

DISTRITO SANIT.ESP. INDÍGENA - MARANHAO

Edital 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	257034-DISTRITO SANIT.ESP. INDÍGENA - MARANHAO DIRCEU ESPINDULA DE ANDRADE	18/05/2026 17:29 (v 0.8)
Status		
ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		25046.001777/2025-52

1. DO OBJETO

[PREGÃO ELETRÔNICO]

90007/2026

CONTRATANTE (UASG)

257034

OBJETO

contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas aos pacientes e acompanhantes indígenas dos Polos Base de Arame/MA, Grajaú/MA e Santa Inês/MA.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 671.811,70 (seiscentos e setenta e um mil, oitocentos e onze reais e setenta centavos.)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 08/06/2026 às 09:30hrs (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

[menor preço] [por grupo] /

Modo de disputa:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

sim/

Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Maranhão
Serviço de Contratação de Recursos Logísticos

[PREGÃO ELETRÔNICO]

Nº/2026

(Processo Administrativo nº 25046.001777/2025-52.)

Torna-se público que o **Distrito Sanitário Especial Indígena do Maranhão - DSEI/MA**, entidade vinculada ao Ministério da Saúde, por meio do(a) por meio da Comissão de Contratação, designado pela Portaria nº 03, de 23 de janeiro de 2025, publicada no Diário Oficial da União nº 18, Seção 2, página 54, de 27 de janeiro de 2025, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sediado(a) situado na Rua Cinco de Janeiro nº. 166, Bairro Jordoá, CEP. 65040-450 – São Luís/MA, realizará licitação, na modalidade **[PREGÃO ELETRÔNICO]**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é contratação de *empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, ininterruptamente, por 07 (sete) dias da semana, incluindo feriados, compreendendo as preparações do café-da-manhã, almoço e jantar, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde*

nos Polos Base de Santa Inês, Grajaú e Arame, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Nao se aplica.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. 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.

3.4. 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.

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

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.6.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.6.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.6.4. 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;

3.6.5. 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;

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

3.6.7. 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;

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

3.6.9 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;

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

3.7. 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 nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.10.7 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.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.5 e 3.10.6 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.

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

3.11. O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 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.

3.12. 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, de 2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.11 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. *O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.*

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.[A1]*

5.2. 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.

5.3. 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 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

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

5.4.1 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;

5.4.2 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;

5.4.3 não possui 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;

5.4.4 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.

5.5. 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.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício[A2].

5.7 No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. 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 nº 14.133, de 2021.

5.8.1. 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;

5.8.2. 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.[A3]

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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:

5.14.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.14.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A4]

5.15. 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:

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

5.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.[A5] [A6]

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.14 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.

5.17. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário, total anual

6.1.2. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de previsto no item 1.1 do Termo de Referência

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional[A3] .

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte)** dias, a contar da data de sua apresentação.[A4]

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. 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 Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas 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.

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

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

7.2. 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.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. 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.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item[A1] .

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$10,00 (dez reais)**. [A2]

7.9. 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.

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.[A3]

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.11.3. 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 de classificação, **sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.**

7.11.4. 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

7.12.1. 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 até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. 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.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. 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.

7.12.5. 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.

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação 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.[A5]

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. 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.

7.13.4. 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.

7.13.5. 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.

7.13.6. 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015[A6]).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), serão consideradas empatadas com a primeira colocada.[A7]

7.21.4. A licitante mais bem 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.

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

7.21.6. 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.

7.21.7. 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.

7.22. 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.

7.23. 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:

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

7.23.2. 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;[A8]

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;[A9]

7.23.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.24.1. 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;[A10]

7.24.2. empresas brasileiras;

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

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

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.[A11] [A12]

7.26. 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência. [A13]

7.26.2. 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.

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

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

7.26.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.[A14]

7.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

8.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

8.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.11. 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.

8.11.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.11.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

8.13.2. 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.

8.14. 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.

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra[A3] , o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17. 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.

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

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

8.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

8.21. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.25. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1 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.

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

9.2 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.

9.3. 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.

9.4 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.

9.4.1 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 30%, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio digital eletrônico.

9.6 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, de 2021.

9.7 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.

9.8 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.

9.9 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.

9.10 Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do e-mail licitacao.sellog@saude.gov.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.10.2 Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.[A2]

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

9.11.1 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.

9.12. 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.

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

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.13.2 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/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

9.14.1 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.

9.14.2 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.

9.15 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **DUAS** horas, para:[A3]

9.15.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.15.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.17. 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.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão 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 9.13.1.

9.19. 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.

9.20. 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.

9.20.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização**

da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

9.20.2 A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

9.21. 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.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de [07] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de [02] dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até [02] dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de [02] dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

10.4.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.4.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

10.4.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin [A1] constitui fator impeditivo para a contratação.

10.8 A contratada deverá observar o disposto na Resolução GGPA n° 21, de 29 de julho de 2025, que regulamenta a modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, garantindo a aquisição mínima de 30% de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, conforme condições previstas no Termo de Referência.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Nao se aplica.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica

13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

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

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

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

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

13.3.4. 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.

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

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [<https://sei.saude.gov.br>].

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

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

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

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

14.1.4. 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;

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.3.3. impedimento de licitar e contratar e

14.3.4. 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.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **15 (quinze)** dias úteis, a contar da comunicação oficial. [A2]

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de **0,5%** a **15%** do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, 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.[A3]

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e **14.1.4** 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 nº 14.133, de 2021.

14.9. 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 14.1.4, 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 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. 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. [A4]

14.11. 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.

14.12. 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.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [e-mail `licitacao.sellog@saude.gov.br`](mailto:licitacao.sellog@saude.gov.br), ou por [petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Cinco de Janeiro, nº 166 – Bairro Jordoá, CEP: 65040-450, São Luís/MA, setor de licitação](#).

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo **Pregoeiro** /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.[A2]

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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/Agente de Contratação /Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [\[https://sei.saude.gov.br\]](https://sei.saude.gov.br)

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

ANEXO I - Termo de Referência ;

ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato;

Anexo IV - Modelo de IMR Serviços;

Anexo V - Declaração de Conhecimento das Condições da Licitação e Contratação;

Anexo VI - Declaração de Vistoria;

Anexo VII - Declaração de Dispensa de Vistoria;

[11], de Fevereiro de 2026

LÚCIO DIÊNIO SILVA SANTOS GUAJAJARA

Coordenador Distrital de Saúde Indígena - DSEI/MA

17. 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](#).

LUCIO DIENIO SILVA SANTOS GUAJAJARA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 18/05/2026 às 17:29:17.

DISTRITO SANIT.ESP. INDÍGENA - MARANHAO

Termo de Referência 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	257034-DISTRITO SANIT.ESP. INDÍGENA - MARANHAO	MIRLEANES MONTEIRO GUIMARAES	27/03/2026 15:00 (v 0.6)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		25046.001777/2025-52

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº25046.001777/2025-52)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de serviços contínuos de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, ininterruptamente, por 07 (sete) dias da semana, incluindo feriados, compreendendo as preparações do café-da-manhã, almoço e jantar, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde nos Polos Base de Santa Inês, Grajaú e Arame, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo	Item	Localidade	Descrição Completa	Qtd. Diária	Qtd. Mensal (Qtd. anual / 12 meses)	Qtd. Anual (365 dias)	Valor Unit. (R\$)	Valor Total R\$
	1	SANTA INÊS	Fornecimento de refeições transportadas (Café da Manhã), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Santa Inês/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	9	274	3.285	R\$ 12,57	R\$ 41.292,45
	2	SANTA INÊS	Fornecimento de refeições transportadas (Almoço), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em	10	304	3.650	R\$ 22,89	R\$ 83.548,50

G1			tratamento de saúde no Polo Base de Santa Inês/MA sob jurisdição do DSEI/MA.					
	3	SANTA INÊS	Fornecimento de refeições transportadas (Jantar), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Santa Inês/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	10	304	3.650	R\$ 23,41	R\$ 85.446,50
	VALOR TOTAL ANUAL DO GRUPO 1							R\$ 210.287,45
G2	4	GRAJAÚ	Fornecimento de refeições transportadas (Café da Manhã), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Grajaú/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	15	456	5.475	R\$ 12,57	R\$ 68.820,75
	5	GRAJAÚ	Fornecimento de refeições transportadas (Almoço), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Grajaú/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	18	548	6.570	R\$ 21,50	R\$ 141.255,00
	6	GRAJAÚ	Fornecimento de refeições transportadas (Jantar), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Grajaú/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	13	395	4.745	R\$ 25,42	R\$ 120.617,90
	7	ARAME	Fornecimento de refeições transportadas (Café da Manhã), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Arame/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	8	243	2.920	R\$ 14,00	R\$ 40.880,00

8	ARAME	Fornecimento de refeições transportadas (Almoço) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Arame/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	8	243	2.920	R\$ 24,83	R\$ 72.503,60
9	ARAME	Fornecimento de refeições transportadas (Jantar) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Arame/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	2	61	730	R\$ 23,90	R\$ 17.447,00
VALOR TOTAL ANUAL DO GRUPO 2							R\$ 461.524,25
VALOR TOTAL GLOBAL							R\$ 671.811,70

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

Órgão Gerenciador:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum (ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, nº 8/2026.

1.3 Na execução do objeto, ao 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, conforme disposto no DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

~~OU~~

~~1.3. O objeto da contratação tem a natureza de [obra] OU [serviços especiais] OU [serviços especiais de engenharia], conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.~~

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

~~1.4. O serviço é enquadrado como não contínuo ou contratados por escopo.~~

~~OU~~

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que os serviços de fornecimento de alimentação aos pacientes indígenas e seus acompanhantes, caracterizam-se como uma necessidade permanente e contínua no Polo Base, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar nº 8/2026.

Prazo de vigência

~~1.6. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~OU~~

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses**, contados do(a) **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº14.133, de 2021.

~~OU~~

~~1.8. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

1.6. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência 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 **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: **00394544000185-0-000012/2026;**

II) Data de publicação no PNCP: **25/04/2025;**

III) Id do item no PCA: **Abaixo;**

IV) Classe/Grupo: **Abaixo;**

632 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V) Identificador da Futura Contratação: **257034 - 21/2026;**

OU

~~2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **[ANO]**, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.~~

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. 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:

4.1.1. Uso Racional da Água:

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

4.1.1.2 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;

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

4.1.2. Eficiência Energética:

4.1.2.1 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;

- 4.1.2.2 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 4.1.2.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 4.1.2.4 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões e etc.;
- 4.1.2.5 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 4.1.2.6 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

4.1.3 Uso de Descartáveis:

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

4.1.4 Descarte de Óleo de Cozinha:

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

4.1.5 Descarte de Resíduos:

- 4.1.5.1 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;
- 4.1.5.2 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.

4.1.6 Aquisição de Gêneros Alimentícios:

- 4.1.6.1. No mínimo 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, conforme disposto no **DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.**
- 4.1.6.2. 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;
- 4.1.6.3. Aos usuários com restrição ao uso do açúcar deverá ser oferecido adoçante à base de: **Stévia**;
- 4.1.6.4. Solicitamos a oferta do cardápio hipossódico, ou seja, que os alimentos servidos sejam preparados com proibição do uso de sal e temperos industrializados como por exemplo os molhos e temperos prontos (shoyu, caldos industrializados, azeitonas, entre outros) devem ser evitados e sua utilização não será admitida nem em quantidades reduzidas.
- 4.1.6.5. Em lugar desses, sugerimos o uso de temperos e molhos naturais no preparo e finalização das refeições como por exemplo: alho, coentro, salsa, manjerição, hortelã, curry, alecrim, limão, azeite, ou outros, visto que estes também conferem sabor e aroma para as preparações;
- 4.1.6.6. Para temperar as saladas devem ser oferecidos: vinagre, limão e azeite extra-virgem. O sal deverá ser ofertado a parte, na forma de sachê;
- 4.1.6.7. Os sucos naturais ou polpa deverão ser preparados sem açúcar e servidos com açúcar e adoçante, em forma de sachê, para escolha do usuário;
- 4.1.6.8. A dieta pode ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida e líquida, em ordem progressiva da mais consistente e mais completa à menos consistente e mais restrita, quando houver indicação do médico ou nutricionista. Nestes casos será informado previamente pelos técnicos dos Polos Base de Arame/MA, Grajaú/MA e Santa Inês/MA;

4.1.6.9. 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;

4.1.6.10. As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeição	Horário de entrega, pela Contratada, nos Polos Base de Arame, Grajaú e Santa Inês
Café - da - manhã	6:00h
Almoço	11:00h
Jantar	17:00h

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

4.1.6.12. Os ambientes onde as refeições são produzidas, para posterior entrega aos Polos Base, 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;

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

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

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

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

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

4.1.6.18. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas e servidas em marmitex de isopor ou alumínio com divisórias, devidamente lacradas;

4.1.6.19. As frutas deverão ser envoltas em papel filme PVC, além de estar dentro da embalagem de isopor;

4.1.6.20. 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:

4.1.6.20.1. 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.

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

4.1.6.20.3. 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.

4.1.6.20.4. 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).

~~Indicação de marcas ou modelos~~

~~4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...) [A3].~~

~~Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço~~

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº ~~XXXX-XXXXX/XXXX-XX~~, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas: [A4]~~

~~4.3.1. [...];~~

~~4.3.2. [...]; e~~

~~4.3.3. [...].~~

~~Da exigência de carta de solidariedade~~

~~4.4. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

~~Subcontratação~~

~~4.2 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.~~

~~OU~~

~~4.6. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de ~~XX%~~ (~~XXXX~~ por cento) de valor total do contrato, nas seguintes condições: [A7]~~

~~4.7. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~

~~4.7.1. [...];~~

~~4.7.2. [...]; e~~

~~4.7.3. [...].~~

~~4.8. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~

~~4.8.1. [...];~~

~~4.8.2. [...]; e~~

~~4.8.3. [...].~~

~~4.9. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

~~4.10. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~

~~4.11. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~

~~4.12. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

4.13. Em se tratando de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o Contratado terá responsabilidade solidária por atos e omissões do subcontratado que resultem em descumprimento da legislação trabalhista (art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 12.174, de 2024).

Garantia da contratação

~~4.14. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

ou

4.3 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **2% (dois por cento)** do valor **total** da contratação.

4.15.1 Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, será exigida garantia adicional do fornecedor 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. [A11]

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. 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, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. 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 competente.

4.7. 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.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.10.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. 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.

4.13. 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, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.14.1. 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.

4.14.2. 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.

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.15.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.16. A 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.

4.16.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.16.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.16.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. 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.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

~~4.32. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.~~

OU

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 17 horas.

~~4.34. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.~~

4.21. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

~~4.35.1. ... [incluir outras instruções sobre vistoria];~~

~~4.35.2. ... [incluir outras instruções sobre vistoria].~~

4.22. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.23. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.24. Especificações nutricionais e do cardápio

4.24.1. O cardápio das refeições deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados.

4.24.2. Fica vedada a utilização de alimentos ultraprocessados, tais como: gelatina industrializada; biscoitos ultraprocessados (água e sal, polvilho e similares); adoçantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina); embutidos (linguiça, calabresa, bacon e similares).

4.24.3. As refeições deverão respeitar critérios de qualidade nutricional, variedade e adequação cultural à população indígena atendida.

4.24.4. Fica vedada a inclusão de itens não compatíveis com o objeto da contratação, especialmente fórmulas infantis, suplementos alimentares ou indicação de marcas comerciais.

Instalação de escritório

~~4.38. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados[A18] que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de [indicar o Município /UF], pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

Margem de Preferência

~~4.39. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência [normal] OU [adicional] de %, prevista no Decreto n.º, conforme disposto na Resolução n.º da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS[A19].~~

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **07** dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. Os serviços deverão ser prestados diariamente mediante estimativa de refeições enviada pela CONTRATANTE à CONTRATADA com 18 (dezoito) horas de antecedência;

5.1.2.2. Os prazos e quantitativos definidos no subitem acima poderão ser redefinidos, desde que de comum acordo entre as partes;

5.1.2.3. Os serviços serão acompanhados por servidores devidamente designados pelo DSEI MA, considerando:

5.1.2.3.1 A estreita observância aos termos do contrato;

5.1.2.3.2 O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável pela unidade técnica, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

5.1.2.3.3 Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta da Contratada, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição;

5.1.2.3.4 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.1.2.3.5. A execução do contrato se dará de forma estimada, dentro dos quantitativos previstos neste Termo de Referência, restringindo o pagamento de faturas apenas ao quantitativo que for efetivamente executado, conforme solicitação dos Polos Base; devidamente recebido e atestado pelo fiscal de contrato;

5.1.2.3.6. Caberá ao DSEI/MA 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. Cronograma de realização dos serviços: [...];~~

5.1.4. Etapa ... Período / a partir de / após concluído ...

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

5.2.1 Polo Base de Arame/MA, Av. Francisco Guarin, s/n, Bairro Centro, Arame/MA.

5.2.2 Polo Base de Grajaú/MA, Rua Hilton Nunes, nº663, Bairro Rodoviário, Grajaú/MA - CEP: 65.940-000.

5.2.3 Polo Base de Santa Inês/MA, Rua da Raposa, nº352, Bairro Centro, Santa Inês/MA, CEP: 65.300-000.

5.3 Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Item	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Café-da-manhã	A entrega deverá ser realizada às 06:00h	A entrega deverá ser realizada às 06:00h	A entrega deverá ser realizada às 06:00h	A entrega deverá ser realizada às 06:00h	A entrega deverá ser realizada às 06:00h	A entrega deverá ser realizada às 06:00h	A entrega deverá ser realizada às 06:00h
Almoço	A entrega deverá ser realizada às 11:00h	A entrega deverá ser realizada às 11:00h	A entrega deverá ser realizada às 11:00h	A entrega deverá ser realizada às 11:00h	A entrega deverá ser realizada às 11:00h	A entrega deverá ser realizada às 11:00h	A entrega deverá ser realizada às 11:00h
Jantar	A entrega deverá ser realizada às 17:00h	A entrega deverá ser realizada às 17:00h	A entrega deverá ser realizada às 17:00h	A entrega deverá ser realizada às 17:00h	A entrega deverá ser realizada às 17:00h	A entrega deverá ser realizada às 17:00h	A entrega deverá ser realizada às 17:00h

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

- 5.3.1.1 O transporte da alimentação, desde o local de preparo até a entrega nos Polos Base deve estar em condições higiênicos-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;
- 5.3.1.2 Todas as refeições (café da manhã, almoço e jantar) 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.
- 5.3.1.3 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.

Materiais a serem disponibilizados

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

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

- 5.4.1.1 As refeições deverão ser servidas em marmitex de isopor ou alumínio com divisórias, devidamente lacradas;
- 5.4.1.2 Talheres descartáveis resistentes (faca, garfo e colher de sopa) - (1 kit por pessoa/por refeição ofertada) - O material dos talheres deve ser resistente e devem vir juntos envelopados;
- 5.4.1.3 Guardanapo envelopado - (1 envelope por refeição ofertada/por pessoa);
- 5.4.1.4 Sachê de sal - (1 envelope de cada por refeição ofertada/por pessoa);
- 5.4.1.5 Sachê de azeite – (1 unidade por pessoa/refeição ofertada);
- 5.4.1.6 Sachê de açúcar - (1 envelope de cada por lanche ofertado/por pessoa);
- 5.4.1.7 Sachê de adoçante – (1 unidade por lanche ofertado/por pessoa);
- 5.4.1.8 Sachê de manteiga sem sal - (1 sachê de cada por pessoa/refeição ofertada);
- 5.4.1.9 Copo descartável (1 unidade por refeição/lanche ofertado);
- 5.4.1.10 A quantidade ofertada sempre será de acordo com a quantidade de refeições solicitadas;
- 5.4.1.11 Os talheres descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela contratada, no local onde serão entregues as refeições.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.5.1. No que tange às refeições, a composição do cardápio para refeições (dieta padrão) e lanches deverá variar diariamente e conter no mínimo os itens elencados a seguir:

Refeição	Alimentos	Lista de Substituições
Café da manhã	Café com leite (300ml)	Sucos da fruta (copo de 300ml)
	Cuscuz de milho (130g)	Sanduíche natural (pão, queijo, tomate, alface, azeite de oliva): - 01 unidade de pão de 50g
		Cuscuz de arroz - 130g
		Beiju recheado (queijo) - 01 unidade
	Ovos mexidos (80g/1 unidade)	Queijo ou frango ou carne
	Fruta da estação (01 unidade ou 150g)	Frutas da diversas (goiaba, mamão, melancia, manga, abacaxi, banana, caju e etc.) - (01 unidade ou 150g)
	Observações em relação ao café da manhã: 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 no Polo Base possa receber 300 ml de suco no café da manhã. Leite líquido: poderá ser entregue nas opções: Em garrafas do próprio leite (garrafas de 1 litro), desde que cada paciente que estiver no Polo Base possa receber 300 ml de leite líquido no café da manhã. Café: A preparação do café caberá à CONTRATADA. A quantidade de café entregue por dia deverá garantir que cada paciente que estiver naquele dia no Polo Base possa receber 300 ml de café. Fruta: Deverão ser entregues frutas variadas ao longo da semana, nas quantidades descritas neste documento.	
		Ensopado de carne (com verduras)
		Ensopado de frango (com verduras)

Almoço (servir com suco da fruta)	Carne/Frango/Peixe (sem osso de 150g ou com osso de 250g, considerando preparada e pronta para consumo).	Ensopado de peixe (com verduras)
		Frango/carne cozido com batatas
		Frango assado
	Arroz Branco (75g)	Arroz simples
		Arroz com cenoura ralada (ou outros legumes)
	Macarrão (75g)	Macarrão alho e óleo
		Macarrão com molho de tomate
	Feijão Simples (120g)	Feijão verde cozido
		Feijão preto cozido com caldo
		Feijão cariquinha com caldo
		Feijão branco
	Salada crua (02 vegetais diferentes)	Alface, tomate, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho, couve, ou outros.
	Salada cozida (02 vegetais diferentes)	Abóbora, chuchu, batata inglesa, batata doce, cenoura, beterraba, quiabo, couve, aipim, etc.
		Purê (aipim, batata doce, batata inglesa, abóbora)
		Sufê de legumes
		Cortadinho de abóbora com quiabo
		Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
	<p>Observações em relação ao almoço/jantar:</p> <p>Saladas cruas e cozidas: deverão conter no mínimo 2 opções de vegetais cada e deverão ser de sabores diferentes ao longo da semana.</p> <p>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 o Polo Base informará a empresa, quantas quentinhas serão entregues com frango e quantas com outra opção de proteína).</p> <p>Suco de fruta/polpa: A cada dia a empresa deverá ofertar um tipo/sabor diferente.</p> <p>Fruta: A cada dia a empresa deverá ofertar um tipo de fruta diferente.</p>	
Jantar (servir com suco da fruta)	Arroz, macarrão, feijão, salada e carne (repetir a sugestão de substitutos do almoço).	
	Sobremesa: FRUTA DA ESTAÇÃO (1 unidade ou 150g)	Fruta da estação

5.5.2 Para o almoço e jantar, deverão constar 02 (dois) tipos de pratos proteícos, sendo as opções carne bovina de 1ª e 2ª (sem osso de 150gr ou com osso 250gr – peso considerando a carne preparada e pronta para consumo) ou suína ou peixe ou frango, com predominância da oferta de carnes brancas (peixe ou frango).

5.5.2 Sugerimos que sejam oferecidos peixes das espécies: tilápia, vermelho, pirarucu, piranha, pescada ou

- outro que seja do hábito alimentar do paciente.
- 5.5.3 No caso das carnes bovinas, podem ser utilizados os seguintes cortes: fraldinha, alcatra, paleta, acém, patinho, ou outro que seja do hábito alimentar do paciente.
- 5.5.4 Deverá ainda ser ofertado suco apenas da fruta ou de polpa de fruta.
- 5.5.5 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.
- 5.5.6 As porções das refeições para indígenas e seus acompanhantes devem ter obrigatoriamente as gramagens discriminadas acima.
- 5.5.7 Em casos especiais, poderão ser solicitadas alterações no cardápio caso o paciente indígena possua alguma necessidade que requeira dieta especial. As dietas especiais serão solicitadas para os pacientes com restrições alimentares como, por exemplo: dietas hipoglicídicas (para diabéticos), hipolipídicas, laxante, hipercalórica, obstipante, hipercalórica, hiperproteica ou para pacientes com insuficiência renal.

5.5.7.1 Da composição e per capita das refeições As refeições deverão observar a seguinte composição mínima por porção (per capita):

Item	Quantidade per capita
Arroz cozido	150g
Feijão cozido	100g
Proteína (carne/frango/peixe)	120g
Guarnição	100g
Legumes/verduras	80g
Salada crua	50g
Óleo/gordura	50 ml
Sal	5g

5.5.8 Exemplos de cardápios especiais conforme patologias:

DIETA LIVRE OU NORMAL

Objetivo: Manter o estado nutricional de indígenas com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

Indicação de uso: Indígenas adultos e idosos que não requerem modificações específicas na dieta. Gestantes e lactantes sem necessidades metabólicas específicas.

Características: Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existe restrição no tipo ou no método de preparo dos alimentos servidos. Dieta nutricionalmente adequada. O exemplo de cardápio contém aproximadamente 2.000 quilocalorias e 80 gramas de proteínas.

- Café da manhã:** Café com leite, chá, pães com manteiga, ovos mexidos ou farofa de ovos; 01 fruta.
- Almoço:** Salada crua, peixe ou carne vermelha ou frango, macaxeira ou batata doce ou inhame ou batata inglesa, arroz e feijão.
- Jantar:** Salada de hortaliças cozidas, peixe ao escabeche, pirão, arroz e feijão.

ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura.	Ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados, etc.).

Hortaliças	Frescas.	Frituras; enlatadas com sal e/ou óleo
Frutas	Frescas, e a fruta em vez de seu suco, e também, as de época.	Conservas com calda de açúcar.
Leite, iogurte Natural e Queijo	Queijos com baixo teor de sódio e gordura	Ricos em gorduras e sal.
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Magros, sem pele e gordura aparente.	Ricos em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto, etc.).
Gorduras, Óleos e Açúcares.	Todos com moderação, exceto banhas.	Banhas.

DIETA BRANDA

Objetivo: fornecer uma dieta contendo o mínimo possível de fibras que não foram abrandadas pela cocção, e uma quantidade moderada de resíduos.

Indicação para uso: utilizada como transição entre uma dieta líquida e uma normal. Utilizada no pós-cirúrgico, em enfermidades do esôfago e para aqueles com dificuldades na mastigação ou deglutição, com uso de próteses dentárias, e presença de gastrite ou úlcera péptica.

Características: normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos flatulentos. O exemplo de cardápio contém aproximadamente 2.000 (dois mil) quilocalorias e 80 (oitenta) gramas de proteínas.

CARDÁPIO DE DIETA BRANDA

Café da manhã	<p>1 xícara de café com leite integral 02 pedaços médios de batata doce 01 porção de fruta com 01 colher sopa rasa de aveia em flocos</p> <p>Frutas:</p> <p>¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia</p>
Almoço	<p>06 col.sopa rasa de arroz branco pastoso 01 concha média de feijão 02 col.sopa de purê de batata 02 col. servir carne bovina cozida com legumes 01 porção de fruta ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja</p>

	1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia e 200ml de suco de fruta com adoçante (Suco de acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, uva, maracujá, melancia)
Jantar	01 prato fundo de Sopa de carne com Legumes Ou 06 col. sopa rasa de arroz com cenoura pastoso 01 concha média de feijão 1. sobrecoxa de frango assada 2. col. sopa cheia de salada cozida 01 porção de fruta ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana* 1 fatia média de melão* 1 fatia média de melancia* 200ml de suco de fruta com adoçante (Suco de acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, uva, maracujá, melancia)

DIETA PASTOSA

Objetivo: fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

Indicação para uso: indígenas com dificuldades na mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago, e uso de próteses dentárias.

Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

Características: normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios. O exemplo de cardápio contém aproximadamente 2.000 quilocalorias e 80 gramas de proteínas.

Café da manhã: Papa de leite com pão sem casca, 01 fruta macia.

Almoço: Salada de batata bem cozida amassada, frango desfiado ao molho, macaxeira, ou batata doce ou inhame ou batata inglesa moles, arroz papa e caldo de feijão.

Jantar: Salada de hortaliças cozidas, Picadinho de carne moída com legumes cozidos, arroz papa, caldo de feijão, purê.

ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Todos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros minimamente processados	Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelerias. O arroz pode ser difícil de ser transformado adequadamente em purê. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes.
Hortaliças	Purê de batata, batata-doce, cenoura. Suco de hortaliças.	Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou cascas.
Frutas	Todas na forma de purê, sem pele. Suco de frutas.	Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê.
Leite, Iogurte Natural e Queijo	Leite, iogurte natural batido. Queijos cottage ou ricota amassados.	Iogurtes com pedaços de frutas.
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Carnes, peixes e aves na forma de purê, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, na forma de purê. Gemada.	Carnes duras, crocantes, empanadas. Ovos fritos.
Gorduras, Óleos e Açúcares.	Compotas de fruta, mel, açúcar. Manteiga, creme de leite, nata.	Bacon, azeitona, coco.
Temperos	Todos os naturais, sem excesso.	Sal, pimentas, catchup e mostarda: somente com moderação.

DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RESPIRATÓRIA

Objetivo: prevenir ou reverter a desnutrição, melhorando também a função respiratória. A boa nutrição desses indígenas promove a melhora da inspiração e expiração, aumenta a resposta à hipóxia e à hipercapnia, facilita o mecanismo de ventilação, e maximiza a resistência à infecção e a tolerância aos exercícios.

Indicações para o uso: indígenas com a função respiratória prejudicada, incluindo doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), bronquite, enfisema e insuficiência respiratória aguda.

Características: adequada em vitaminas e minerais, mas em alguns casos, pode ser necessária a prescrição de suplementos. As refeições são fracionadas e frequentes, incluindo alimentos de textura abrandada. O exemplo de cardápio contém aproximadamente, 2.000 quilocalorias, 110 gramas de lipídios (50% do total das quilocalorias), 75 gramas de proteínas e 175 gramas de carboidratos.

Café da manhã: Café com leite integral, pães com queijo branco, 01 fruta.

Almoço: Salada crua tipo vinagrete, peixe assado, arroz, feijão, farofa e/ou mandioca cozida.

Jantar: Salada verde (alface, tomate, pepino), frango à milanesa, mandioca cozida, arroz e feijão.

ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Pães em geral, massas, cereais, arroz	biscoito polvilho ou caseiros, bolos, tortas
Hortaliças	Todas de preferência salgadas, gratinados).	Nenhum
Frutas	Todas, de preferência cozidas ou assadas.	Nenhum

Leite, Iogurte Natural e Queijo	Leite, e iogurtes naturais, queijos com baixo teor de sódio e gordura.	Nenhum
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Carne de boi, frango sem pele, peixes frescos, ovos.	Nenhum
Gorduras, Óleos e Açúcares.	Óleos ricos em ácidos graxos mono ou poliinsaturados e seus subprodutos. Manteiga, creme de leite, porém com moderação.	Sobremesas muito doces, produtos de confeitaria, balas, chocolates, mel.

DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

Objetivo: fornecer uma dieta com alto aporte calórico e proteico, para minimizar a resposta catabólica à injúria e maximizar a recuperação da desnutrição, a cicatrização de feridas e o combate à infecção.

Indicação para uso: indígenas que necessitam de maior aporte calórico e proteico. Exemplos: desnutridos pré e pós-cirúrgicos, queimados, politraumatizados, sépticos e outros. Os indígenas com dificuldade de ingestão de alimentos sólidos podem ter indicação de uso de suplementos industrializados líquidos.

Características: rica em quilocalorias e proteínas; normal em todos os outros nutrientes. O exemplo de cardápio contém aproximadamente 2.800 quilocalorias e 140 gramas de proteínas por dia.

Café da manhã: Café com leite, chá, pães com manteiga, queijo; fruta.

Almoço: Salada cozida, frango assado, arroz, feijão, macarrão.

Jantar: Salada vinagrete, peixe ao molho, pirão, arroz e feijão.

ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Grãos e seus produtos integrais.	Nenhum.
Hortaliças	Todas	Nenhum
Frutas	Todas	Nenhum
Leite, Iogurte Natural e Queijo	Todos	Nenhum
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Todos	Nenhum
Gorduras, Óleos e Açúcares.	Todos	Nenhum

DIETA PARA DIARREIA

Objetivo: diminuir o volume das fezes e prolongar o tempo de trânsito intestinal. Auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir as complicações, como a desidratação e a perda de peso.

Indicação para uso: na diarreia aguda e na crônica (tempo maior que duas semanas), durante a fase de manutenção. Antes dessa dieta, pode ser necessária a fase de hidratação, no caso do indígena encontrar-se

desidratado como consequência da diarreia. Na fase de hidratação são utilizadas as soluções de reidratação oral ou intravenosa.

Características: os primeiros alimentos introduzidos após a fase de reidratação são os cereais, o arroz, batata, torradas de pão, banana, frango magro e outros de fácil digestão e absorção intestinal. A dieta de manutenção é normal em todos os macronutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose, fracionada em cinco a seis refeições de volume reduzido. São evitados os alimentos flatulentos. O exemplo de cardápio contém aproximadamente 2.000 quilocalorias e 80 gramas de proteínas.

Café da manhã: Leite com baixo teor de lactose o zero lactose, torradas com manteiga; fruta.

Almoço: Salada cozida, frango cozido, macaxeira ou batata doce ou inhame ou batata inglesa, arroz.

Jantar: Salada cozida, carne cozida, cenoura refogada, arroz.

ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Pães brancos, biscoitos água e sal, cereais refinados cozidos, macarrão, arroz branco.	Pão integral ou que contenham ovos e queijo, pães doces, macarrão e arroz integrais, farelos, sementes de abóbora e girassol, cereais como granola, biscoitos recheados, salgadinhos, produtos fritos.
Hortaliças	Batata, cenoura, chuchu e abobrinha cozidos, em forma de purê ou creme, em sucos e sopas.	Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, milho, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases intestinais. Hortaliças preparadas na manteiga, gratinadas, fritas, com molhos gordurosos ou maionese. Feijão, lentilha, ervilha.
Frutas	Banana-maçã e prata, maçã sem casca ou raspada, purê de frutas, frutas sem casca ou assadas, sucos coados.	Sucos ricos em açúcar. Ameixa, kiwi, manga, laranja, pêra, pêssego, abacaxi, melão, uvas passas, frutas secas, coco, morango, abacate.
Leite, Iogurte Natural e Queijo	Leites industrializados à base de soja. Leite pobre ou isento de lactose.	Leite de vaca e seus derivado, de acordo com a tolerância.
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Bifes tenros, frango sem pele, peixes, clara de ovo.	Gema de ovo, frios, fígado, costela, preparações fritas ou à milanes, molhos gordurosos, nozes e outras oleaginosas.
Gorduras, Óleos e Açúcares.	Sobremesas feitas com pouco açúcar. Gelatinas, sobremesas à base de frutas (aquelas recomendadas).	Bacon, sobremesas muito doces, produtos de confeitaria, doces cremosos, chocolate. Refrigerantes comuns e sucos muito ricos em açúcar.
Bebidas	Chás	Café

DIETA HIPOGLICÍDICA

Características: Dieta de consistência norma, constituída principalmente de carboidratos complexos e rica em fibras (solúveis insolúveis), a sacarose é substituída por adoçante artificial à base do edulcorante, aspartame, ciclamato e sacarina, esteviosídeo e sucralose.

Indicação: Intolerância à glicose, obesidade, hipertrigliceridemia.

Fracionamento: Variável, de acordo com as necessidades nutricionais do paciente.

Vegetais permitidos: Todos

Frutas permitidas: Todas

Farinha não permitidas: Neston, farinha láctea, mucilon

Suplementos alimentares não permitidos: Ensure, sustacal, sustagem e sustain não podem ser utilizados pela presença de sacarose em sua formulação. O alimento achocolatado normalmente utilizado para substitui as farinhas, também, não poderá ser utilizado.

EXEMPLO DE CARDÁPIO

Café da manhã	1 xícara de café com leite desnatado com adoçante 01 tapioca média ou 02 fatias de pão integral de forma ou pão de centeio de forma 01 ovo 01 fruta com 01 col. sopa rasa de linhaça ou chia Frutas: ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva itália 1 unidade média de banana* 1 fatia média de melão* 1 fatia média de melancia*
	04 col.sopa rasa de arroz integral com cenoura ou 02 col servir de macarrão integral 01 concha média de feijão 01 fatia média de bife bovino Salada crua à vontade 01 porção de fruta ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi

Almoço	<p>1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba</p> <p>1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra</p> <p>1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga</p> <p>11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana*</p> <p>1 fatia média de melão* 1 fatia média de melancia* ou 200ml de suco de fruta com adoçante (Suco de acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, uva, maracujá, melancia)</p>
Jantar	<p>04 col.sopa rasa de arroz integral ou 02 col servir de macarrão integral</p> <p>01 concha média de feijão 01 sobrecoxa de frango cozido Salada crua à vontade</p> <p>01 porção de fruta ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi</p> <p>1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba</p> <p>1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra</p> <p>1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga</p> <p>11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana*</p> <p>1 fatia média de melão* 1 fatia média de melancia* ou 200ml de suco de fruta com adoçante (Suco de acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, uva, maracujá, melancia)</p>

*Frutas com elevado índice glicêmico

DIETA HIPOSSÓDICA

Objetivo: Fornecer uma dieta de consistência normal, com restrição de sódio em sua composição e de alimentos que recebam adição de sal na sua produção. O paciente normalmente recebe 02 gramas de cloreto de sódio (sal de cozinha) por dia, podendo variar até 4g/dia.

Características: Normoglicídica, normoprotéica, normolipídica e hipossódica.

Indicação: Hipertensão, edema por problemas renais/ cardíacos.

Vegetais Permitidos: Todos.

Frutas Permitidos: Todos.

Alimentos não permitidos: Salsicha, azeitonas, apresuntado, pr4esunto, enlatado em geral e molho de soja. A ervilha e o milho verde enlatados poderão ser utilizados com moderação, ou seja, o per capita total não poderá ser superior a 5 gramas.

ALIMENTOS RECOMENDADOS

Café da manhã	1 xícara de café com leite integral 01 cuscuz de milho médio com 01 col. chá de manteiga 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno 1fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia
	06 col.sopa rasa de arroz com abóbora 01 concha média de feijão 02 col.sopa de macarrão 02 col. servir carne bovina assada Salada crua e cozida 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno 1fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha

Almoço	<p>1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã</p> <p>1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia 200ml de suco de fruta: Acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, goiaba, uva, maracujá, melancia.</p> <p>*Consumir no máximo 2g de sal nesta refeição</p>
Jantar	<p>06 col.sopa rasa de arroz branco</p> <p>1 concha média de feijão 02 col.sopa de macarrão 01 sobrecoxa de frango assada Salada crua e cozida 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno</p> <p>1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha</p> <p>1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã</p> <p>1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia 200ml de suco de fruta: Acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, goiaba, uva, maracujá, melancia. Suco de acerola</p> <p>*Consumir no máximo 2g de sal nesta refeição</p>

*Recomendação diária de sal (cloreto de sódio) para pacientes hipertensos de < 5g/dia.

DIETA HIPOLIPÍDICA

Objetivo: sem adição de alimentos fontes dietéticas de gordura: manteiga, margarina, óleo e azeite. Os embutidos, queijos amarelos, abacate, gema de ovo, preparações fritas não são utilizadas. O leite administrado é do tipo desnatado.

Características: normoglúcídica, normoprotéica, hipolipídica.

Indicação: Patologia hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar. Aplicável no controle de hipercolesterolemia, aterosclerose.

Oferece alto teor de fibra insolúveis e lipídeos poli-insaturados, com restrição de lipídeos saturados.

Fracionamento: variável, de acordo com as necessidades nutricionais do paciente.

Frutas permitidas: Todas, exceto abacate.

Vegetais permitidos: Todos.

DIETA HIPOCALÊMICA

Objetivo: Prevenção e/ou redução das complicações renais.

Característica: Dieta de consistência normal, constituída principalmente na restrição de potássio.

Indicações: IRC em tratamento conservador: Hipoaldosteronismo; IRA e IRC em tratamento de dialítico (se exame bioquímico de K se mantiver elevado).

Recomendações: Para dieta hipocalêmica, deve-se realizar a técnica de “Redução de potássio”: Os alimentos ricos em potássio devem ser deixados de molho. Após, devem ser colocados para cozinhar com bastante água (deixar cozinhando a metade do tempo). Em seguida, trocar a água e terminar o cozimento, no final, desprezar a água do cozimento.

Consumir todos os vegetais que são fontes de potássio cozidos.

As principais fontes são alimentos não processados.

CARDÁPIO PARA PACIENTE ADULTO E DESNUTRIDO

Café da manhã	1 xícara de café com leite integral 01 pão francês com 01 col.chá de manteiga 01 fatia média de queijo mussarela 01 unidade de ovos mexidos 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia *01 col. sopa de TCM® no café
	06 col.sopa rasa de arroz com abóbora

Almoço	<p>01 concha média de feijão 02 col.sopa de macarrão 02 col. servir carne bovina assada Salada crua e cozida 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno</p> <p>1fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha</p> <p>1unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã</p> <p>1unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia 200ml de suco de fruta: Acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, goiaba, uva, maracujá, melancia.</p> <p>*01 col. sopa de TCM® no feijão</p>
Jantar	<p>06 col.sopa rasa de arroz branco</p> <p>1 concha média de feijão 02 col.sopa de macarrão 01 sobrecoxa de frango assada Salada crua e cozida 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno</p> <p>1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha</p> <p>1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã</p> <p>1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia 200ml de suco de fruta: Acerola, laranja,</p>

	abacaxi, caju, cajá, manga, goiaba, uva, maracujá, melancia. Suco de acerola *01 col. sopa de TCM® no feijão
--	--

*Suplementos Nutricionais para aumentar o aporte calórico proteico da dieta do paciente.

PLANO ALIMENTAR PARA PACIENTE CRIANÇA DE 0 A 6 MESES DE IDADE, DESNUTRIDA OU EM ALEITAMENTO MATERNO PREDOMINANTE

Café - da manhã	6h	*200ml de Fórmula Infantil de 1º semestre
ALEITAMENTO MATERNO EM LIVRE DEMANDA		
Lanche da manhã	9h	*200ml de Fórmula Infantil de 1º semestre
ALEITAMENTO MATERNO EM LIVRE DEMANDA		
Almoço	12h	*200ml de Fórmula Infantil de 1º semestre
ALEITAMENTO MATERNO EM LIVRE DEMANDA		
Lanche da tarde	15h	*200ml de Fórmula Infantil de 1º semestre
ALEITAMENTO MATERNO EM LIVRE DEMANDA		
Jantar	18h	*200ml de Fórmula Infantil de 1º semestre
ALEITAMENTO MATERNO EM LIVRE DEMANDA		
Ceia	21h	*200ml de Fórmula Infantil de 1º semestre
ALEITAMENTO MATERNO EM LIVRE DEMANDA		

*Suplementos Nutricionais para aumentar o aporte calórico proteico da dieta do paciente. Ex. NAN COMFOR 1®, Aptamil Premium 1®, Nestogeno 1®.

PLANO ALIMENTAR PARA PACIENTE CRIANÇA DE 6 A 12 MESES DE IDADE

Café da manhã	*240ml de Fórmula Infantil de 2º semestre 01 pão francês com 01 col.chá de manteiga 1 unidade de ovos mexidos 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia
	04 col.sopa rasa de arroz com abóbora

Almoço	<p>01 concha pequena de feijão</p> <p>01 col.sopa de macarrão</p> <p>01 col. servir carne bovina assada Salada crua e cozida</p> <p>01 porção de fruta:</p> <p>¼ de abacate pequeno</p> <p>1 fatia média de abacaxi</p> <p>1 unidade média de ameixa vermelha</p> <p>1 unidade média de goiaba</p> <p>1 unidade média de maçã</p> <p>1 unidade média de pêra</p> <p>1 unidade média de laranja</p> <p>1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga</p> <p>11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana</p> <p>1 fatia média de melão</p> <p>1 fatia média de melancia</p> <p>200ml de suco de fruta:</p> <p>Suco de acerola Suco de laranja Suco de abacaxi Suco de caju Suco de cajá Suco de manga Suco de goiaba Suco de uva Suco de maracujá Suco de melancia</p> <p>*01 col. sopa de TCM® no feijão</p>
Jantar	<p>04 col.sopa rasa de arroz branco</p> <p>1 concha média de feijão</p> <p>02 col.sopa de macarrão</p> <p>01 sobrecoxa de frango assada</p> <p>Salada crua e cozida</p> <p>01 porção de fruta:</p> <p>¼ de abacate pequeno</p> <p>1 fatia média de abacaxi</p> <p>1 unidade média de ameixa vermelha</p> <p>1 unidade média de goiaba</p> <p>1 unidade média de maçã</p> <p>1 unidade média de pêra</p> <p>1 unidade média de laranja</p> <p>1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga</p> <p>11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana</p> <p>1 fatia média de melão</p> <p>1 fatia média de melancia</p>

	200ml de suco de fruta: Acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, goiaba, uva, maracujá, melancia. Suco de acerola *01 col. sopa de TCM® no feijão
--	--

*Suplementos Nutricionais para aumentar o aporte calórico proteico da dieta do paciente. Ex. NAN COMFOR 2®, Aptamil Premium 2®, Nestogeno 2®.

PLANO ALIMENTAR PARA PACIENTE CRIANÇAS ACIMA DE 12 MESES DE IDADE

Café da manhã	xícara de café com leite integral 01 pão francês com 01 col.chá de manteiga 01 unidade de ovos mexidos ou 01 fatia de queijo mussarela 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia *01 col. sopa de TCM® no café
Almoço	04 col.sopa rasa de arroz com abóbora 01 concha pequena de feijão 01 col.sopa de macarrão 01 col. servir carne bovina assada Salada crua e cozida 01 porção de fruta: ¼ de abacate pequeno 1 fatia média de abacaxi 1 unidade média de ameixa vermelha 1 unidade média de goiaba 1 unidade média de maçã 1 unidade média de pêra 1 unidade média de laranja 1 unidade média de tangerina 1 unidade média de manga 11 unidades média de uva Itália 1 unidade média de banana 1 fatia média de melão 1 fatia média de melancia 200ml de suco de fruta: Suco de acerola Suco de laranja Suco de

	<p>abacaxi Suco de caju Suco de cajá Suco de manga Suco de goiaba Suco de uva Suco de maracujá Suco de melancia</p> <p>*01 col. sopa de TCM® no feijão</p>
Jantar	<p>04 col.sopa rasa de arroz branco</p> <p>1 concha média de feijão</p> <p>02 col.sopa de macarrão</p> <p>01 sobrecoxa de frango assada</p> <p>Salada crua e cozida</p> <p>01 porção de fruta:</p> <p>¼ de abacate pequeno</p> <p>1 fatia média de abacaxi</p> <p>1 unidade média de ameixa vermelha</p> <p>1 unidade média de goiaba</p> <p>1 unidade média de maçã</p> <p>1 unidade média de pêra</p> <p>1 unidade média de laranja</p> <p>1 unidade média de tangerina</p> <p>1 unidade média de manga</p> <p>11 unidades média de uva Itália</p> <p>1 unidade média de banana</p> <p>1 fatia média de melão</p> <p>1 fatia média de melancia</p> <p>200ml de suco de fruta: Acerola, laranja, abacaxi, caju, cajá, manga, goiaba, uva, maracujá, melancia. Suco de acerola</p> <p>*01 col. sopa de TCM® no feijão</p>

**Suplementos Nutricionais para aumentar o aporte calórico proteico da dieta do paciente.*

Disposições específicas para contratações integradas e semi-integradas

5.6. Providências necessárias para a efetivação de desapropriação autorizada pelo poder público:[A8]

5.6.1. [...];

5.6.2. [...]; e

5.6.3. [...].

5.7. Responsabilidade por cada fase do procedimento expropriatório:

5.7.1. [...];

5.7.2. [...]; e

5.7.3. [...].

5.8. Responsabilidade pelo pagamento das indenizações devidas:

5.8.1. [...];

5.8.2. [...]; e

5.8.3. [...].

5.9. Estimativa do valor a ser pago a título de indenização pelos bens expropriados, incluindo custos correlatos:

5.9.1. [...];

5.9.2. [...]; e

5.9.3. [...].

5.10. Distribuição objetiva de riscos entre as partes:

5.10.1. Risco pela diferença entre o custo da desapropriação e a estimativa de valor: [Contratante][e]
[Contratado][A9]

5.10.2. Risco pelos eventuais danos e prejuízos ocasionados por atraso na disponibilização dos bens expropriados: [Contratante][e][Contratado][A10]

5.10.3. [...]

5.10.4. O registro de imissão provisória na posse e/ou o registro de propriedade dos bens a serem desapropriados deverá ser efetuado em nome de [.....]

5.11. Na contratação semi-integrada, mediante prévia autorização do Contratante, o projeto básico poderá ser alterado, desde que demonstrada a superioridade das inovações propostas pelo Contratado em termos de redução de custos, de aumento da qualidade, de redução do prazo de execução ou de facilidade de manutenção ou operação, assumindo o Contratado a responsabilidade integral pelos riscos associados à alteração do projeto básico.[A11]

5.12. Nas hipóteses em que for adotada a contratação integrada ou semi-integrada, é vedada a alteração dos valores contratuais, exceto nos seguintes casos:[A12]

5.12.1. para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro decorrente de caso fortuito ou força maior;

5.12.2. por necessidade de alteração do projeto ou das especificações para melhor adequação técnica aos objetivos da contratação, a pedido do Contratante, desde que não decorrente de erros ou omissões por parte do Contratado, observados os limites estabelecidos no art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.12.3. por necessidade de alteração do projeto nas contratações semi-integradas, nos termos do §5º do art. 46 da Lei nº 14.133, de 2021; e

5.12.4. por ocorrência de evento superveniente alocado na matriz de riscos como de responsabilidade do Contratante.

5.13. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo Contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação do Contratante, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do Contratado pelos riscos associados ao projeto básico.[A13]

Especificação da garantia do serviço

5.14. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

~~ou~~

~~5.15. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), será de, no mínimo ~~XX (xxxxx)~~ meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

Uniformes[A16]

5.16. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.16.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.16.1.1 [...];

5.16.1.2. [...] (....) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de (.....) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

5.16.2 As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

5.16.2.1. ...];

5.16.2.2. [...].

5.16.3. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.16.4. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

~~5.17. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:~~

~~5.17.1.[...];~~

~~5.17.2. [...]; e~~

~~5.17.3. [...]~~

~~ou~~

5.18. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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 o Contratado 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 o preposto 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado **deverá** manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. 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.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

~~6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:~~

~~6.16.1. [...];~~

~~6.16.2. [...]; e~~

~~6.16.3. ...];~~

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.19. Para a compensação da jornada prevista no Decreto 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, na hipótese de os trabalhadores prestarem serviços para unidades distintas, caberá ao fiscal setorial fazer a interlocução com os responsáveis pelas unidades de execução onde o trabalhador presta os serviços, para o fim da avaliação sobre a compensação pretendida. Em não havendo designação de fiscal setorial, a competência recairá no fiscal técnico.[A4]

6.20. O controle das horas compensadas será feito por meio de registros decorrentes do ponto eletrônico da contratada ou outros meios admitidos pela legislação trabalhista.

6.21. O fiscal técnico deverá incluir no relatório mensal ou no termo de recebimento provisório a informação consolidada sobre compensação de jornada pelos trabalhadores alocados no contrato.

6.22. Caso o período de ausência corresponda a um dia de trabalho, o fiscal observará se foi efetuado o desconto do pagamento do vale transporte na fatura apresentada pela contratada, exceto quando a compensação recair em um dia no qual o trabalhador não exerceria suas atividades.

6.23. O desconto do valor referente ao vale-alimentação só deverá ser realizado se as horas de ausência não venham a ser compensadas posteriormente e a convenção coletiva ou o acordo coletivo aplicável estabelecer que o benefício está vinculado ao dia trabalhado.

6.24. Caso a ausência seja parcialmente compensada, o desconto do valor do vale alimentação será proporcional ao período não compensado.

6.25. Na hipótese de diminuição excepcional e temporária dos serviços, inclusive em razão de recesso de final de ano, o fiscal do contrato, apoiado na decisão do gestor de realizar escalas de revezamento dos trabalhadores, conferirá se a escala apresentada atende às necessidades de manutenção dos serviços de cada unidade, dando ciência ao gestor do contrato.

6.26. O total de horas calculadas para o recesso deverá ser compensado a partir da fixação da escala de revezamento, com cumprimento integral até o mês subsequente ao do recesso.

6.27. O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório, com as seguintes informações:

6.27.1. se o saldo de horas se encontra positivo, caso ainda não usufruído o recesso;

6.27.2. se o recesso foi parcialmente compensado, caso o recesso tenha sido usufruído, mas a compensação não tenha sido concluída;

6.27.3. se o recesso foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou

6.27.4. se há saldo em aberto, com sugestão de glosa no pagamento da fatura, caso a compensação não tenha sido concluída até o mês imediatamente subsequente ao recesso.

6.28. Quando o trabalhador manifestar interesse na compensação de jornada por necessidade de ausência eventual, deverão ser realizadas as seguintes ações:

6.29. Neste caso, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa.

6.30. O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório com as seguintes informações:

6.30.1. se o saldo de horas objeto do recebimento anterior foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou

6.30.2. se o saldo de horas não foi integralmente compensado, com a sugestão de glosa no pagamento da fatura.

Fiscalização Administrativa

6.31. 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.

6.32. Caso ocorra 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.

6.33. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.33.1 A forma de aferição do serviço para efeito de pagamento será pelo número de refeições efetivamente servidas aos usuários do Polos Base;

6.33.2 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 dos Polos Base a ser indicado pelo gestor do contrato;

6.33.3 As refeições serão autorizadas pelas equipes dos Polos Base e o número de refeições servidas será registrado em documento de controle próprio da equipe do Polo Base. Tais registros servirão de apoio para a fiscalização do contrato;

6.33.4 A empresa também deverá manter o seu registro/controle do número de refeições solicitadas e servidas;

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

6.33.6 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;

6.33.7 Deverão ser realizadas reuniões mensais ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ou representantes da empresa fornecedora 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;

6.33.8 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, conforme disposto no DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos

- PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

6.34. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.35. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.35.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.35.1.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.35.1.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.35.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.35.1.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.35.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):

6.35.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.35.2.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do Contratado;

6.35.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.35.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.35.1.3.. entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.35.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;

6.35.1.3.2 cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.35.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.35.1.3.4. . comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;

6.35.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato; e

~~6.35.1.3.6. documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º B da Lei nº 6.019/1974[A6].~~

OU

~~6.35.1.3.7 documentos comprobatórios de que o capital social mínimo integralizado atende ao disposto no art. 14 da Lei n.º 14.967/2024[A7].~~

6.35.1.4 entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

6.35.1.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

6.35.1.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.35.1.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.35.1.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.36. . Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.35.1.1 acima deverão ser apresentados.

6.37. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.35.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.38. A cada período de 12 meses [A8] de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

6.39. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.40. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.41. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.42. No caso de sociedades diversas [A9] , tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.43. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.44. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficializar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.45. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficializar ao Ministério do Trabalho.

6.46. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções. 6.47. A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

4.47 A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.48. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.49 Não havendo quitação das obrigações por parte do Contratado no prazo de quinze dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.50. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.51. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre o Contratante e os empregados do Contratado.

6.52. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.53. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.54. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.55. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.56. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

6.57. A fiscalização administrativa verificará a possibilidade de compensação de jornada de trabalho, que poderá ser adotada nas seguintes hipóteses:

6.57.1 diminuição excepcional e temporária da demanda de trabalho na unidade de execução, inclusive na hipótese de recesso de final de ano, quando houver; e

6.57.2. necessidade eventual de caráter pessoal dos trabalhadores, em que não se mostre eficiente ou conveniente convocar trabalhadores substitutos.[A10]

6.58 As compensações de jornada limitam-se:

6.58.1 à jornada diária máxima de 10 (dez) horas; e

6.58.2. ao acréscimo de 2 (duas) horas à jornada diária do trabalhador.

6.59 A compensação de jornada depende do interesse manifestado pelo trabalhador e da avaliação do responsável pela unidade de execução.

6.60. A fiscalização administrativa acompanhará o planejamento e a programação das férias dos colaboradores terceirizados alocados no contrato, a serem realizados pela contratada, a fim de assegurar a previsibilidade da época de gozo das férias, como previsto no inciso I do art. 3º do Decreto n.º 12.174, de 11 de setembro de 2024, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 29 de maio de 2025.

6.61. A programação da fruição das férias será realizada com, no mínimo, sessenta dias de antecedência ao término do período aquisitivo, salvo quando o período aquisitivo se encerrar nos primeiros noventa dias da vigência contratual.

6.62. A contratada poderá solicitar reunião com a fiscalização contratual, antes da definição da programação da fruição das férias, para dirimir eventuais dúvidas sobre as rotinas da prestação de serviço estabelecidas neste Termo de Referência.

6.63. O planejamento será formalizado por meio do relatório de programação de férias, no qual será informada a época de fruição de férias de cada colaborador terceirizado;

6.64. O relatório de programação das férias conterá a relação dos colaboradores terceirizados alocados no contrato, cargo ou função, data de admissão e alocação no posto e informações sobre as férias, incluindo as datas de início e fim do período aquisitivo, do período concessivo e da fruição das férias, caso já estejam programadas, bem como o parcelamento dos períodos de férias, se houver;

6.65. A contratada deverá enviar à fiscalização administrativa:

6.65.1. até o quinto dia útil de cada mês, a partir do segundo mês da execução contratual, o relatório de programação das férias dos colaboradores terceirizados, observados os prazos do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025;

6.65.2. em até 5 dias úteis após a ciência do colaborador terceirizado, o recibo de concessão de férias, conforme o art. 135 da CLT e o inciso IV do art. 50 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

6.66. O planejamento e a programação deverão garantir que as férias sejam fruídas, sempre que a vigência contratual permitir, dentro de doze meses, contados a partir da data do direito adquirido, conforme o art. 134 da CLT, de modo a mitigar as ocorrências de pagamento indenizado, observado o disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025;

6.67. Após a programação das férias, eventuais alterações deverão ser comunicadas à fiscalização administrativa com, no mínimo, noventa dias de antecedência do início da fruição das férias, mediante justificativa, indicando-se, para tanto, um dos motivos elencados no parágrafo único do art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025. [A11]

Gestor do Contrato

6.68. Cabe ao gestor do contrato:

6.68.1. coordenar 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.

6.68.2. acompanhar 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 ultrapassarem a sua competência.

6.68.3. acompanhar 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.

6.68.4. emitir 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.

6.68.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.68.6. 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.

6.68.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.68.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.68.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.68.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

6.69. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. *A avaliação da execução do objeto utilizará o Mapa de Controle Diário de Fornecimento das Refeições, instrumento destinado à verificação da quantidade, da regularidade e da conformidade das refeições fornecidas, conforme modelo constante do Anexos deste Termo de Referência.*

7.2. Nos regimes de execução de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação por tarefa, contratação integrada e contratação semi-integrada será adotada sistemática de medição e pagamento associada à execução de etapas do cronograma físico-financeiro vinculadas ao cumprimento de metas de resultado, vedada a adoção de sistemática de remuneração orientada por preços unitários ou referenciada pela execução de quantidades de itens unitários.[A3]

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

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

7.3.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

~~7.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.~~

~~7.5. A aferição[A4] da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:~~

~~7.5.1. [...];~~

~~7.5.2 [...]; e~~

~~7.5.3. [...].~~

Recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de XXX (xxxxx) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.[A5]

7.6.1. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ao final de cada etapa da execução contratual, conforme previsto no Cronograma Físico-Financeiro, o Contratado apresentará a medição prévia dos serviços executados no período, por meio de planilha e memória de cálculo detalhada.

7.6.1.1. Uma etapa será considerada efetivamente concluída quando os serviços previstos para aquela etapa, no Cronograma Físico-Financeiro, estiverem executados em sua totalidade.

7.6.1.2. O Contratado também apresentará, a cada medição, os documentos comprobatórios da procedência legal dos produtos e subprodutos florestais utilizados naquela etapa da execução contratual, quando for o caso.

7.6.2 Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório [descrever o fato que será considerado como conclusão do objeto ou etapa para fins de permitir o recebimento provisório].
7.7.

7.7 O prazo para recebimento provisório 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período *[indicar o período]* **OU** *[indicar os eventos ou etapas para fins de faturamento]*[A6] .

7.12. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.12.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.13. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A7]

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **XX (xxxxx)** 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:

7.19.1. 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.

7.19.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

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

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A8]

7.20. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.22. 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

7.23. 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. 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

7.25. 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:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- Vi) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. 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 ao Contratante.

7.27. 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.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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.

7.32. 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

7.33. 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.

7.34. 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 *[definir o índice]* de correção monetária.[A9]

Forma de pagamento

7.35. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

7.37.1. 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.[A10]

7.38. 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.

~~**Antecipação de pagamento[A11]**~~

~~7.39. A presente contratação permite a antecipação de pagamento *[parcial]* OU *[total]*, conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~7.40. O Contratado emitirá *[recibo]* OU *[nota fiscal]* OU *[fatura]* OU *[documento idôneo]* correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ *X.XXX,XX* (valor em extenso), tão logo *[incluir condicionante – ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.]*, para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.41. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação de pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.41.1R\$ X.XXX,XX (valor em extenso) quando do início da segunda etapa;~~

~~7.41.2. (...)[A12].~~

~~7.42. Fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~7.42.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~7.42.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do [especificar o índice de correção monetária a ser adotado], ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.[A13]~~

~~7.43. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.44. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até XX (xxxx) dias, contados do recebimento do [recibo] OU [nota fiscal] OU [fatura] OU [documento idôneo].~~

~~7.45. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.46. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:~~

~~7.46.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação de valor remanescente;[A14]~~

~~7.46.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de XX% (xxxx por cento).[A15] [A16]~~

~~7.47. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Reoneração gradual da folha de pagamento

7.48. A pedido do Contratado, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º-A e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

7.48.1. O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei nº 14.973, de 2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.48.2. A revisão prevista no acima, caso requerida pelo Contratado, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços.

Repactuação[A17]

7.49. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.

7.50. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado[A18] :

7.50.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

7.50.2. Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.

7.51. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

7.51.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

7.52. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

7.53. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.

7.54. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.55. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

7.56. Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

7.56.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.56.2. Deverão prevalecer os direitos mais benéficos ao trabalhador durante a execução contratual, caso o Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada seja [A19] diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo utilizado pela Administração como paradigma para definição dos custos unitários mínimos relevantes, para fins de repactuação.

7.56.3. A correção dos valores mínimos de remuneração, incluindo salário base e adicionais, e dos benefícios estabelecidos, será realizada com base nas cláusulas de reajuste percentual do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, quando este for diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo paradigma utilizado pela Administração.

7.56.4. A repactuação será realizada com base na apuração da diferença percentual entre os valores previstos no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo anterior e o que entrou em vigor quando inexistir cláusula de previsão de reajuste percentual no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, ressalvado o subitem seguinte.

7.56.5. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador caso o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada venha a estabelecer valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos valores estabelecidos na contratação ou superiores à aplicação dos percentuais previstos nos subitens anteriores.

7.56.6 A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra, que não estejam discriminados como custos mínimos relevantes pela Administração, terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, àquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

7.57. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento [indicar o índice a ser adotado], com base na seguinte fórmula[A20] :

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;

I^0 = Índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.58. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.59. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.60. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.61. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.

7.62. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.63. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.64. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

7.65. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.66. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.67. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.68. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

7.69. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até **[indicar o prazo]**, contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.

7.70. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

7.71. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

~~7.72. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~7.73. O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.~~

~~7.74. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita[A21] no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.~~

~~7.75. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.~~

~~7.75.1. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento[A22].~~

~~OU~~

Reajuste

7.76. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **27/01/2026**.

~~OU~~

~~7.77 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais [elaboradas com base no SINAPI/SICRO do mês MM do ano de AAAA] OU [datadas de DD/MM/AAAA]. [A26]~~

~~7.78. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do [indicar o índice a ser adotado][A27], exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.~~

~~7.79. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.~~

~~7.80. 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).~~

~~7.81. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).~~

~~7.82. 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.~~

~~7.83. 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.~~

~~7.84. O reajuste será realizado por apostilamento.~~

Cessão de Crédito

7.85. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

7.85.2. 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.85.3. 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.

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

7.86. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES /MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador

Conta[A32] -Depósito Vinculada

7.87. Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do Contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05 /2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência.

7.88 Os custos estimados das tarifas bancárias são de responsabilidade do Contratado e correspondem ao valor estimado de R\$ X.XXX,XX (valor em extenso), por mês, podendo ser contemplados na proposta do interessado e devendo ser debitados dos valores depositados.

OU

7.89. Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.

7.90. O futuro Contratado deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.91. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

7.92. O Contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.93. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

7.93.1. 13º (décimo terceiro) salário;

7.93.2. Férias e um terço constitucional de férias;

7.93.3. Multa sobre o FGTS; e

7.93.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

7.94. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.95. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

7.96. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

7.97. O Contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

7.98. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

7.99. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

7.100. O Contratado deverá apresentar ao Contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

7.101. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.

OU

Pagamento [A33] pelo fato gerador

7.102. No caso do Pagamento pelo Fato Gerador, o Contratante adotará os seguintes procedimentos:

7.103. Serão objeto de pagamento mensal ao Contratado o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D da IN SEGES/MP n.º 5/2017:

1. Módulo 1: Composição da Remuneração;

2. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;

3. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;

4. Submódulo 4.2: Substituto na Intra jornada;

5. Módulo 5: Insumos; e

6. Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.

7.104. Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais ao Contratado, devendo ser pagos pela Administração ao Contratado somente na ocorrência do seu fato gerador;

7.104.1.. A não ocorrência dos fatos geradores discriminados neste item não gera direito adquirido para o Contratado das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas no contrato.

7.105. As verbas discriminadas no item anterior somente serão liberadas nas seguintes condições:

7.105.1. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;

7.105.2. pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;

7.105.3. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;

7.105.4. pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e

7.105.5. outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez)** dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% (cinco por cento)** a **10 % (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a **20% (20 por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **10% (dez por cento)** a **15 % (quinze por cento)** do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

~~8.2.4.7.1. [INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA];~~

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.6. 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.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **10 (dez)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. 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.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. 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.

8.11. 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 Termo de Referência 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.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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, de 2021.

8.14. 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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.

~~OU~~

~~9.2. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [74 OU 75], inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado]~~

Regime de Execução

9.3. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ressalvado o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário, o critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação.

9.4.1. O interessado que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade.[A4]

9.5. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será: (...)

9.5.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;

9.5.2. custos unitários relevantes: itens...[A5]

9.6. Em se tratando de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para as seguintes parcelas, conforme estimativa baseada no(a) (Acordo Coletiva de Trabalho OU Convenção Coletiva de Trabalho OU Dissídio Coletivo) nº XXXXX, utilizado (a) como paradigma[A6] :

a) salário-base e adicionais, no valor de R\$

b) auxílio-alimentação, no valor de R\$; e

c) benefícios de natureza trabalhista ou social que contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral, a saber:

i), no valor de R\$

ii), no valor de R\$..... (especificar os benefícios e valores).

9.6.1. Não serão considerados custos unitários mínimos relevantes quaisquer valores previstos em Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo que não contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral;

9.6.2. Em caso de divergência entre os valores considerados no orçamento da Administração e os valores constantes da norma coletiva do licitante, a proposta deverá considerar o maior valor entre ambos;

9.6.3. Os valores orçados pela Administração constam [da planilha / do Anexo...].

9.7. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será

9.7.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

9.8. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.9. 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;

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

9.11. 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>;

9.12. 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;

9.13. 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.

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

9.15. 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;

9.16. 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.

9.17. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.18. Ato de autorização para o exercício da atividade de, [preparo, manipulação e fornecimento de refeições prontas \(serviço de alimentação\)](#), expedido por [Vigilância Sanitária competente](#) nos termos da [Lei nº 6.437/1977](#) e da [Resolução RDC ANVISA nº 216/2004](#), ou outra que venha a substituí-la.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.21. 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 Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 9.22. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.23. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.24. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.25. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.26. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.
- 9.27. 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

- 9.28. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.29. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.30. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

- 9.31. Caso a empresa 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, *patrimônio líquido mínimo de 2% do valor total estimado da contratação – aplicável para o valor total estimado da contratação para o período de doze meses.*



~~9.31.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e~~

~~9.31.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social; [A17]~~

9.32. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação

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

9.34. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

~~9.36. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos [A20];~~

~~9.36.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e~~

~~9.36.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.~~

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

Qualificação Técnica

9.38. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.38.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.39. Comprovação de que a empresa possui **nutricionista como responsável técnico**, devidamente registrado no **Conselho Regional de Nutrição (CRN)** competente, mediante apresentação de:

- a) comprovante de registro ativo do profissional no CRN; e
- b) documento que comprove o vínculo do profissional com a empresa (contrato social, CTPS, contrato de prestação de serviços ou equivalente).

9.39.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.40. Prova de atendimento aos requisitos sanitários e técnicos aplicáveis à atividade de **preparo, manipulação, acondicionamento e fornecimento de alimentos**, previstos na **Lei nº 6.437/1977 e na Resolução RDC ANVISA nº 216/2004**, ou outra que venha a substituí-la.

Qualificação Técnico-Operacional

9.41. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.41.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.41.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de **01 (um)** anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.41.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo até 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados;

9.41.1.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua **atividade econômica principal ou secundária**, especificadas no contrato social vigente.

9.41.1.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.41.1.4. 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.41.1.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.42. Declaração de que o **fornecedor possui ou instalará estrutura operacional compatível com a execução dos serviço** no município de **Grajaú/MA ou Arame/MA e Santa Inês/MA**, o que deverá ser comprovado no prazo máximo de **60 (sessenta)** dias, contado a partir da vigência do contrato.

9.43. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.44. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.45. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.45.1. Para o **Nutricionista: serviços de planejamento de cardápios, supervisão do preparo, manipulação e fornecimento de refeições;**

9.45.2. **O profissional indicado deverá estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) competente.**

9.45.3. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.46. Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior,

9.47. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei [n.º 14.133, de 2021](#), em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.48. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor. [A33]

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.50. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

9.51. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.52. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.53. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

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

9.54.1. . 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 arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

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

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

9.54.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.54.6.1. ata de fundação;

9.54.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.54.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.54.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.54.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.54.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.54.6.7. 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[A34] .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 671.811,70 (seiscentos e setenta e um mil oitocentos e onze reais e setenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**

OU

~~10.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A4]~~

~~10.2.1. Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.~~

~~10.3 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[A5]~~

10.4. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

10.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

~~11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.~~

~~11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:~~

~~I) Gestão/unidade: [...];~~

~~II) Fonte de recursos: [...];~~

~~III) Programa de trabalho: [...];~~

~~IV) Elemento de despesa: [...]; e~~

~~v) - Plano interno: [...].~~

~~11.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento. [A1]~~

OU

11.4. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas **[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas]**.

São Luís, 30/01/2026

BENEDITO ACRÍSIO MOREIRA

Equipe de Planejamento

MIRLEANES MONTEIRO GUIMARÃES

Equipe de Planejamento

13. ANEXO I

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o **prazo de**, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato **[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante neste Anexo]**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3.. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no **Edital OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica**, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, 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.

OU

2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado[A4] , atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.4. 1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).[A5]

2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

OU

2.9. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

- 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação 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;
- 3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;
- 3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;
- 3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 3.1.9.1. A Administração terá o prazo de **15 (quinze) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **15 (quinze) dias**.
- 3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*
- 3.1.12. 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.
- 3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 3.1.15. Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso:*
- 3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;*
- 3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;*
- 3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;*
- 3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e*
- 3.1.15.5. . certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;*
- 3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;*

3.1.17. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

3.1.18. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.

4.1.2. 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.

4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, 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;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.6. 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;

4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

4.1.8 Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

4.1.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

4.1.12. 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.

4.1.13. 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.

4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.

4.1.15. 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.

4.1.16. 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.

4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;

4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;

4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.26. 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;

4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));

4.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado[A15] .

4.29. 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;

4.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.[A16]

4.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

4.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

4.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

4.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

4.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

4.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.

4.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

4.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

4.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

4.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

4.40. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.

4.41. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.

4.42. Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.

4.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

4.44. Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:

4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;

4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;

4.1.44.3. florestas plantadas; e

4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.

4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:

4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;

4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;

4.1.45.3. Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e

4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.

4.1.16. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:

4.1.17. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.

4.1.18. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

4.1.18.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.

4.1.18.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.

4.1.18.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.18.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.49 Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.

4.1. 51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:

4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA n° 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.

4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA n° 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

4.1.52.. Nos termos do artigo 4°, § 3°, da Instrução Normativa SLTI/MP n° 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.

4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.

4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.

4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).

4.1.56. Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos.

4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos. [A18]

4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para

dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.

4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20]

5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21]

5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

~~6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~6.2. 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 a contratação.~~

~~6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:~~

~~6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

~~**OU**~~

~~6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

~~6.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.~~

~~6.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.~~

~~6.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.[A24]~~

~~6.7. Caso a notificação da não continuidade da contratação 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.[A25]~~

~~**OU**~~

6.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A26] contraentes.

6.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo 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.

6.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.9.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

6.9.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

6.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

6.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.10.3. Indenizações e multas.

6.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

6.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7. DOS CASOS OMISSOS

7.1. 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.

8. ALTERAÇÕES

8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. 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 da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A28]

8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

9. FORO

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. 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](#).

MIRLEANES MONTEIRO GUIMARAES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 12:04:12.

BENEDITO ACRISIO MOREIRA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 15:00:19.

DISTRITO SANIT.ESP. INDÍGENA - MARANHÃO

Estudo Técnico Preliminar 8/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 25046.001777/2025-52

2. Descrição da necessidade

2.1 A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano e integra as ações indispensáveis à promoção e recuperação da saúde. Compete ao Poder Público assegurar a oferta regular de refeições aos usuários sob sua responsabilidade, especialmente no âmbito da assistência à saúde indígena, que possui caráter complementar e diferenciado.

2.2 Nesse contexto, torna-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições diárias, em formato marmitex, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde nos Polos Base de Arame, Grajaú e Santa Inês/MA, sob jurisdição do Distrito Sanitário Especial Indígena do Maranhão – DSEI/MA, de forma ininterrupta, inclusive aos finais de semana e feriados, compreendendo café da manhã, almoço e jantar.

2.3 O fornecimento das refeições deverá observar as características regionais e culturais dos povos indígenas, assegurando alimentação nutricionalmente adequada, segura e compatível com suas práticas alimentares, condição essencial para a efetividade do tratamento e para a preservação da dignidade dos usuários.

2.4 A necessidade da contratação encontra amparo na Lei nº 8.080/1990, na Lei nº 9.836/1999, na Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas e na Lei nº 11.346/2006 (LOSAN), que reconhecem a alimentação como elemento integrante da atenção integral à saúde e do direito humano à alimentação adequada.

2.5 Ressalta-se que os Polos Base funcionam como unidades de acolhimento e regulação de pacientes indígenas referenciados das aldeias para os serviços do SUS, muitos dos quais permanecem temporariamente fora de seu território de origem em razão das grandes distâncias e das dificuldades de acesso. Durante esse período, os usuários permanecem sob responsabilidade do DSEI/MA, que deve garantir condições mínimas de alimentação.

2.6 A urgência da presente contratação decorre da solicitação de rescisão do Contrato nº 09/2023, registrada no Processo SEI NUP nº 25046.002309/2022-52, bem como do encerramento da vigência do Contrato nº 16/2021, vinculado ao Processo SEI NUP nº 25046.001901/2020-75. A ausência de novo contrato implicará a interrupção imediata do fornecimento de refeições, impactando diretamente a continuidade do tratamento, a recuperação clínica e o bem-estar dos pacientes indígenas e de seus acompanhantes, além de comprometer a regularidade dos serviços prestados nos Polos Base de Arame, Grajaú e Santa Inês/MA.

2.7 Diante desse cenário, mostra-se imprescindível e urgente a adoção de medidas administrativas para a contratação de nova empresa, de modo a assegurar a continuidade do serviço de alimentação, considerado essencial para a manutenção da atenção integral à saúde da população indígena assistida pelo DSEI/MA.

2.8 A estratégia de contratação buscará a seleção da proposta mais vantajosa mediante o critério de **menor preço por lote/polo**, visando atrair fornecedores com capacidade logística regionalizada, garantindo a entrega pontual das refeições (marmitex) e minimizando riscos de inexecução por deslocamentos excessivos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os serviços englobam:

4.1.1. O pré-preparo, o preparo, a cocção, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição/transporte das refeições prontas em marmitas aos usuários (pacientes e acompanhantes indígenas) do Polo Base;

4.1.2. Fornecimento de embalagens descartáveis.

4.2. Quanto à capacitação técnica-profissional comprovar que:

4.2.1. Possui, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

4.2.1.1. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Maranhão, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

4.2.2. Possui, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, todos os profissionais já capacitados para a realização dos serviços.

4.2.3. Dispõe, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato.

4.2.4. Os serviços serão realizados nas dependências da empresa contratada.

4.3. Quanto à capacitação técnica-operacional:

4.3.1. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de fornecimento de alimentação, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação.

4.4. Comprovar, durante a habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguinte documento:

4.4.1. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante, na forma do Art. 18, do Decreto nº 84.444/80.

4.5. Para contratação dos serviços, a empresa vencedora deverá:

4.5.1. Fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

4.5.2. Apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) para os Serviços de Alimentação no local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

4.5.2.1. O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estar disponíveis e em local acessível aos funcionários envolvidos na produção dos alimentos;

4.5.3 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**

4.6. Serviços de natureza contínua:

4.6.1. Os serviços prestados pela presente contratação são de forma contínua pois, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades do órgão, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação de um serviço público (Art. 15º da IN SEGES/MPDG nº 05/2017).

4.6.2. A nova lei de licitações nº 14.133/21 permite que a administração celebre contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes (Artigos 106 e 107).

4.7. Critérios e práticas sustentabilidade ambiental:

4.7.1. Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como

obrigação da contratada respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade: A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.7.2. Redução da Geração de Resíduos Sólidos:

4.7.2.1. Utilizar embalagens que causem o menor impacto ambiental possível;

4.7.2.2. Utilizar na prestação do serviço copos reutilizáveis (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais); e

4.7.2.3. Reduzir o consumo e geração de material de escritório.

4.7.3. Uso Racional da Água:

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

4.7.3.2. 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;

4.7.4. Eficiência Energética:

4.7.4.1. 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.

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

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

4.7.4.4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e

4.7.4.5. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia.

4.7.5. A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental;

4.7.6. 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.

4.8. Da higiene pessoal

4.8.1. Nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão:

4.8.1.1. Usar uniformes completos, limpos e identificados com crachá da empresa;

4.8.1.2. Fazer a barba diariamente;

4.8.1.3. Não aplicar maquiagem;

4.8.1.4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

4.8.1.5. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

4.8.1.6. Manter os sapatos e botas limpos;

4.8.1.7 Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

4.8.2. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a

necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN):

[...] alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados. (PNAN/MS, 2013).

5.2 Desta forma foi realizada pesquisa de mercado, para avaliação das atividades que mercado oferece no setor de alimentação e realizada análise técnica levando em consideração, custos, fiscalização e maior retorno a Administração, conforme demonstra quadro abaixo:

MODALIDADE	DEFINIÇÃO	VANTAGENS	DESVANTAGENS	ANÁLISE
				A solução de mercado não

Vale-refeição e alimentação.	Geralmente concedidos em tickets ou cartões magnéticos, correspondem a valores oferecidos a título de benefício monetário, disponibilizados exclusivamente para a compra de refeições ou alimentos em restaurantes e supermercados credenciados.	Praticidade	Falta de fiscalização faz com que o serviço muitas vezes acabe sendo ineficaz, já que os créditos cedidos podem ser gastos em qualquer tipo de estabelecimento credenciado e com qualquer tipo de produto.	atende as demandas dos Polos Bases, visto que os pacientes e acompanhantes necessitam de alimentação adequada, conforme necessidades de saúde. Utilizar tal serviço poderia comprometer ainda mais a saúde dos mesmos.
Restaurante com autogestão.	Nessa solução, o próprio o órgão oferece restaurante dentro de seu espaço físico, sendo ele autogerido, desde a escolha dos alimentos até a contratação de colaboradores para prepará-los.	Maior Gestão de Controle.	Tal estratégia requer amplo planejamento, grande estrutura e altos custos com manutenção, aumento de custos com mão de obra e insumos, equipamentos etc.	A solução de mercado não atende as demandas dos Polos Bases, visto que requer maior estrutura física para instalação da cozinha além de recursos materiais e humanos, em que aumenta o valor da Contratação comprometendo a saúde e a administração.
Contratação de Empresa especializada no serviço de fornecimento de alimentação.	As refeições são de inteira responsabilidade de uma empresa contratada especialmente para o fornecimento de alimentação. Basta apenas que o contratante especifique adequadamente suas	Praticidade e garantia de qualidade e segurança assegurados pela Contratada. Todo gerenciamento do preparo e fornecimento das refeições fica por conta de terceiros especializados na área, garantindo a	Necessidade de fiscalização rigorosa quanto ao transporte e temperatura das refeições para garantir a segurança alimentar até a entrega nos Polos.	A solução de mercado que melhor ATENDE as demandas dos Polos Bases, bem como da Administração, em virtude da empresa contratada seguir o Termo de Referência e demais instrumentos, aos quais

	necessidades e preferências e aprove o cardápio.	satisfação dos usuários.		irão orientar a Contratada na execução do serviço.
--	--	--------------------------	--	--

5.3. O **DSEI-MA** possui sólido histórico de eficiência na utilização deste modelo de contratação para o suporte nutricional de pacientes e acompanhantes, conforme demonstram os processos internos que serviram de base para o presente planejamento:

- **Polo Base Santa Inês:** Contrato nº 16/2021 (Processo SEI nº 25046.001901/2020-75). A execução deste contrato demonstrou que o fornecimento de refeições prontas (marmitex) é a solução que melhor garante a segurança alimentar em unidades de acolhimento descentralizadas.
- **Polo Base Arame e Grajaú:** Contrato nº 09/2023 (Processo SEI nº 25046.002309/2022-52), reforçando a padronização do serviço na jurisdição deste Distrito.
- **CASAI Casai São Luís e Imperatriz:** Contrato Casai São Luís nº 16/2023 (Processo SEI nº25046.000602/2023-66) e Contrato Casai Imperatriz nº 17/2023 (Processo SEI nº25046.000602/2023-66), evidenciando que até em unidades de maior complexidade a terceirização do preparo é a via mais vantajosa.
- **CASAI Casai Teresina :** Contrato nº 08/2022 (Processo SEI nº25046.002053/2021-01) , evidenciando que até em unidades de maior complexidade a terceirização do preparo é a via mais vantajosa.
- **Polo Base de Barra do corda:** Contrato nº 7/2025 (Processo SEI nº25046.001305/2024-15 , evidenciando que até em unidades de maior complexidade a terceirização do preparo é a via mais vantajosa.
- **Polo Base de Zé doca:** Contrato nº 01/2025 (Processo SEI nº25046.000774/2024-11 , evidenciando que até em unidades de maior complexidade a terceirização do preparo é a via mais vantajosa.

5.3.1. A manutenção deste modelo operacional, já testado e aprovado em contratos anteriores do próprio órgão, minimiza os riscos de transição contratual e aproveita a expertise já adquirida pelas equipes de fiscalização do DSEI-MA, atendendo ao Princípio da Eficiência (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Da classificação dos serviços

6.1.1. O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de **serviços comuns**, nos termos do **Art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021**.

6.1.2. Os serviços enquadram-se como **serviços contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra**, conforme os pressupostos da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 5/2017** e da Lei nº 14.133/2021, constituindo-se em atividades acessórias à competência legal do órgão.

6.1.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.2 Forma de prestação dos serviços

6.2.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

6.2.2. Os serviços deverão ser prestados mediante solicitação prévia, por estimativa, apresentação de termo /autorização do DSEI/MA, caracterizando os quantitativos por item;

6.2.3. Os quantitativos estimados, por item, serão comunicados pela CONTRATANTE à CONTRATADA com 18 (dezoito) horas de antecedência;

6.2.4. Os prazos e quantitativos definidos no subitem acima poderão ser redefinido, desde que de acordo entre as partes;

6.2.5. Os serviços serão acompanhados por servidores devidamente designados pelo DSEI/MA, considerando:

6.2.5.1 A estreita observância aos termos do contrato;

6.2.5.2. Provisoriamente, pelo fiscal do contrato, para posterior comprovação da conformidade, quantidade e especificações do objeto do serviço;

6.2.5.3. Definitivamente, após a comprovação da quantidade e qualidade solicitadas;

6.2.5.4. Rejeitado, quando em desacordo com o estabelecimento no contrato.

6.2.6. A execução do contrato se dará de forma estimada, dentro dos quantitativos previstos no Termo de Referência, restringindo o pagamento de faturas apenas ao quantitativo que for efetivamente executado, conforme solicitação do DSEI/MA, devidamente recebido e atestado.

6.3. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

6.3.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

6.3.1.1. O paciente indígena em tratamento de saúde em localidade diferente da sua comunidade necessita de alimentação e alojamento na sede do Polo Base, assim como seu acompanhante, nos casos de paciente menor de idade, gestante, idoso, deficiente ou com dificuldade de locomoção e paciente psiquiátrico, em tratamento de natureza contínua.

6.3.2. Os serviços deverão ser fornecidos nas instalações do Polo Base de Santa Inês/MA, Arame/MA e Grajau/MA em quantidades definidas diariamente para o dia seguinte;

6.3.3. A prestadora deverá executar os serviços utilizando-se dos materiais, equipamentos, mobílias, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução contratuais, conforme disposto neste Termo de Referência.

6.4 Descrição dos serviços a serem disponibilizados

6.4.1 As refeições deverão ser servidas em **marmitex de isopor**, devidamente lacradas com fita adesiva transparente.

6.4.2. Os copos descartáveis, talheres descartáveis e os guardanapos deverão ser disponibilizados pela contratada.

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

6.4.3.1. A alimentação dos acompanhantes indígenas – no caso de hospedagem, deverá ser com dieta livre, de acordo com as recomendações nutricionais, e em quantidade que satisfaça as necessidades individuais.

6.4.4. As refeições fornecidas devem atender aos seguintes critérios:

6.4.4.1. Sabor: A dieta pode ter sabor doce, salgado, misto, intenso, suave ou moderado. Deve-se evitar altas concentrações de açúcar, sal ou ácidos. Solicitamos a oferta do cardápio hipossódico, ou seja, que os alimentos servidos sejam preparados com proibição de uso de sal e temperos industrializados como por exemplo, os molhos e temperos prontos (shoyo, caldos industrializados, azeitonas, entre outros). Em lugar desses, sugerimos o uso de temperos e molhos naturais no preparo e finalização das refeições como por exemplo: alho, coentro, salsa, manjerição, hortelã, curry, alecrim, limão, azeite, ou outros, visto que estes também conferem sabor e aroma para as preparações.

6.4.4.2. **Temperatura:** A dieta pode ser oferecida a temperatura ambiente, quente, fria ou até mesmo gelada, de acordo com a preparação, observando rigorosamente as normas estabelecidas pela RDC-216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA/MS.

6.4.4.3. **Consistência:** A dieta pode ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida e líquida, em ordem progressiva da mais consistente e mais completa à menos consistente e mais restrita.

6.4.7. As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA, previamente aprovado pela nutricionista do DSEI/MA.

6.4.8. O cardápio deverá ser enviado à CONTRATANTE mensalmente, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente.

6.4.9. As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 07 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes.

6.4.10. Preparações indicadas: Saladas cruas ou cozidas; carne e frango cozidos, assados ou grelhados; vegetais crus ou cozidos em água, vapor, forno ou refogados; arroz; macarrão; feijões; frutas.

6.4.11. Para o almoço ou jantar, deverão constar de 02 (dois) tipos de prato proteico, sendo as opções carne bovina de 1ª e 2ª (sem osso de 150gr ou com osso 250gr – peso considerando a carne preparada e pronta para consumo) ou suína ou peixe ou frango, com predominância da oferta de carnes brancas (peixe ou frango). Deverá ainda ser ofertado suco apenas da fruta ou de polpa de fruta.

6.4.12. Sugerimos que sejam oferecidos peixes das espécies: merluza, tilápia, vermelho, pirarucu, piranha, pescada ou outro que seja do hábito alimentar do paciente. No caso das carnes, podem ser utilizados os seguintes cortes: fraldinha, alcatra, paleta, acém, patinho, ou outro que seja do hábito alimentar do paciente.

6.4.13 Deverá ser evitada a oferta de alimentos enlatados e/ou embutidos (calabresas, salsichas, salames e etc) nas refeições.

6.4.14. Poderão ser solicitadas adequações no cardápio caso o paciente indígena possua alguma necessidade que requeira dieta especial.

6.4.14.1 As dietas especiais serão solicitadas para os pacientes com restrições alimentares como, por exemplo: dietas hipoglicídica (para diabéticos), hipolipídica, laxante, hipercalórica, obstipante, hipercalórica, hiperproteica ou para pacientes com insuficiência renal, ou em casos de necessidade de modificação da consistência da refeição.

6.4.14.2. As sugestões de cardápio para estes casos constam no Termo de Referência (RT). Entretanto, nestes casos, por tratarem-se de casos especiais e específicos, o cardápio a ser fornecido deverá ser pactuado previamente entre a contratante e a contratada.

6.4.15. Considerando que existem pacientes que ficam alojados no Polo Base por períodos longos, devido a tratamentos mais complexos, considera-se fundamental variar o cardápio ofertado. Nestes casos, a contratante fará as sugestões de variação dentro do que está contemplado na sugestão de cardápio apresentado n TR.

6.4.16. Os profissionais do Distrito Sanitário Especial Indígena do Maranhão poderão fazer visitas periódicas para aplicar pesquisa de satisfação com os pacientes indígenas e utilizá-la para propor adequações à contratada quanto ao fornecimento das refeições.

6.4.17. As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeição	Horário
Café-da-manhã	06:00h às 07:00
Almoço	11 às 12:00h
Jantar	17:00h

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

6.4.19. Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários do Polo Base, mediante solicitação prévia com pelo menos 12h de antecedência à CONTRATADA.

6.4.20. Os ambientes onde serão prestados os serviços contratados deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores.

6.4.21. 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, por 72h, para eventuais análises laboratoriais, como contra prova na ocorrência de surtos. Ocorrendo infecção/intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

6.4.22. Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes.

6.4.23. As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual - EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto.

6.4.24. Do preparo das alimentações

6.4.24.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

6.4.24.2. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.

6.4.24.3. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados.

6.4.24.4. Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados.

6.4.24.5. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA.

6.4.25. Do armazenamento

6.4.25.1. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados; e

6.4.25.2. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

6.4.26. Do preparo da alimentação

6.4.26.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Equipe de Nutrição da CONTRATADA, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA.

6.4.26.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição.

6.4.26.3. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico sanitária dos alimentos.

6.4.26.4. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser

submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

6.4.26.5. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.

6.4.26.6. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade; Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

6.4.26.7. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

6.4.26.8. e A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral.

6.4.27. O transporte e distribuição das refeições deve atender aos seguintes critérios:

6.4.27.1. A distribuição das refeições deve ser feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições.

6.4.27.2. O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e ao Responsável Técnico do Polo Base.

6.4.27.3. A sobremesa deve estar devidamente embalada e a fruta deverá ser envolta em papel filme PVC, além de estar dentro da embalagem de isopor.

6.4.27.4. O transporte das refeições deve ser feito em veículo apropriado para o transporte de alimentos que garanta a integridade e a qualidade das refeições, a fim de garantir a manutenção de temperatura adequada e impedir a contaminação e deterioração dos alimentos.

6.4.27.5. Os veículos de transporte dos alimentos deverão ser higienizados e sanitizados contra pragas e vetores, além de serem dotados de cobertura para proteção da carga.

6.4.27.6. Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária.

6.4.27.7. Os alimentos deverão ser transportados em caixas térmicas.

6.4.27.8. A temperatura dos alimentos deverá ser monitorada e registrada na saída e no local de distribuição, para tal, devem ser providos permanentemente termômetros para controle de temperatura das caixas térmicas.

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

6.4.27.10. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

6.4.28. É de responsabilidade da CONTRATADA a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos e de embalagens, de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.

6.4.29. Em face do exposto e por conta da carência de quadro funcional próprio e da inexistência de instalações produtoras de refeições, faz-se necessária a contratação de serviço de fornecimento de refeição diárias, tipo café da manhã, almoço e jantar para os pacientes indígenas e seus acompanhantes do Polo Base de Arame/MA, Grajau/MA e Santa Inês/MA.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7. Justificativa do Dimensionamento dos Quantitativos

O dimensionamento da demanda foi realizado com base no histórico de consumo do exercício de 2025 e nas projeções de necessidade assistencial para 2026, conforme detalhado abaixo:

7.1. Polo Base de Santa Inês (Referência Histórica)

7.1.1 Análise: Os quantitativos baseiam-se na média consolidada de 2025, que apresentou uma demanda estável de aproximadamente 240 refeições/mês por tipo (café, almoço e jantar).

7.1.2 Este percentual visa garantir a segurança alimentar diante de flutuações sazonais e o fluxo de pacientes referenciados para exames e consultas na rede urbana de Santa Inês, arredondando-se a estimativa para **10 refeições diárias** de cada tipo para fins de padronização licitatória.

POLO BASE DE SANTA INES			
Período de 01.01.2025 a 31.12.2025			
Mês/Ano	Café	Almoço	Jantar
janeiro/2025	232	241	241
fevereiro/2025	218	240	240
março/2025	237	244	244
abril/2025	210	210	210
maio/2025	240	276	276
junho/2025	233	271	271
julho/2025	222	236	236
agosto/2025	231	236	236
setembro/2025	230	245	245
outubro/2025	209	212	212
novembro/2025	215	216	216
dezembro/2025	228	230	230
Quantidade total	2705	2857	2857
Acréscimo de 25 %	3381	3571	3571
Consumo mensal	282	298	298
Qtd. (Diário)	9,4	9,9	9,9

7.2. Polo Base de Grajaú (Expansão de Serviços Especializados)

7.2.1Análise de Demanda: Identificado como o polo de maior fluxo assistencial, Grajaú apresentou um consumo superior a 5.100 almoços no exercício de 2025.

7.2.2 Justificativa para o Aumento do Percentual: O incremento proposto justifica-se pela nova parceria firmada com a rede municipal de saúde para a oferta de **consultas especializadas** dentro do Polo Base. Esse regime de parceria aumenta o tempo de permanência do indígena na unidade, gerando a necessidade de suporte nutricional completo (café, almoço e jantar).

7.2.3 Serviços de Diagnóstico: Somado a isso, o Polo de Grajaú passou a disponibilizar **exames de ultrassonografia** aos pacientes. Por tratarem-se de procedimentos que muitas vezes exigem preparo prévio (jejum) ou observação pós - exame, há um impacto direto no aumento da demanda por refeições transportadas, validando o acréscimo de 25% sobre o histórico para garantir a segurança assistencial.

POLO BASE DE GRAJAU			
Período de 01.01.2025 a 31.12.2025			
Mês/Ano	Café	Almoço	Jantar
janeiro/2025	296	399	292
fevereiro/2025	387	452	347
março/2025	354	482	383
abril/2025	397	456	418
maio/2025	322	437	293
junho/2025	345	415	279
julho/2025	352	423	316
agosto/2025	438	425	296
setembro/2025	404	450	318
outubro/2025	368	407	294
novembro/2025	304	381	243
dezembro/2025	399	382	226
Quantidade total	4366	5109	3705
Acréscimo de 25%	5458	6386	4631
Consumo mensal	455	532	386
Qtd. (Diário)	15	18	13

7.2.4 O dimensionamento para o Polo Base de Santa Inês baseou-se na média histórica de 2025 acrescida de 25% de margem de segurança. Para fins de viabilidade operacional, as quantidades diárias foram fixadas em **9 cafés, 10 almoços e 10 jantares**, garantindo o suporte nutricional adequado aos indígenas em trânsito para consultas e exames especializados na rede de saúde do município.

7.3 Polo Base de Arame (Readequação Estratégica)

7.3.1 Análise: Diferente dos demais, este polo apresenta um incremento de **100%** sobre o consumo registrado em 2025.

7.3.2 Motivação Crítica: O aumento justifica-se pela **ruptura da parceria com a rede municipal de saúde**, que anteriormente realizava coletas laboratoriais de forma descentralizada dentro do território indígena, não sendo necessário o deslocamento até o polo base, na sede do município.

7.3.3 Impacto Operacional: Atualmente, a coleta é realizada nos laboratórios da sede do município, exigindo o deslocamento e a permanência dos pacientes no Polo Base. Assim, a média histórica tornou-se insuficiente para a nova realidade, sendo necessário garantir **8 cafés e 8 almoços diários** para suprir o fluxo de exames matutinos e vespertinos.

POLO BASE DE ARAME			
Período de 01.01.2025 a 31.12.2025			
Mês/Ano	Café	Almoço	Jantar
janeiro/2025	150	151	10
fevereiro/2025	121	134	49
março/2025	60	139	62
abril/2025	57	78	10
maio/2025	103	120	16
junho/2025	95	107	17
julho/2025	162	162	28
agosto/2025	120	125	34
setembro/2025	199	129	24

outubro/2025	157	102	37
novembro/2025	105	69	23
dezembro/2025	47	44	21
Quantidade total	1376	1360	331
Acréscimo de 100%	2752	2720	662
Consumo mensal	229	227	55
Qtd. (Diário)	8	8	2

7.3.4 O dimensionamento para o Polo Base de Arame foi projetado com um incremento de **100%** sobre o consumo histórico de 2025. Para fins de execução contratual e padronização da oferta diária, as médias matemáticas (7,5 e 7,4) foram arredondadas para **8 unidades diárias** de café da manhã e almoço, e **2 unidades** de jantar. Este ajuste marginal visa garantir a disponibilidade imediata de alimentação para pacientes que busquem o Polo para exames laboratoriais sem aviso prévio, evitando a desassistência nutricional.

7. 4 Quadro com o resumo Comparativo Arredondado (Anual)

Item	Localidade	Refeição	Qtd. Diária	Qtd. Anual (365 dias)
1	POLO BASE DE SANTA INÊS	Café da Manhã	9	3.285
2	POLO BASE DE SANTA INÊS	Almoço	10	3.650
3	POLO BASE DE SANTA INÊS	Jantar	10	3.650
4	POLO BASE DE GRAJAÚ	Café da Manhã	15	5.475
5	POLO BASE DE GRAJAÚ	Almoço	18	6.570
6	POLO BASE DE GRAJAÚ	Jantar	13	4.745
7	POLO BASE DE ARAME	Café da Manhã	8	2.920
8	POLO BASE DE ARAME	Almoço	8	2.920
9	POLO BASE DE ARAME	Jantar	2	730

7.5 Da composição e per capita das refeições As refeições deverão observar a seguinte composição mínima porporção (per capita):

Item	Quantidade per capita
Arroz cozido	150g

Feijão cozido	100g
Proteína (carne/frango/peixe)	120g
Guarnição	100g
Legumes/verduras	80g
Salada crua	50g
Óleo/gordura	50ml
Sal	até 5g

7.6 A contratação será estruturada em dois lotes distintos, de modo a atender de forma adequada às necessidades das unidades vinculadas ao DSEI/MA, considerando as especificidades logísticas e operacionais de cada localidade:

Lote 1 – Fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) destinadas ao Polo Base de Santa Inês/MA;

Lote 2 – Fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) destinadas aos Polo Base de Grajaú/MA e Arame/MA.

A divisão em lotes visa garantir maior competitividade do certame, facilitar a logística de entrega e assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação aos pacientes indígenas e seus acompanhantes, serviço essencial para a manutenção da assistência à saúde prestada pelo DSEI/MA.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 671.811,70

8. O dimensionamento da demanda foi estruturado com base no histórico real de consumo de 2025, ajustado conforme as novas realidades assistenciais de cada Polo Base (fim de parceria em Arame e novos exames em Grajaú). A estimativa de custos seguiu a **IN SEGES/ME nº 65/2021**, com amostragem de **05 (cinco) preços públicos** por item, extraídos do Painel de Preços (Relatório nº 14/2026).

8.1 Cálculo da Quantidade Anual: A quantidade foi projetada para 12 meses, considerando a média diária arredondada para garantir a segurança alimentar.

Cálculo: Qtd. Diária × 365 dias = **Quantidade Anual**.

8.2 Metodologia de Preços: A pesquisa buscou refletir os preços de mercado praticados na região, garantindo a ampla competitividade e a exequibilidade do objeto.

8.3 Definição do Valor Unitário (VU): O valor unitário é determinado a partir do menor valor obtido entre a média, mediana e média saneada. Essa abordagem visa garantir que o valor unitário utilizado seja robusto e não seja influenciado por valores extremos ou não representativos.

VALOR UNITÁRIO (VU) = menor entre (Média, Mediana e Média Saneada)

8.4 Cálculo do Valor Estimado da Contratação para Cada Item (VT): Após determinar o valor unitário, o valor estimado da contratação para cada item é obtido multiplicando o valor unitário pelo número de unidades pretendidas.

VALOR ESTIMADO DO ITEM (VT) = Valor Unitário × Quantidade Desejada

8.5 Cálculo do Valor Total Estimado da Contratação (VTE): O valor total estimado da contratação é a soma dos valores estimados para todos os itens.

VALOR TOTAL ESTIMADO (VTE) = \sum (Valor Estimado do Item)

8.6 Quadro resumo e memória de cálculo

Item	Descrição Completa	Qtd. Diária	Qtd. Mensal (Qtd. anual / 12 meses)	Qtd. Anual (365 dias)	Valor Unit. (R\$)	Valor Total
1	Fornecimento de refeições transportadas (Café da Manhã) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Santa Inês/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	9	274	3.285	R\$ 12,57	R\$ 41.292,45
2	Fornecimento de refeições transportadas (Almoço) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Santa Inês/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	10	304	3.650	R\$ 22,89	R\$ 83.548,50
3	Fornecimento de refeições transportadas (Jantar) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Santa Inês/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	10	304	3.650	R\$ 23,41	R\$ 85.446,50
	Fornecimento de refeições transportadas (Café da					

4	Manhã), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Grajaú/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	15	456	5.475	R\$ 12,57	R\$ 68.820,75
5	Fornecimento de refeições transportadas (Almoço) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Grajaú/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	18	548	6.570	R\$ 21,50	R\$ 141.255,00
6	Fornecimento de refeições transportadas (Jantar) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Grajaú/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	13	395	4.745	R\$ 25,42	R\$ 120.617,90
7	Fornecimento de refeições transportadas (Café da Manhã), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos	8	243	2.920	R\$ 14,00	R\$ 40.880,00

	pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Arame/MA sob jurisdição do DSEI/MA.					
8	Fornecimento de refeições transportadas (Almoço) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Arame/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	8	243	2.920	R\$ 24,83	R\$ 72.503,60
9	Fornecimento de refeições transportadas (Jantar) , conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, fornecidos no próprio local, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de Referência, destinadas aos pacientes indígenas e seus acompanhantes quando em tratamento de saúde no Polo Base de Arame/MA sob jurisdição do DSEI/MA.	2	61	730	R\$ 23,90	R\$ 17.447,00
VALOR TOTAL GLOBAL						R\$ 671.811,70

8.7 A contratação será estruturada em dois grupos/ lotes, de modo a atender de forma adequada às necessidades das unidades vinculadas ao DSEI/MA, considerando as especificidades logísticas e operacionais de cada localidade:

Grupo 1 – Fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) destinadas ao Polo de Santa Inês/MA;

Grupo 2 – Fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) destinadas aos Polos de Grajaú/MA e Arame /MA.

8.8 A divisão em lotes visa garantir maior competitividade do certame, facilitar a logística de entrega e assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação aos pacientes indígenas e seus acompanhantes, serviço essencial para a manutenção da assistência à saúde prestada pelo DSEI/MA.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Considerando as características do mercado fornecedor, os custos de execução do serviço e de gestão contratual, bem como a necessidade dos Polos Base de Arame, Grajaú e Santa Inês/MA, a administração concluiu como sendo inviável a divisão dos itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Todas as contratações pertinentes à implantação e manutenção dos **Polos Base de Santa Inês, Grajaú e Arame/MA** são interdependentes, uma vez que são complementares para o funcionamento das unidades e para a viabilidade da assistência à saúde indígena:

- **Locação de imóveis para instalação dos Polos Base:** Contratos que garantem a infraestrutura física necessária para o acolhimento dos pacientes e o recebimento das refeições;
- **Contratação de empresa para prestação de serviços de limpeza, conservação e higienização:** Essencial para garantir as condições sanitárias adequadas nos locais onde a alimentação será servida e consumida;
- **Prestação de serviços de fornecimento de água mineral:** Item indispensável e complementar às refeições para garantir a hidratação dos pacientes e acompanhantes;
- **Serviços de Vigilância:** Necessários para a segurança das instalações, dos servidores e dos usuários durante todo o período de funcionamento das unidades.

10.2. A interdependência justifica-se pelo facto de o objeto desta contratação (alimentação) não poder ser plenamente executado de forma isolada, necessitando que o ambiente de consumo esteja devidamente locado, limpo e abastecido com água potável, sob pena de comprometer a segurança alimentar e a dignidade do atendimento aos indígenas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas para os Polos Base de Arame, Grajaú e Santa Inês/MA está previsto no Plano de Contratações Anual 2026 do DSEI/MA e no Documento de Formalização de Demanda nº 18/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração, pautando-se na metodologia de preços que busca o equilíbrio de mercado para a região de **Santa Inês, Grajaú e Arame/MA**.

12.2. Espera-se que a contratação prevista auxilie no aperfeiçoamento do atendimento à população indígena em tratamento de saúde fora de seu domicílio no âmbito do DSEI/MA, garantindo o suporte nutricional indispensável durante a permanência dos pacientes e seus acompanhantes nos Polos Base.

12.3. Padronização e Qualidade Nutricional: A contratação permite a exigência de cardápios balanceados e específicos para dietas normais ou especiais, assegurando que a alimentação contribua diretamente para a recuperação clínica dos pacientes atendidos.

12.4. Mitigação de Riscos Sanitários: Ao contratar empresa especializada, a responsabilidade pela manipulação, transporte e conservação dos alimentos recai sobre profissionais habilitados, reduzindo drasticamente o risco de contaminações e intoxicações alimentares.

12.5. Economicidade Operacional: A opção pelo fornecimento de refeições prontas (marmitex) elimina a necessidade de o DSEI/MA manter estruturas de cozinha própria, contratação de cozinheiros e gestão de stocks de perecíveis nos Polos Base, o que seria mais oneroso e complexo.

12.6. Garantia do Direito Humano à Alimentação: Cumprimento das diretrizes da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas, assegurando a permanência do indígena no tratamento de saúde com dignidade e suporte assistencial completo.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 No que tange às decisões voltadas ao ambiente administrativo e organizacional da instituição, são necessárias as seguintes providências, com efeito imediato após a formalização da contratação:

13.1.1. Promover a devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo preliminar foram: desperdício de alimentos, contaminação e desperdício de água, geração de resíduos sólidos (especialmente embalagens descartáveis) e emissão de gases poluentes decorrentes da logística de entrega.

14.2. As medidas de redução, mitigação e tratamento desses danos encontram-se devidamente descritas no **subitem 4.7 (Critérios e práticas de sustentabilidade ambiental)** deste Estudo Técnico Preliminar, as quais deverão ser observadas pela CONTRATADA durante toda a execução do contrato, em estrita observância à Instrução Normativa nº 01/2010 e à Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Com base nos estudos realizados, esta equipe de planejamento declara que a contratação é **VIÁVEL**. A solução escolhida mostra-se tecnicamente possível e economicamente vantajosa, estando em total conformidade com as necessidades de assistência à saúde indígena nos Polos Base de **Santa Inês, Grajaú e Arame/MA**.

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](#).

MIRLEANES MONTEIRO GUIMARAES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 11:32:53.

BENEDITO ACRISIO MOREIRA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 14:58:56.

Apêndice VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Eu, _____, servidor(a) público(a), lotado(a) na _____, inscrito(a) no SIAPE nº. _____, declaro, para os devidos fins, que recebi o licitante _____ para a vistoria no local de prestação de serviço, conforme estabelecido no **Edital de Licitação nº. _____**, datado de _____.

Durante a vistoria, acompanhei o licitante e atestei a realização da mesma, verificando que o licitante teve acesso a todas as áreas relevantes para a execução dos serviços descritos no edital.

_____, __, 20__

[Assinatura do Servidor Responsável]
[Nome Completo do Servidor]
[Cargo ou Função do Servidor]
[Órgão ou Setor]

[Nome da sua Empresa]
[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal]
[Cargo do Responsável Legal]

Apêndice VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Eu, _____, representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, e portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e CPF nº. _____, declaro, para os devidos fins, que estou ciente da possibilidade de realizar vistoria no local de prestação de serviço, conforme estabelecido no **Edital de Licitação nº. _____**, datado de _____.

Por motivos justificados e após análise criteriosa das informações disponíveis, venho por meio desta declarar a dispensa da vistoria presencial. Afirmo ter pleno conhecimento das condições do local de prestação de serviço e das exigências estabelecidas no edital.

Declaro também que, ao dispensar a vistoria, assumo total responsabilidade pelas informações prestadas e pela compreensão integral dos requisitos para a execução dos serviços, conforme descrito no edital.

Esta declaração é prestada de boa-fé e em conformidade com a verdade, sob as penas da lei.

_____, __, 20____.

[Assinatura do Representante Legal]
[Nome Completo do Representante Legal]
[Cargo ou Função do Representante Legal]

Apêndice V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Por meio deste, eu, **[Nome do Representante Legal]**, portador da Carteira de Identidade nº. **[Número da Carteira de Identidade]** e do CPF nº. **[Número do CPF]**, representante legal da empresa **[Nome da Empresa]**, declaro, em atendimento ao disposto no **Edital n.º __/20__**, que a nossa empresa possui pleno conhecimento de todas as informações relacionadas à execução dos trabalhos e/ou condições de entrega/fornecimento referentes à licitação mencionada.

Comprometemo-nos a não alegar, em momento posterior, o desconhecimento de fatos que eram evidentes à época da licitação, visando solicitar qualquer alteração no valor do contrato que venha a ser celebrado, caso a nossa empresa seja a vencedora do certame.

Local e data: [Local], [Data]

[Nome da sua Empresa]

[Assinatura do Responsável

Legal da Empresa]

[Nome do Responsável Legal]

[Cargo do Responsável Legal]

Apêndice IV

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR destina-se ao ajuste escrito anexo aos contratos firmados para a aquisição e fornecimento de insumos e bens de saúde indígena.

Objetivo a atingir: Fornecimento de insumos e bens de saúde indígena em elevados níveis de qualidade.

Forma de avaliação: Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor de pagamento devido.

Sanções: Embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a Contratante poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato.

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1. Para o acompanhamento e avaliação dos serviços da Contratada serão estabelecidos e utilizados os Instrumentos de Medição de Resultado – IMR entre as partes, baseando-se em indicadores e metas definidos neste documento.

2.2. A análise dos resultados destas avaliações pela Coordenação-Geral poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a Contratada não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores.

2.3. **O IMR deve ser considerado e entendido pela Contratada como um compromisso de qualidade que assumirá junto à Coordenação-Geral.** O IMR é um instrumento ágil e objetivo de avaliação da qualidade da execução contratual, associando o pagamento à qualidade efetivamente obtida.

2.4. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa contratada deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.

2.5. O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao Fiscal Técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados.

2.6. Para consecução destes objetivos deverão ser adotadas as regras e metodologias de medição de resultado descritas nos itens abaixo.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS AVALIADOS PARA INSUMOS E BENS

Item	Descrição do Item	Peso	Pontuação Máxima
1	Conformidade dos Insumos com Especificações.	7,5	20
2	Qualidade e Integridade dos Insumos durante Transporte e Armazenamento.	7,5	20
3	Comunicação de Anormalidades.	2,5	20
4	Atendimento a Requisitos Legais e Normas de Segurança na Manipulação.	5	20

4. CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS

4.1. De acordo com as ocorrências constatadas na execução do contrato e considerando os pesos de cada módulo, a pontuação mensal da contratada será avaliada de acordo com a seguinte fórmula:

$$\bullet \text{ Pontuação Mensal} = 80 - (n^{\circ} \text{ de Ocorrências do Módulo } 1 \times 7,5) - (n^{\circ} \text{ de Ocorrências do Módulo } 2 \times 7,5) - (n^{\circ} \text{ de Ocorrências do Módulo } 3 \times 2,5) - (n^{\circ} \text{ de Ocorrências do Módulo } 4 \times 5)$$

4.2. Os serviços serão considerados insatisfatórios abaixo de 40 pontos.

4.3. O primeiro mês de contrato será objeto apenas de notificação, de modo a permitir o ajuste e aperfeiçoamento da qualidade do serviço pela contratada.

4.4. A empresa poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

5. FORMA DE DIMENSIONAMENTO DOS PAGAMENTOS

5.1. As adequações nos pagamentos estarão limitadas à seguinte **Faixa de Tolerância**, correspondente à pontuação obtida:

- 80 A 60 - 0 %;
- 40 A 59 - 2% ; e
- Abaixo de 40 - 3%

$\text{Pagamento} = \text{Valor da NF [R\$]} - \text{Faixa de Tolerância [\%]}$

5.2. Haverá **possibilidade de rescisão contratual** nas seguintes condições:

5.2.1. Desconto de 3% por mais de seis vezes durante a vigência inicial do Contrato ou nos últimos 12 meses, se houver prorrogação;

5.2.2. Pontuação abaixo de 20 pontos;

6. FORMA DE AFERIÇÃO E ANOTAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1 O Fiscal Técnico do Contrato deverá utilizar as tabelas abaixo para registrar as ocorrências dentro do período de aferição:

MÓDULO 1: CONFORMIDADE DOS INSUMOS COM ESPECIFICAÇÕES

Total de ocorrências	Data da Ocorrência	Descrição

MÓDULO 2: QUALIDADE E INTEGRIDADE DOS INSUMOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Total de ocorrências	Data da Ocorrência	Descrição

MÓDULO 3: COMUNICAÇÃO DE ANORMALIDADES

Total de ocorrências	Data da Ocorrência	Descrição

MÓDULO 4: ATENDIMENTO A REQUISITOS LEGAIS E NORMAS DE SEGURANÇA NA MANIPULAÇÃO

Total de ocorrências	Data da Ocorrência	Descrição

DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Este instrumento define expectativas de serviços e responsabilidades entre o DSEI _____ e a empresa _____, CNPJ n.º _____ e, é parte integrante do contrato ou atas de registro de preços decorrente do Edital Pregão Eletrônico nº ____/20__.

7.2. A assinatura deste instrumento indica que as partes o revisaram e que, em termos de necessidades, apresenta objetivos realizáveis e mensuráveis na execução dos serviços.

_____/____, de de 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Apêndice III

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS PARA AQUISIÇÕES E SERVIÇOS S/ MÃO DE OBRA

Nome da sua Empresa

Endereço da sua Empresa c/ CEP

Telefone da sua Empresa

E-mail da sua Empresa

CNPJ da sua Empresa

À [Órgão Responsável pela Licitação]

Ref.: Proposta de Licitação - [Nome da Licitação]

Item	Descrição do Item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	[Descrição do Item 1]	[Quantidade]	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
2	[Descrição do Item 2]	[Quantidade]	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
3	[Descrição do Item 3]	[Quantidade]	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
...
Subtotal Itens					[Subtotal Itens]
4	Frete/Transporte	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
5	Seguro	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
6	Taxas/Impostos	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
7	Outros Custos	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
Subtotal Custos Adicionais					[Subtotal Custos Adicionais]
Total Geral					[Total Geral]

Observações:

- **Descrição do Item:** Detalhe aqui cada item que compõe a aquisição ou serviço.
- **Quantidade:** Indique a quantidade de cada item.
- **Unidade de Medida:** Especifique a unidade de medida de cada item (ex: unidade, metro, litro, etc.).
- **Valor Unitário (R\$):** Insira o valor unitário de cada item em reais.
- **Valor Total (R\$):** Este campo é calculado automaticamente multiplicando a quantidade pelo valor unitário.

Resumo dos Custos:

- **Subtotal Itens:** R\$ [Subtotal Itens]
- **Subtotal Custos Adicionais:** R\$ [Subtotal Custos Adicionais]
- **Total Geral:** R\$ [Total Geral]

Condições de Pagamento:

- [Detalhe aqui as condições de pagamento, como forma de parcelamento, datas de vencimento, etc.]

Esta planilha contempla todos os custos relacionados à aquisição de itens ou serviços, incluindo custos adicionais como frete, seguro, taxas e outros. Atenciosamente,

[Nome da sua Empresa]
[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal]
[Cargo do Responsável Legal]

Apêndice II
MODELO DE PROPOSTA

Nome da sua Empresa:
Endereço da sua Empresa c/ CEP:
Telefone da sua Empresa:
E-mail da sua Empresa:
CNPJ da sua Empresa:
À [Órgão Responsável pela Licitação]

Ref.: Proposta de Licitação - [Nome da Licitação]

2. Objeto da Licitação

Nosso interesse em participar desta licitação refere-se à prestação de serviços/aquisição de/para [descrever detalhadamente o objeto da licitação, conforme especificações do edital].

3. Preços e Condições de Pagamento

Inserimos abaixo a planilha com os detalhes dos preços e condições de pagamento:

Item	Descrição do Serviço/material	CATSER/CATMAT	UNIDADE	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	[Descrição]			[Quantidade]	R\$ [Valor]	R\$ [Valor]
3	[Descrição]			[Quantidade]	R\$ [Valor]	R\$ [Valor]
...
Total						R\$ [Total]

Prazo de Execução e Condições de Pagamento conforme estabelecido no instrumento convocatório.

5. Validade da Proposta

Esta proposta é válida por [inserir prazo] a partir da data de sua apresentação.

6. Contato e Esclarecimentos

Para eventuais esclarecimentos ou negociações, estamos à disposição nos seguintes contatos:

[Responsável pela Proposta]

[Telefone para Contato]

[E-mail para Contato]

[Outros meios de comunicação, se aplicável]

Atenciosamente,

[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal] [Cargo do Responsável Legal]
[Nome da sua Empresa]