar assistência de enfermagem 24 horas por dia, marcar consultas, exames complementares ou internação hospitalar, providenciar o acompanhamento dos pacientes nessas ocasiões e o seu retorno às comunidades de origem.

A Portaria 1.801, de 09/11/2015, define entre os estabelecimentos de Saúde Indígena, e reafirma a função da Casa de Saúde Indígena (Casai) como responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para realização de ações complementares da atenção básica e de atenção especializada, estendendo essa atenção aos acompanhantes, quando necessário.

A permanência do paciente em espera de consultas, exames e cirurgias agendadas e/ou outras situações pertinentes ao tratamento, somente será possível mediante a acomodação em espaço localizado na cidade onde ocorrerá o tratamento. Há dois tipos de demanda:

- a) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam de hospedagem e alimentação;
- b) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam apenas de alimentação, pois retornarão ao final do dia para suas cidades.

Justifica-se a presente contratação em função da necessidade de fornecimento de alimentação adequada para os pacientes indígenas, considerando a singularidade dos pacientes e valorizando os aspectos culturais envolvidos.

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

O DSEI/ALSE realiza atendimento a uma população média de 13.355 indígenas aldeados, em 12 (doze) etnias e 30 (trinta) aldeias, distribuídas em 10 (dez) municípios, conforme dados fornecidos pelo Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (SIASI/Nov2022). Através da avaliação da produção mensal do ano de 2019 consolidada no Sistema de Convênio do Ministério do Planejamento e Orçamento – SICONV, observou-se que foram realizados pela equipe que presta assistência atualmente aos pacientes que vem realizar tratamento em Maceió/AL, 2715 atendimentos individuais no ano, que acarreta em uma média de 226 atendimentos mensais, os atendimentos realizados pelas profissionais assistente social e enfermeira são realizados sob demanda de acordo com a necessidade do indivíduo. A demanda específica dos indígenas assistidos pelo DSEI /ALSE no período de janeiro a dezembro de 2019, 2020, 2021 e de janeiro a novembro de 2022 foi avaliada por meio dos registros de controle de agendamentos para tratamento de saúde, no qual foi observado que o DSEI/ALSE recebe anualmente cerca 8.377 (oito mil trezentos e setenta e sete) pacientes e acompanhantes para realizar consultas e exames de média e alta complexidade em Maceió/AL, com uma média mensal de 698,08 (seiscentos e noventa e oito) pacientes e acompanhantes (dados de referência 2019, tendo em vista que em 2020, 2021 e início de 2022 estavam em processo de pandemia).

Tabela 01. Pacientes e acompanhantes encaminhados dos Polos Base para Maceió/AL para a realização de consultas e/ou exames na rede de atenção de média e alta complexidade no período de janeiro a dezembro de 2019/2020/2021/2022:

2019	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	170	138	308
Fevereiro	175	151	326
Março	164	105	269
Abril	621	311	932
Maio	617	323	940
Junho	109	64	173

Julho	685	296	981
Agosto	707	331	1038
Setembro	635	311	946
Outubro	824	369	1193
Novembro	478	227	705
Dezembro	392	174	566
TOTAL	5577	2800	8377
MÉDIA	464,75	233,33	698,08

2020	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	148	63	211
Fevereiro	160	97	257
Março	142	95	237
Abril	39	10	49
Maio	49	17	66
Junho	70	27	97
Julho	42	18	60
Agosto	83	36	119
Setembro	87	41	128
Outubro	192	83	275
Novembro	210	85	295
Dezembro	206	91	297
TOTAL	1428	663	2091
MÉDIA	119	55,25	174,25

2021	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	163	81	244
Fevereiro	101	71	172
Março	212	104	316
Abril	206	89	295
Maio	207	100	307
Junho	126	61	187
Julho	201	88	289
Agosto	271	133	404
Setembro	294	126	420
Outubro	368	158	526
Novembro	419	185	604
Dezembro	414	210	624
TOTAL	2982	1406	4388

MÉDIA	248,5	117,16	365,66

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maio	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro	425	162	587
TOTAL	4.955	2.459	7.414
MÉDIA	412,91	204,91	617,83

Fonte: Planilhas de agendamentos de consultas enviadas pelas EMSI, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Tabela 02. Avaliação de consumo mensal e cálculo da estimativa anual de refeições:

Item	Objeto	A: Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana	B: Margem de Risco	C: Quantidade estimada para consumo Mensal	D: Quantidade estimada de refeições por ano
1	Fornecimento de refeições avulsas – café da manhã	227,37	10%	250,10	3.001
2	Fornecimento de refeições avulsas – Almoço	759	10%	834,9	10,018

3	Fornecimento de refeições avulsas - Jantar	227,37	10%	250,10	3.001
4	Fornecimento de lanches transportado - turno matutino e vespertino	352	25%	440	5.280

4	Fornecimento de lanches transportado - turno matutino e vespertino	200	320	10%	352	25%	4.224
---	--	-----	-----	-----	-----	-----	-------

A: Estimativa de Consumo Médio Mensal - Foi considerado para estimativa do almoço 30 (trinta) dias úteis e para o lanche a quantidade fornecida pelo contrato vigente, ambos acrescidos da estimativa de consumo para o fim de semana. Para as demais refeições, considerou-se 30 (trinta) dias.

B: Margem de Risco Mensal - Margem calculada para prevenir possíveis erros no dimensionamento da demanda. Foi considerado o valor de 10%. Para as refeições principais e 25% para lanche de MR.

C: Quantidade estimada para Consumo Mensal - (B+C)
Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana + Margem de Risco.

D: Quantidade estimada de refeições por ano (D*12) - Multiplicação da quantidade estimada de consumo mensal (D) pelo total de meses do ano. Destaca-se que a partir do novo contrato a CASAI tem programação para funcionar todos os dias.

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350

Maio	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro			
TOTAL	4.530	2.297	6.827
MÉDIA	453	229,7	682,7

2022	LANCHE	CAFÉ DA MANHA	ALMOÇO	JANTAR
Janeiro	382	134	530	121
Fevereiro	340	112	635	108
Março	380	89	564	94
Abril	330	90	350	88
Maio	420	120	551	126
Junho	480	126	682	133
Julho	370	138	662	130
Agosto	420	169	687	181
Setembro	380	151	740	146
Outubro	630	114	724	116
Novembro	590	94	702	103
Dezembro				
TOTAL	4.722	1.337	6.827	1346
MÉDIA	472,2	133,7	682,7	134,6

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 651.540,57

O custo estimado da contratação é de **R\$ 651.540,57 (seiscentos e cinquenta e um mil, quinhentos e quarenta reais e cinquenta e sete centavos) ANUAL**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Neste processo o parcelamento por itens é possível e será utilizado para propiciar a ampla participação de fornecedores que embora não possuam capacidade para a execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação aos itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A empresa **MARINALVA CLARICE TORRES QUEIROZ 02730800409- TORRES QUEIROZ BUFFET** inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 25.013.323/0001-40, contrato 16/2021, cujo objeto trata de fornecimento de lanches declinou da contratação, sendo rescindido.

E a empresa **DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA-EPP**, contrato nº 17/2021 informa ainda que ficará até o final do contrato, 01/06/2023 ou até que seja realizado outro processo licitatório.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens desta solução constarão na listagem do Plano Anual de Contratação 2023.

Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento deste Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

Espera-se que com a contratação prevista auxilie no aperfeiçoado do atendimento a população indígena em tratamento de saúde fora de seu domicílio no âmbito do DSEI AL SE. Evitando-se desta forma, transtornos para a Administração no desempenho cotidiano de suas atividades.

13. Providências a serem Adotadas

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

Uso Racional da Água:

Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Eficiência Energética:

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

Uso de descartáveis:

A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

Descarte do óleo de cozinha:

A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo do Município de Maceió-AL.

Descarte de resíduos:

A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

Aquisição de gêneros alimentícios:

Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se, por fim, que este procedimento licitatório é viável e necessário para a eficácia e eficiência do funcionamento da máquina pública, na promoção da saúde indígena em Alagoas e Sergipe, promovendo assim, a melhoria dos serviços finalísticos em todo âmbito da execução.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NARA LUCIA CALACA MEDEIROS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 04/04/2023 às 15:13:25.

PAULO BARBOSA SILVA

Agente de contratação

Estudo Técnico Preliminar 1/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 25034.000040/2023-90

2. Descrição da necessidade

Os serviços solicitados constituem despesas necessárias ao atendimento dos povos indígenas na área de abrangência do DSEI /ALSE, em tratamento médico, amparado pela estrutura regimental, aprovada pelo DECRETO Nº 8.065 DE 07 DE AGOSTO DE 2013, que decreta no Capítulo III, Seção I, o seguinte:

2.1.1 Art. 50. Aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas compete:

I - planejar, coordenar, supervisionar, monitorar, avaliar e executar as atividades do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena do SUS, nas suas respectivas áreas de atuação, observando as práticas de saúde e a Medicina Tradicional; e

II - desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

A organização do Sistema Único de Saúde, em Alagoas, que estabelece os serviços de saúde do município de Maceió como referências para os Atendimentos de Média e Alta Complexidade (exame consulta com especialistas e cirurgias), e que a Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena (Portaria nº 254/2002) prevê que devem ser ofertados aos usuários encaminhados para tratamento de média e alta complexidade fora de seu domicílio, serviços de apoio que deverão ser prestados pelas Casas de Saúde Indígena (Casai), que deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes encaminhados e seus acompanhantes, prestar assistência de enfermagem 24 horas por dia, marcar consultas, exames complementares ou internação hospitalar, providenciar o acompanhamento dos pacientes nessas ocasiões e o seu retorno às comunidades de origem.

A Portaria 1.801, de 09/11/2015, define entre os estabelecimentos de Saúde Indígena, e reafirma a função da Casa de Saúde Indígena (Casai) como responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para realização de ações complementares da atenção básica e de atenção especializada, estendendo essa atenção aos acompanhantes, quando necessário.

A permanência do paciente em espera de consultas, exames e cirurgias agendadas e/ou outras situações pertinentes ao tratamento, somente será possível mediante a acomodação em espaço localizado na cidade onde ocorrerá o tratamento. Há dois tipos de demanda:

- a) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam de hospedagem e alimentação;
- b) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam apenas de alimentação, pois retornarão ao final do dia para suas cidades.

Justifica-se a presente contratação em função da necessidade de fornecimento de alimentação adequada para os pacientes indígenas, considerando a singularidade dos pacientes e valorizando os aspectos culturais envolvidos.

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

Através da avaliação dos dados de produção individual mensal do ano de 2018 e 2022 consolidados no SICONV observou-se que foram realizados 8649 (oito mil seiscentos e quarenta e nove) em 2018 e 6748 (seis mil setecentos e quarenta e oito) em 2022 atendimentos individuais pelos profissionais: assistente social, enfermeiro e técnico de enfermagem, que estão locados na CASAI do DSEI/ALSE, realizando marcações, acompanhamento e acolhimento aos pacientes e seus acompanhantes, observasse que no início de 2022 ainda estávamos nós reestabelecendo da pandemia do COVID e, é notório um número inferior nos atendimentos no início do ano, a partir de junho de 2022 esses números foram voltando a normalidade comparados a 2018. Os anos de 2019, 2020 e 2021, estávamos vivenciando a pandemia do COVID e os números não refletem a realidade da CASAI, por isso, as tabelas relatam 2018 antes da pandemia e 2022 com o início da estabilização dos dados.

Tabela 04. Produção individual (atendimento individual) dos profissionais lotados na CASAI no período de janeiro a dezembro de 2018 e 2022:

Atendimento individual 2018	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Junh	Julh	Agos	Set	Out	Nov	Dez	Total por profissional
Assistente social	112	204	201	201	152	0	0	215	187	258	221	183	1934
Enfermeiro	180	158	90	90	190	180	180	101	97	112	124	185	1687
Técnico de enfermagem	454	429	482	482	385	336	336	397	447	379	467	434	5028
TOTAL	746	791	773	773	727	516	516	713	731	749	812	802	8649

Atendimento individual 2022	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Junh	Julh	Agos	Set	Out	Nov	Dez	Total por profissional
Assistente social	115	52	0	91	121	129	136	126	106	122	124	114	1236
Enfermeiro	130	138	134	119	157	119	138	165	180	265	339	244	2128
Técnico de enfermagem	240	189	172	170	216	257	230	469	479	192	355	415	3384
TOTAL	485	379	306	380	494	505	504	760	765	579	818	773	6748

Fonte: Planilhas de monitoramento da produção individual da CAPAI no ano de 2018 e 2022 SICONV.

Há uma equipe técnica de 07 funcionários e 01 recepcionista, que dão suporte aos pacientes e acompanhantes com carga horária de 40 horas semanais, no entanto há previsão de que com a implantação da CASAI (25034.000307/2019-62) a equipe seja de 33 funcionários (equipe de saúde, técnico em secretariado, recepcionista, serviços gerais, vigilante e motorista) 24 horas de domingo a domingo.

A empresa **MARINALVA CLARICE TORRES QUEIROZ 02730800409- TORRES QUEIROZ BUFFET** inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 25.013.323/0001-40, contrato 16/2021, cujo objeto trata de fornecimento de lanches declinou da contratação, sendo rescindido.

E a empresa **DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA-EPP**, contrato nº 17/2021, cujo objeto é o fornecimento de refeições para CASAI/ALSE, requer rescisão contratual, pois apesar do reajuste ocorrido, alega que não consegue manter suas obrigações, dado o valor da contratação está incompatível com a variação de mercado dos gêneros alimentícios e a peculiaridade dos serviços, como duas proteínas todos os dias, dois tipos de frutas, entre outras. A empresa informa ainda que ficará até que seja realizado outro processo licitatório.

Assim, a CASAI/ALSE providencia novo processo para substituição.

Tabela 01. Pacientes e acompanhantes encaminhados dos Polos Base para Maceió/AL para a realização de consultas e/ou exames na rede de atenção de média e alta complexidade no período de janeiro a dezembro de 2019/2020/2021/2022:

2019	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	170	138	308
Fevereiro	175	151	326
Março	164	105	269
Abril	621	311	932
Maio	617	323	940
Junho	109	64	173
Julho	685	296	981
Agosto	707	331	1038
Setembro	635	311	946
Outubro	824	369	1193
Novembro	478	227	705
Dezembro	392	174	566
TOTAL	5577	2800	8377
MÉDIA	464,75	233,33	698,08

2020	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	148	63	211
Fevereiro	160	97	257
Março	142	95	237
Abril	39	10	49
Maio	49	17	66
Junho	70	27	97
Julho	42	18	60
Agosto	83	36	119
Setembro	87	41	128
Outubro	192	83	275
Novembro	210	85	295
Dezembro	206	91	297
TOTAL	1428	663	2091
MÉDIA	119	55,25	174,25

2021	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes

Janeiro	163	81	244
Fevereiro	101	71	172
Março	212	104	316
Abril	206	89	295
Maiο	207	100	307
Junho	126	61	187
Julho	201	88	289
Agosto	271	133	404
Setembro	294	126	420
Outubro	368	158	526
Novembro	419	185	604
Dezembro	414	210	624
TOTAL	2982	1406	4388
MÉDIA	248,5	117,16	365,66

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maiο	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro	425	162	587
TOTAL	4.955	2.459	7.414
MÉDIA	412,91	204,91	617,83

Fonte: Planilhas de agendamentos de consultas enviadas pelas EMSI, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Tabela 02. Avaliação de consumo mensal e cálculo da estimativa anual de refeições:

Item	Objeto	A: Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana	B: Margem de Risco	C: Quantidade estimada para consumo Mensal	D: Quantidade estimada de refeições por ano

1	Fornecimento de refeições avulsas – café da manhã	227,37	10%	250,10	3.001
2	Fornecimento de refeições avulsas – Almoço	759	10%	834,9	10,018
3	Fornecimento de refeições avulsas - Jantar	227,37	10%	250,10	3.001

4	Fornecimento de lanches transportado - turno matutino e vespertino	200	320	10%	352	25%	5.069
---	--	-----	-----	-----	-----	-----	-------

A: Estimativa de Consumo Médio Mensal - Foi considerado para estimativa do almoço 30 (trinta) dias úteis e para o lanche a quantidade fornecida pelo contrato vigente, ambos acrescidos da estimativa de consumo para o fim de semana. Para as demais refeições, considerou-se 30 (trinta) dias.

B: Margem de Risco Mensal - Margem calculada para prevenir possíveis erros no dimensionamento da demanda. Foi considerado o valor de 10%. Para as refeições principais e 25% para lanche de MR.

C: Quantidade estimada para Consumo Mensal - (B+C) Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana + Margem de Risco.

D: Quantidade estimada de refeições por ano (D*12) - Multiplicação da quantidade estimada de consumo mensal (D) pelo total de meses do ano. Destaca-se que a partir do novo contrato a CASAI tem programação para funcionar todos os dias.

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maio	358	193	551

Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro			
TOTAL	4.530	2.297	6.827
MÉDIA	453	229,7	682,7

2022	LANCHE	CAFÉ DA MANHA	ALMOÇO	JANTAR
Janeiro	382	134	530	121
Fevereiro	340	112	635	108
Março	380	89	564	94
Abril	330	90	350	88
Maiο	420	120	551	126
Junho	480	126	682	133
Julho	370	138	662	130
Agosto	420	169	687	181
Setembro	380	151	740	146
Outubro	630	114	724	116
Novembro	590	94	702	103
Dezembro	570	87	587	79
TOTAL	5.292	1.424	7.414	1425
MÉDIA	441	118,66	617,83	118,75

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CASAI/ALSE	Nara Lúcia Calaça da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A alimentação deverá ser balanceada – 50 a 60% de carboidratos, 20 a 25% de lipídios e 10 a 15% de proteínas, garantindo quantidades suficientes de energia e nutrientes;

Aos usuários diabéticos e hipertensos deverá ser oferecido adoçante à base de: Stévia;

No preparo dos alimentos não deve ser utilizado sal em excesso. Para complementar o sabor poderão ser utilizadas ervas como alecrim, manjeriço, orégano, entre outras;

Para temperar as saladas devem ser oferecidos: vinagre, limão e azeite extra-virgem. O sal deverá ser ofertado a parte, na forma de sachê;

Os sucos naturais ou polpa deverão ser preparados sem açúcar e servidos com açúcar e adoçante, a parte, para escolha do usuário;

Oferecer refeições conforme prescrição do médico ou nutricionista, quando houver indicação, mediante patologia específica;

No âmbito da contratada, em seu local de preparo/fornecimento do alimento, deverá haver ao menos 01 profissional nutricionista,

objetivando garantir a salubridade/quantidade/qualidade do alimento fornecido;

Faz-se necessário estabelecer cardápios que sejam específicos para algumas doenças crônicas que mais acometem os indígenas seguindo o quadro epidemiológico e os itens mínimos do cardápio definidos nos subitens de 7.20.1 a 7.20.4, estes deverão ser elaborados pelo nutricionista da empresa contratada;

As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeição	Horário
Café da manhã	06:30 horas
Lanche matutino	09:00 horas
Almoço	11:30 horas
Lanche vespertino	15:00 horas

Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

Os ambientes onde as refeições são produzidas, para posterior entrega à CASAI, deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores. Devendo a empresa contratada dedetizar o ambiente em que as refeições são produzidas ao menos 02 vezes ao ano, seguindo critérios da RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014, e legislação correlata; Além das quantidades de refeições estabelecidas, a empresa contratada deverá coletar e armazenar uma amostra de cada tipo de preparação fornecida por refeição, que será mantida sob refrigeração na empresa, por 72h, para eventuais análises laboratoriais, como contra prova na ocorrência de surtos;

O alimento deverá ser transportado em condições que garantam a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos alimentos;

A temperatura dos alimentos deverá ser monitorada e registrada na saída do local de produção;

Os veículos de transporte dos alimentos deverão ser higienizados, sem pragas e vetores, além de serem dotados de cobertura para proteção da carga;

Não é permitido transportar as refeições conjuntamente com pessoas, animais, outros alimentos ou substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

Nenhuma refeição deverá ser transportada em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas;

As frutas deverão ser envoltas em papel filme PVC, além de estar dentro da embalagem de isopor. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Atentar, ao que couber, a legislação:

- RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA 182/2017, alterada pela RDC Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

Uso Racional da Água:

Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Eficiência Energética:

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

Uso de descartáveis:

A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

Descarte do óleo de cozinha:

A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.

Descarte de resíduos

A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

Aquisição de gêneros alimentícios

Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 2% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias úteis, após assinatura do contrato.

No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

5. Levantamento de Mercado

Fontes de pesquisa utilizada, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que versa:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Pannel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

[...]"

6. Descrição da solução como um todo

A escolha pela contratação de empresa terceirizada fornecedora de refeições transportadas foi ocasionada após a análise dos custos e do tempo que seriam demandados na produção própria das refeições. A produção própria possui custos mais elevados já que para sua execução é necessário estrutura física adequada, equipamentos, móveis, utensílios, equipe completa e capacitada, gêneros alimentícios e outros produtos, além de contratações de mão-de-obra para a realização dos serviços que são inerentes ao bom funcionamento de uma unidade produtora de refeições coletivas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Considerando que os serviços solicitados constituem despesas necessárias ao atendimento dos povos indígenas na área de abrangência do DSEI/ALSE, em tratamento médico, amparado pela estrutura regimental, aprovada pelo DECRETO Nº 8.065 DE 07 DE AGOSTO DE 2013, que decreta no Capítulo III, Seção I, o seguinte:

2.1.1 Art. 50. Aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas compete:

I - planejar, coordenar, supervisionar, monitorar, avaliar e executar as atividades do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena do SUS, nas suas respectivas áreas de atuação, observando as práticas de saúde e a Medicina Tradicional; e

II - desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

Considerando ainda a organização do Sistema Único de Saúde, em Alagoas, que estabelece os serviços de saúde do município de Maceió como referências para os Atendimentos de Média e Alta Complexidade (exame consulta com especialistas e cirurgias), e que a Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena (Portaria nº 254/2002) prevê que devem ser ofertados aos usuários encaminhados para tratamento de média e alta complexidade fora de seu domicílio, serviços de apoio que deverão ser prestados pelas Casas de Saúde Indígena (Casai), que deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes encaminhados e seus acompanhantes, prestar assistência de enfermagem 24 horas por dia, marcar consultas, exames complementares ou internação hospitalar, providenciar o acompanhamento dos pacientes nessas ocasiões e o seu retorno às comunidades de origem.

A Portaria 1.801, de 09/11/2015, define entre os estabelecimentos de Saúde Indígena, e reafirma a função da Casa de Saúde Indígena (Casai) como responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para realização de ações complementares da atenção básica e de atenção especializada, estendendo essa atenção aos acompanhantes, quando necessário.

A permanência do paciente em espera de consultas, exames e cirurgias agendadas e/ou outras situações pertinentes ao tratamento, somente será possível mediante a acomodação em espaço localizado na cidade onde ocorrerá o tratamento. Há dois tipos de demanda:

- a) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam de hospedagem e alimentação;
- b) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam apenas de alimentação, pois retornarão ao final do dia para suas cidades.

Justifica-se a presente contratação em função da necessidade de fornecimento de alimentação adequada para os pacientes indígenas, considerando a singularidade dos pacientes e valorizando os aspectos culturais envolvidos.

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

O DSEI/ALSE realiza atendimento a uma população média de 13.355 indígenas aldeados, em 12 (doze) etnias e 30 (trinta) aldeias, distribuídas em 10 (dez) municípios, conforme dados fornecidos pelo Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (SIASI/Nov2022). Através da avaliação da produção mensal do ano de 2019 consolidada no Sistema de Convênio do Ministério do Planejamento e Orçamento – SICONS, observou-se que foram realizados pela equipe que presta assistência atualmente aos pacientes que vem realizar tratamento em Maceió/AL, 2715 atendimentos individuais no ano, que acarreta em uma média de 226 atendimentos mensais, os atendimentos realizados pelas profissionais assistente social e enfermeira são realizados sob demanda de acordo com a necessidade do indivíduo. A demanda específica dos indígenas assistidos pelo DSEI /ALSE no período de janeiro a dezembro de 2019, 2020, 2021 e de janeiro a novembro de 2022 foi avaliada por meio dos registros de controle de agendamentos para tratamento de saúde, no qual foi observado que o DSEI/ALSE recebe anualmente cerca 8.377 (oito mil trezentos e setenta e sete) pacientes e acompanhantes para realizar consultas e exames de média e alta complexidade em Maceió/AL, com uma média mensal de 698,08 (seiscentos e noventa e oito) pacientes e acompanhantes (dados de referência 2019, tendo em vista que em 2020, 2021 e início de 2022 estávamos em processo de pandemia).

Tabela 01. Pacientes e acompanhantes encaminhados dos Polos Base para Maceió/AL para a realização de consultas e/ou exames na rede de atenção de média e alta complexidade no período de janeiro a dezembro de 2019/2020/2021/2022:

2019	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	170	138	308
Fevereiro	175	151	326
Março	164	105	269
Abril	621	311	932
Maio	617	323	940
Junho	109	64	173
Julho	685	296	981
Agosto	707	331	1038

Setembro	635	311	946
Outubro	824	369	1193
Novembro	478	227	705
Dezembro	392	174	566
TOTAL	5577	2800	8377
MÉDIA	464,75	233,33	698,08

2020	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	148	63	211
Fevereiro	160	97	257
Março	142	95	237
Abril	39	10	49
Maio	49	17	66
Junho	70	27	97
Julho	42	18	60
Agosto	83	36	119
Setembro	87	41	128
Outubro	192	83	275
Novembro	210	85	295
Dezembro	206	91	297
TOTAL	1428	663	2091
MÉDIA	119	55,25	174,25

2021	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	163	81	244
Fevereiro	101	71	172
Março	212	104	316
Abril	206	89	295
Maio	207	100	307
Junho	126	61	187
Julho	201	88	289
Agosto	271	133	404
Setembro	294	126	420
Outubro	368	158	526
Novembro	419	185	604
Dezembro	414	210	624
TOTAL	2982	1406	4388
MÉDIA	248,5	117,16	365,66

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maiο	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro	425	162	587
TOTAL	4.955	2.459	7.414
MÉDIA	412,91	204,91	617,83

Fonte: Planilhas de agendamentos de consultas enviadas pelas EMSI, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Tabela 02. Avaliação de consumo mensal e cálculo da estimativa anual de refeições:

Item	Objeto	A: Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana	B: Margem de Risco	C: Quantidade estimada para consumo Mensal	D: Quantidade estimada de refeições por ano
1	Fornecimento de refeições avulsas – café da manhã	227,37	10%	250,10	3.001
2	Fornecimento de refeições avulsas – Almoço	759	10%	834,9	10,018
	Fornecimento de refeições				

3	avulsas - Jantar	227,37	10%	250,10	3.001
---	------------------	--------	-----	--------	-------

4	Fornecimento de lanches transportado - turno matutino e vespertino	200	320	10%	352	25%	5.069
---	--	-----	-----	-----	-----	-----	-------

A: Estimativa de Consumo Médio Mensal - Foi considerado para estimativa do almoço 30 (trinta) dias úteis e para o lanche a quantidade fornecida pelo contrato vigente, ambos acrescidos da estimativa de consumo para o fim de semana. Para as demais refeições, considerou-se 30 (trinta) dias.

B: Margem de Risco Mensal - Margem calculada para prevenir possíveis erros no dimensionamento da demanda. Foi considerado o valor de 10%. Para as refeições principais e 25% para lanche de MR.

C: Quantidade estimada para Consumo Mensal - (B+C)
Estimativa de Consumo Médio Mensal com a demanda do fim de semana + Margem de Risco.

D: Quantidade estimada de refeições por ano (D*12) - Multiplicação da quantidade estimada de consumo mensal (D) pelo total de meses do ano. Destaca-se que a partir do novo contrato a CASAI tem programação para funcionar todos os dias.

2022	Total de pacientes	Total de acompanhantes	Total de pacientes e acompanhantes
Janeiro	349	181	530
Fevereiro	441	194	635
Março	401	163	564
Abril	253	97	350
Maio	358	193	551
Junho	444	238	682
Julho	431	231	662
Agosto	447	240	687
Setembro	481	259	740
Outubro	471	253	724
Novembro	454	248	702
Dezembro			

TOTAL	4.530	2.297	6.827
MÉDIA	453	229,7	682,7

2022	LANCHE	CAFÉ DA MANHA	ALMOÇO	JANTAR
Janeiro	382	134	530	121
Fevereiro	340	112	635	108
Março	380	89	564	94
Abril	330	90	350	88
Maiο	420	120	551	126
Junho	480	126	682	133
Julho	370	138	662	130
Agosto	420	169	687	181
Setembro	380	151	740	146
Outubro	630	114	724	116
Novembro	590	94	702	103
Dezembro				
TOTAL	4.722	1.337	6.827	1346
MÉDIA	472,2	133,7	682,7	134,6

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 367.313,38

O custo estimado da contratação é de **R\$ 367.313,38 (trezentos e sessenta e sete mil, trezentos e treze reais e trinta e oito centavos) anual.**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Neste processo o parcelamento por itens é possível e será utilizado para propiciar a ampla participação de fornecedores que embora não possuam capacidade para a execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação aos itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A empresa **MARINALVA CLARICE TORRES QUEIROZ 02730800409- TORRES QUEIROZ BUFFET** inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 25.013.323/0001-40, contrato 16/2021, cujo objeto trata de fornecimento de lanches declinou da contratação, sendo rescindido.

E a empresa **DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA-EPP**, contrato nº 17/2021 informa ainda que ficará até o final do contrato, 01/06/2023 ou até que seja realizado outro processo licitatório.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens desta solução constarão na listagem do Plano Anual de Contratação 2023.

Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento deste Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

Espera-se que com a contratação prevista auxilie no aperfeiçoado do atendimento a população indígena em tratamento de saúde fora de seu domicílio no âmbito do DSEI AL SE. Evitando-se desta forma, transtornos para a Administração no desempenho cotidiano de suas atividades.

13. Providências a serem Adotadas

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

Uso Racional da Água:

Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Eficiência Energética:

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

Uso de descartáveis:

A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

Descarte do óleo de cozinha:

A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo do Município de Maceió-AL.

Descarte de resíduos:

A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

Aquisição de gêneros alimentícios:

Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se, por fim, que este procedimento licitatório é viável e necessário para a eficácia e eficiência do funcionamento da máquina pública, na promoção da saúde indígena em Alagoas e Sergipe, promovendo assim, a melhoria dos serviços finalísticos em todo âmbito da execução.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NARA LUCIA CALACA MEDEIROS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 09/05/2023 às 13:44:36.

PAULO BARBOSA SILVA

Agente de contratação



Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Alagoas e Sergipe
Divisão de Atenção à Saúde Indígena

MINUTA DO CONTRATO

ANEXO III

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS - LICITAÇÃO

(Processo Administrativo nº 25034.000040/2023-90)

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº 08/2023, QUE FAZEM ENTRE SI
A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A).....
E A EMPRESA

O **DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA DE ALAGOAS E SERGIPE – DSEI/ALSE**, com Sede na Avenida Durval de Góes Monteiro, 6001, Jardim Petrópolis, CEP 57062-280, Maceió/AL, inscrito no CNPJ nº 00.394.544/0042-53, e consoante delegação de competência conferida pela Portaria nº 1.095, de 28 de abril de 2017, publicada no Diário Oficial da União em 02 de maio de 2017 neste ato representado pelo **Coordenador Distrital, Senhor TANAWY DE SOUZA TENÓRIO**, nomeado pela Portaria nº 403, de 9 de março de 2023, publicada no DOU em 3 de abril de 2023, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (ART.92,I E II)

1.1. o objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições na CASAI AL/SE, para pacientes indígenas e seus acompanhantes durante tratamento de saúde, visando atender às necessidades do Distrito Sanitário Especial Indígena de Alagoas e Sergipe, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação são de 12 (doze) meses contados de 02/06/2023 a 02/06/2024, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([ART. 92, IV, VII E XVIII](#))

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 O valor do contrato é de R\$ 367.313,38 (trezentos e sessenta e sete mil, trezentos e treze reais e trinta e oito centavos) anual.

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (ART. 92, V E VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (ART. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice Índice geral de preço do mercado (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade .

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1 A Administração terá o prazo de 1(um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.14 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([ART. 92, XIV, XVI E XVII](#))

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir disposta

9.2 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.2 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#));

9.4 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[\[A1\]](#)

9.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.8 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

- 9.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.11 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.12 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.13 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.15 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.17 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.18 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a 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 na legislação ([art. 116](#));
- 9.19 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 9.20 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.21 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.22 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([ART. 92, XII E XIII](#))

- 10.1 A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.
- 10.2 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato E/OU por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.[\[A1\]](#)
- 10.3 A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora
- 10.4 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto,

ressalvado o disposto no item 10.8 deste contrato.

10.5 Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

10.6 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração. [\[A1\]](#)

10.7 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

10.7.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.7.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

10.7.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

10.8 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.9, observada a legislação que rege a matéria.

10.9 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

10.10 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem 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 Economia.

10.11 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

10.12 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

10.13 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

10.14 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.14.1 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

10.14.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).

10.15 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

10.16 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

10.17 O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

10.18 Além da garantia de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21](#), a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência

técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.19 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([ART. 92, XIV](#))

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) Multa:

(1) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

(2) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

(3) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da

comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

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

11.7 Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

11.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.9 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.11 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([ART. 92, XIX](#))

12.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.4 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como

amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

12.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.3 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12. 5 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3 Indenizações e multas.

12.6 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#))

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([ART. 92, VIII](#))

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 257023

II. Fonte de Recursos: 6153000000

II. Programa de Trabalho: 10.423.5022.20YP.0001

III. Elemento de Despesa: 339039

V. Plano Interno: 173241

VI. Nota de Empenho:

13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([ART. 92, III](#))

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO ([ART. 92, §1º](#))

17.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#)

Após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), o presente Contrato é assinado eletronicamente pelas partes.



Documento assinado eletronicamente por **Tanawy de Souza Tenório, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 09/05/2023, às 16:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033445563** e o código CRC **E7D8B121**.

Referência: Processo nº 25034.000040/2023-90

SEI nº 0033445563

Divisão de Atenção à Saúde Indígena - DIASI/ALSE
Avenida Durval de Góes Monteiro, nº 6001 - Bairro Jardim Petrópolis, Maceió/AL, CEP 57062-280
Site - www.saude.gov.br