

EDITAL**CONTRATAÇÃO Nº 252/2026****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 91.264/2026**

Processo Administrativo nº E:30004.0000005755/2024

Torna-se público que a **AGÊNCIA DE MODERNIZAÇÃO DA GESTÃO DE PROCESSOS - AMGESP**, por meio da **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO** designados pela **Portaria nº 279/2026**, publicada no Diário Oficial do Estado de Alagoas em 20 de julho de 2026, sediada na Avenida Walter Ananias, nº. 35 - A, Jaraguá - Maceió - AL - CEP 57025-510, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Valor total da contratação: R\$ 10.443.010,67 (dez milhões quatrocentos e quarenta e três mil e dez reais e sessenta e sete centavos).

Data da sessão pública: 12/11/2026.

Horário: 09h - horário de Brasília.

Critério de Julgamento: menor preço, por grupo de itens.

Modo de disputa: aberto.

Preferências ME/EPP/Equiparadas: sim.

Local: Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NAS UNIDADES DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO DE ALAGOAS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada em grupo único, formado por 07 (sete) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 2.6. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.11. 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.
- 2.7. O impedimento de que trata o item 2.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. 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.

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

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecido no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 6.1.1 e 6.12.1 deste Edital.

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

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

3.4.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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

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

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 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:

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 2.4 ou 2.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

3.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de 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

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

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

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

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

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

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor mensal e anual do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

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

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

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

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.

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

4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

4.10.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado 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. 97, inciso VII, da Constituição Estadual; 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.

4.12. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.13. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

5.1. 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.

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

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

- 5.4. 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.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. 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 1% (um por cento.)
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. 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.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2. 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 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste subitem, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

5.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

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

5.15. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

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

5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira

colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

5.20.3. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

5.20.5. Nas licitações que prevejam cota reservada destinada à contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal; em caso de recusa deste, a adjudicação será ofertada aos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

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

5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

5.21.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

5.21.2.2. Empresas brasileiras;

5.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

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

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

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

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.7 deste edital.

- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. Contiver vícios insanáveis;
 - 6.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 6.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 6.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 6.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital.
 - 6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de

empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.11.3. Caso a produtividade for 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.

6.11.4. 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.

6.11.5. 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.

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

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

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

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

6.14. Concluída a etapa final de lances, as empresas licitantes deverão ajustar suas propostas, apresentando os valores unitários e totais com a limitação de duas casas decimais após a vírgula, desconsiderando as duas últimas casas decimais adicionais. Caso seja necessário proceder ao arredondamento, este deverá ser efetuado para o valor imediatamente inferior, vedada a adoção de valor superior ao lance final apresentado.

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

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

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

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

6.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a

verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

6.20. Quando os itens estiverem dispostos em grupo de itens (lote), o critério de julgamento adotado será aplicado individualmente a cada item que integre o grupo, não podendo qualquer deles ultrapassar o valor máximo estimado pela Administração.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia, com declaração do licitante de sua autenticidade.

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

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

7.8. 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.

7.8.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por servidor designado para esse fim, pelo e-mail: gabinete.seprev@gmail.com de segunda à sexta-feira, das 9:00h as 16:00h, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo 2 horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

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

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

7.13.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.14. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

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

7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

8. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

8.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

8.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei.

8.2.1. No caso de opção do adjudicatário pela modalidade de garantia prevista no art. 96 §1º, II da Lei nº 14.133, de 2021 (seguro-garantia), o prazo estabelecido no subitem acima será até a data de assinatura do contrato.

8.2.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

8.3. Antes de formalizar o Termo de Contrato ou emitir o instrumento equivalente, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a regularidade fiscal exigida na licitação, bem como ao SICAF, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP para identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, juntando aos autos as respectivas certidões negativas.

8.4. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

8.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

8.6. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

8.7. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

8.7.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

8.7.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

8.8. A regra do subitem 8.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem acima.

9. DOS RECURSOS

9.1. 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.

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

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

9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

- 9.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 9.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.3.4. 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.
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. 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.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. 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.
- 9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Sistema Eletrônico de Informações do Estado de Alagoas – SEI! Alagoas (<https://portal.sei.al.gov.br/>).

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;
- 10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 10.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 10.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 10.1.2.4. Deixar de apresentar amostra; ou
- 10.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3. Não celebrar o contrato, ou a ata de registro de preço, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, no prazo estabelecido pela Administração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 10.1.5. Fraudar a licitação;
- 10.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e

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

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4 a 10.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito Administração Pública do Estado de Alagoas, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4 a 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.9. 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 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

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

10.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Estado de Alagoas.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo endereço de e-mail: alan.amgesp@gmail.com ou por petição dirigida ou protocolada na Avenida Walter Ananias, n.º 35A – Jaraguá, CEP: 57025-510 – Maceió/AL.

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

12.2. 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.

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

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

12.10. Em caso de divergência entre as especificações, unidades de medida, condições ou demais exigências dos itens licitados constantes do Portal Comprasnet e aquelas previstas no Termo de Referência, prevalecerão, para todos os fins, as disposições contidas no Termo de Referência.

12.11. O “Quadro de Avisos” disponibilizado no Portal Comprasnet possui caráter instrutório e vinculante, integrando o presente Edital para todos os fins e efeitos, devendo ser integralmente observado pelos licitantes.

12.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

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

12.13.1. ANEXO A – Modelo de Proposta Final;

12.13.2. ANEXO B – Minuta de Termo de Contrato;

12.13.3. ANEXO C – Termo de Referência;

12.13.4. Apêndice do Anexo C – Estudo Técnico Preliminar.

Maceió (AL), 21 de outubro de 2026.

LUYZA 2026.10.2
RAPHAELA 1
TENORIO
VITORINO:15:11:51
2111734454-03'00'

Luyza Raphaela Tenório Vitorino
Assessora de Apoio de Contratação

Alan Pereira Araújo
Pregoeiro Responsável

ANEXO A - MODELO DE PROPOSTA FINAL

Razão Social da Licitante:

CNPJ:

Endereço:

CEP

Telefone: E-Mail :

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preços unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$).

ITEM	DESCRIÇÃO	Marca e modelo:	Unid.	Qnt.	PREÇO expresso em R\$	
					UNITÁRIO	TOTAL
01	XXXXXXXXXX		Unidade	XX		
TOTAL GERAL						

PRAZO DE ENTREGA E EXECUÇÃO: O prazo de início da execução dos serviços deverá ocorrer em até 30 dias consecutivos, contados do efetivo recebimento da Ordem de Execução, a contar da data da ordem de fornecimento acompanhada da competente nota de empenho, de acordo com as necessidades da Administração.

VALIDADE DA PROPOSTA: O Prazo de Validade desta Proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da abertura deste Certame.

PRAZO DE PAGAMENTO: A licitante **DECLARA** que acatará o pagamento da Administração conforme definido na minuta contratual, ANEXO B deste Edital.

CONTA BANCÁRIA: Banco XXXXX, Agência XXXX, Conta Corrente XXXXX.

Declaro:

1) que estão incluídas nesta proposta comercial, as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, desembaraço aduaneiro, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.

2) que estou de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos

ANEXO B – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO (...) Nº (...)/(20...), QUE ENTRE SI CELEBRAM O(A)(...ESTADO DE ALAGOAS, POR INTERMÉDIO DA(O)(...ÓRGÃO...)/AUTARQUIA/FUNDAÇÃO...) E A EMPRESA (...), PARA A CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NAS UND DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO DE AL.

CONTRATANTE: O(A)(...Estado de Alagoas, por intermédio da(o) (...órgão...)/Autarquia/Fundação...), inscrita(o) no CNPJ sob o nº (...) e com sede na (...endereço...), representado(a) pelo (...cargo do ordenador de despesas...), Sr. (...nome...), nomeado pelo(a)(...Decreto/Portaria...) nº (...), de (...) de (...) de 20(...), publicado(a) no DOE/AL de (...) de (...) de 20(...), portador da matrícula funcional nº (...);

CONTRATADO: A empresa (...nome...), inscrita no CNPJ sob o nº (...), com sede na (...endereço...) e com o seguinte endereço eletrônico (...@...), representada pelo seu (...cargo do representante legal...), Sr. (...nome...), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...), inscrito no CPF sob o nº (...);

Os CONTRATANTES, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e aos preceitos de direito público, aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, inclusive Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, celebram o presente contrato, decorrente do processo administrativo nº E:30004.0000005755/2024 e do (...Pregão/Concorrência...) nº (...), mediante as cláusulas e condições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NAS UND DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO DE AL**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário (R\$) ou Percentual de Desconto (%)	Valor Total
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Edital da Licitação;

Av. Walter Ananias, 35 A – Jaraguá, Maceió – AL, 57025-510
Telefone: +55 (82) 3315-7241 – alan.amgesp@gmail.com

1.3.3. A Proposta do Contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao atesto, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.1.1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.1.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

2.1.1.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de Contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. 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.

2.5. O Contrato não poderá ser prorrogado 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (...) (...valor por extenso...), perfazendo o valor total de R\$ (...) (...valor por extenso...).

Item	Especificação	Quantidade	Valor (R\$) unitário
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (.../.../...).

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **Taxa Referencial (TR)**, com utilização da ferramenta Calculadora do Cidadão do Banco Central do Brasil (BCB) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal quanto 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;

- 8.1.6. efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.1.7. aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do contrato;
- 8.1.8. cientificar o órgão de representação judicial do Contratante para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.9. responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias;
- 8.1.10. explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 8.1.10.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 8.1.11. notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso;
- 8.1.12. comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA– OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.4. reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. quando não for possível a verificação da regularidade no SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.1.9. comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

9.1.10. prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

9.1.11. paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.1.12. promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.1.13. conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.14. submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.1.15. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.17. cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, para jovem aprendiz, para mulher vítima de violência doméstica, dentre outras eventualmente exigidas, nos moldes e condições determinados em lei ou ato normativo que importe tal obrigação;

9.1.17.1. A contratação de aprendizes deverá atender, prioritariamente, aos adolescentes com idade entre quatorze e dezoito anos, nos termos do art. 53 do Decreto Federal nº 9.579, de 22 de novembro de 2018.

9.1.18. comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.1.19. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.20. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, “d”, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.21. cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. 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 do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. 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.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto à eventual descarte realizado.

10.10. 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.

10.10.1. 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.

10.11. O contrato 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.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1.A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade (...), em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

OU

11.1. A contratação conta com garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96 combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade (...), em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o Contratado será depositário:

11.1.1. (...indicar bem 1...): R\$ (...) (...valor por extenso...);

11.1.2. (...indicar bem 2...): R\$ (...) (...valor por extenso...);

11.1.3. TOTAL: R\$ (...) (...valor por extenso...).

OU

11.1. O Contratado apresentará, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

OU

11.1. O Contratado apresentará, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o Contratado será depositário:

11.1.1. (... indicar bem 1 ...): R\$ (...) (...valor por extenso...);

11.1.2. (... indicar bem 2 ...): R\$ (...) (...valor por extenso...);

11.1.4. TOTAL: R\$ (...) (...valor por extenso...).

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a execução do contrato e por 3 (três) meses após o término da vigência contratual, e permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

11.2.2. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.3 deste Contrato.

11.3. 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.

11.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

11.4.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado; e

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

11.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

11.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica no(a) (...indicar banco oficial...), com correção monetária.

11.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.8. 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 art. 827 do Código Civil.

11.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.10. 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 (...) dias, contados da data em que for notificada.

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

11.11.1. 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.

11.11.2. 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.

11.12. Extinguir-se-á a garantia com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

11.13. 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.

11.14. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.

11.15. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa exigida durante a execução do contrato;

12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao Contratado pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.2 a 12.1.4 do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.5 a 12.1.8 do subitem acima deste Contrato, bem como nos subitens 12.1.2 a 12.1.4 do subitem acima deste Contrato que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.4. **Multa**:

12.2.4.1. moratória de 0,1% (um décimo de por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 dias;

12.2.4.2. moratória de 0,1% (um décimo de por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 3% (três por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

12.2.4.2.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.4.3. compensatória, para as infrações previstas nos itens 12.1.1 a 12.1.4, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato;

12.2.4.4. compensatória, para as infrações previstas nos itens 12.1.5 a 12.1.8, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

12.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no CEIS e no CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

13.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência daquele dia.

13.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.

13.2.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.3.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.3.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3. indenizações e multas.

13.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.5. O contrato poderá ser extinto 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 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

14.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. 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 (art. 132 da Lei n.º 14.133, de 2021).

14.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

15.1.1. Gestão/Unidade: 300041;

15.1.2. Fonte de Recurso: 500 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS;

15.1.3. Programa de Trabalho: 14.421.0004.5185 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SUMESE;

15.1.4. Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA. 41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO;

15.1.5. Plano Interno: 001118 - SERVIÇO DE TERCEIRO - PESSOA JURÍDICA.

15.1.6. GRUPO:3 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES

15.1.7. REGIÃO DE PLANEJAMENTO: 210 - TODO ESTADO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento no PNCP.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o foro da comarca de Maceió, Alagoas, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, este termo de contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor e forma, o qual, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos Contratantes.

Maceió (AL), em (...) de (...) de (...).

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHA

CPF Nº

TESTEMUNHA

CPF Nº

**ANEXO C – TERMO DE REFERÊNCIA;
APÊNDICE DO ANEXO C – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.**

EAL-SECRETARIA ESTADO D PREVENÇAO A VIOLENCIA

Serviços de produção, transporte e distribuição de Refeições 23/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
23/2025	928579-EAL-SECRETARIA ESTADO D PREVENÇAO A VIOLENCIA	MIRELLE SOARES DA SILVA VIANA	28/09/2026 15:05 (v 0.15)
Status			
CONCLUIDO			

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		30004.0000005755 /2024

Termo de Referência

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇOS

LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Nº 23/2025

Processo Administrativo nº E: 30004.0000005755/2024

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições nas unidades do Sistema Socioeducativo de Alagoas, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE ÚNICO

LOTE	Item	CATSER	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Anual	Valor unitário	Valor total anual
			Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e				

1	5320	distribuição de refeição desjejum para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades	R\$ 6,02	R\$ 925.063,30
2	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	163.945 unidades	R\$ 16,87	R\$ 2.765.752,15
3	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades	R\$ 4,65	R\$ 714.542,25
4	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades	R\$ 15,87	R\$ 2.438.663,55
5	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades	R\$ 4,17	R\$ 640.783,05
		Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição.				

6	5320	Descrição complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	96.036 unidades	R\$ 16,87	R\$ 1.620.127,32
7	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	84.315 unidades	R\$ 15,87	R\$ 1.338.079,05
VALOR TOTAL ANUAL						R\$ 10.443.010,67

1.1.1. A quantidade indicada na tabela acima é a máxima a ser adquirida pela contratante no período de 12 (doze) meses, sendo variável diariamente em virtude da efetiva lotação de jovens e adolescentes em cumprimento de medida no sistema socioeducativo e de servidores. O ANEXO I detalha o quantitativo estimado, apresentando a média dos últimos 12 meses da efetiva quantidade de socioeducandos internados e servidores em escala de trabalho, visando o correto dimensionamento da proposta.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107, da Lei nº 14.133 de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que sua prestação regular e indispensável, atendendo às necessidades diárias das pessoas e garantindo que haja a disponibilidade de comida diariamente, nos padrões e horários definidos, considerando os investimentos da empresa CONTRATADA na adaptação da cozinha industrial localizada nas dependências da SUMESE e fornecimento de demais utensílios, assim como melhor aproveitamento da contratação de mão-de-obra qualificada para a preparação dos alimentos em condições que atendam a legislação.

1.4. O contrato 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, anexo deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2025), conforme consta das informações básicas deste 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, anexo deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, a CONTRATADA deve atender os seguintes requisitos durante a execução contratual:

4.1.1.1.1 Reciclagem de óleo comestível: objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal diretamente na rede de esgotos, deve ser implementado programas voltados à reciclagem desses insumos, de forma direta ou por meio da destinação a entidades e/ou organizações assistenciais, cooperativas e associações que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão ou outras atividades.

4.1.1.1.2 Compostagem: Implementar sistemas de compostagem para resíduos orgânicos (restos de alimentos, cascas, etc.), transformando-os em adubo e reduzindo a quantidade de lixo enviado para aterros sanitários.

4.1.1.1.3 Reciclagem de materiais: Estabelecer processos para separar e encaminhar para reciclagem materiais como plásticos, vidros, metais e papelão utilizados na cozinha industrial, promovendo a economia circular por meio de cooperativas ou outras formas de destinação útil e não poluidora.

4.1.1.1.4 Redução do uso de embalagens plásticas: Sempre que possível, substituir embalagens plásticas por alternativas biodegradáveis, compostáveis ou reutilizáveis, como embalagens de papel ou materiais recicláveis, buscando acompanhar novos materiais de embalagem que preservem a qualidade das refeições fornecidas, mas que gerem menos desperdício e sejam menos agressivos ao meio ambiente.

4.1.1.1.5 Uso racional de água: realizar treinamento e campanha permanente de orientação aos seus funcionários quanto aos procedimentos relacionados ao uso adequado da água, com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos próprios trabalhadores.

4.1.2. Subcontratação:

4.1.2.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.1.3. Garantia da contratação:

4.1.3.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual do contrato, conforme condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.1.3.1.1 A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato.

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

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

4.1.4. Vistoria:

4.1.4.1 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 9:00 às 16:00, mediante agendamento a ser solicitado através do email gabinete.seprev@gmail.com.

4.1.4.2 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia, que poderá ocorrer até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.1.4.3 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.

4.1.4.4 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu

representante legal ou responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.1.4.5 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.

4.2. Justificativa para não aceitação do consórcio para contratação do serviço de produção contínua de refeições:

4.2.1. Incompatibilidade de serviços: Os serviços oferecidos pelo consórcio não atendem aos requisitos específicos de qualidade e eficácia exigidos para uso no completo socioeducativo, comprometendo a segurança dos socioeducandos e a eficiência dos procedimentos de segurança e controle de acesso.

4.2.2. Falta de Compatibilidade com Normas Regulatórias: Os serviços do consórcio nem sempre estão em conformidade com as normas regulatórias vigentes, o que pode resultar em problemas legais e de conformidade para a SEPREV.

4.2.3. Capacidade de Fornecimento Insuficiente: O consórcio nem sempre apresenta capacidade suficiente para garantir o fornecimento contínuo e adequado dos serviços, o que pode afetar a operacionalidade e a continuidade dos serviços nas unidades socioeducativas.

4.2.4. Avaliação de Riscos e Contingências: Após uma análise detalhada dos riscos associados à parceria com o consórcio, concluiu-se que os potenciais impactos negativos superam os benefícios esperados, colocando em risco a operação e segurança nas unidades socioeducativas.

4.2.5. ATESTO que a solução proposta, no sentido de vedar a participação de consórcio, está baseada nas dimensões e complexidade do objeto, sendo certo que existe no mercado parcela significativa de empresas que, isoladamente, apresentam condições de executar a prestação em sua integralidade, de modo que a medida não comprometerá a ampla participação de licitantes

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de execução:

5.1.1 O prazo de início da execução dos serviços deverá ocorrer em até 30 dias consecutivos, contados do efetivo recebimento da Ordem de Execução, na forma que se segue:

5.1.1.1 Toda a execução contratual observará a Resolução RDC ANVISA 216/2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos da vigilância sanitária estadual e municipal, e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.2. Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) endereço(s):

5.2.1 A produção das refeições pela contratada ocorrerá diariamente na cozinha disponibilizada pela contratante, localizada na área interna da **Unidade de Internação de Jovens e Adultos (UIJA)**. A cessão de uso do espaço ocorrerá sem ônus para a contratada.

5.3. Rotinas a serem cumpridas:

5.3.1 As refeições deverão ser entregues diretamente em todas as Unidades nos seguintes horários:

a) Desjejum: 6:30h

b) Almoço: 11:30h

c) Lanche: 15h

d) Jantar: 18h

e) Ceia: 21h

5.3.1.1 É tolerável a entrega das refeições com até 15 minutos de atraso dos horários acima indicados.

5.3.1.2 Caso haja necessidade de ajuste no horário de alguma refeição, seja de uma unidade específica ou comensal específico, a solicitação será feita pelo gestor do contrato com antecedência mínima de 24 horas.

5.3.1.3 A entrega de cada tipo de refeição nas unidades deve ser feita em horários próximos ao previsto para consumo, não sendo permitida a entrega em remessa única para o dia inteiro e nem com antecedência superior a 1 (uma) hora, uma vez que há risco de deterioração da qualidade da alimentação.

5.3.1.3.1 Para as unidades externas (exceto as Unidades do Complexo SUMESE e UIJA) fica ressalvada a possibilidade de entrega agrupada da refeição lanche juntamente com o almoço, e a refeição ceia juntamente

com o jantar, devendo neste caso a responsável técnica da contratada deve prezar pela segurança alimentar das refeições lanche e ceia entregues com agrupadas.

5.3.2 O acesso dos funcionários da contratada à área da UIJA é restrito ao local onde funcionará a cozinha e somente será permitido no horário de 5h à 23h, podendo tal limite ser ajustado em comum acordo com o gestor do contrato.

5.3.2.1 É vedado aos funcionários da contratada manter contato com os sócio educandos, assim como transitar por áreas internas das Unidades de Internação não designadas para a prestação de serviços deste Termo de Referência, devendo cumprir integralmente as normas de segurança estabelecidas no sistema socioeducativo.

5.3.2.2 A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pelo Gestor ou Fiscais seja incompatível com as normas disciplinares da Unidade Socioeducativa;

5.3.3 Carga e descarga de produtos destinados à cozinha somente será permitido no horário de 9h às 16h.

5.3.4 Toda pessoa e veículo, assim como seus pertences e conteúdos transportados, são passíveis de vistoria de segurança antes de adentrar na área de qualquer unidade do sistema socioeducativo.

5.3.5 HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL.

5.3.5.1 A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais (originais ou cópias). Estes documentos devem permanecer à disposição da equipe de fiscalização da contratante sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador;

5.3.5.2 A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa;

5.3.5.3 Os funcionários da Contratada deverão estar sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego;

5.3.5.4 Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentem patologias ou lesões na pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. Nestes casos, os funcionários deverão ser encaminhados para exame médico e tratamento, e afastados das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

5.3.5.5 Os Manipuladores de alimentos devem manter o asseio e estética: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;

5.3.5.6 A contratada deverá conceder aos seus funcionários fardamento completo, este deverá ser renovado a cada 6 (meses) de contrato, como medida de manter a conservação do mesmo, ou quando se fizer necessário;

5.3.5.7 Os uniformes deverão ser compostos de: calça, camisa, avental, sapato/bota e luvas, todos de cor clara, preferencialmente branca. É obrigatório o uso de touca descartável para os manipuladores masculinos e femininos;

5.3.5.8 A empresa deverá dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

5.3.5.9 Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de assepsia frequente das mãos;

5.3.5.10 Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas;

5.3.5.11 A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;

5.3.5.12 Durante a Manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça ou vestimenta ; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamento sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;

5.3.5.13 Devem ser fixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias cocção dos alimentos e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

5.3.6 A contratada deverá apresentar antes do início da execução contratual um Manual de Boas Práticas e seus Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), que descrevam as práticas a serem desenvolvidas na prestação do serviço.

5.3.6.1 Para fins de comprovação, deve ser apresentado ao gestor do contrato o termo assinado pelos funcionários da contratada atestando que tomaram conhecimento de tais normas e orientações operacionais e que estão aptos a segui-las.

5.3.6.2 Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária, contemplando ao menos:

I - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

II - Controle da Potabilidade de água;

III - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV - Higienização do reservatório;

V - Higiene e saúde dos manipuladores;

VI - Manejo dos Resíduos.

5.3.7 A contratada deverá promover treinamentos periódicos (trimestralmente) específicos, teóricos e práticos de toda sua equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, segurança alimentar, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

5.3.8 A contratada deverá liberar seus funcionários para treinamentos de segurança e ministrados pela contratante sempre necessário.

5.3.9 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

5.3.9.1 A contratada deve manter planejado de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, motins, rebeliões/abalos e outros, assegurando o fornecimento de refeições mesmo que excepcionalmente não possam ser produzidas na cozinha disponibilizada pela contratante.

5.3.9.2 Havendo ocorrências de segurança em qualquer Unidade do Sistema Socioeducativo envolvendo grave perturbação da disciplina, com ou sem a necessidade de acionamento de reforço policial para controlar a situação ou prevenir/reprimir atos violentos ou de crise no interior das Unidades, a contratada aguardará autorização formal do Superintendente de Medidas Socioeducativas, para realizar a entrega da refeição no local, horário e forma indicada.

5.3.10 A produção de refeições no âmbito do sistema socioeducativo é diária, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

5.4. Materiais a serem disponibilizados:

5.4.1. A contratada deverá realizar toda a adaptação física necessária na cozinha disponibilizada e dispor de todos os equipamentos, utensílios e insumos necessários ao seu perfeito funcionamento.

5.5. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta constam nos ANEXOS I e II deste Termo de Referência.

5.6 Especificação de garantia de serviço:

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

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

5.7.1. A contratada deverá desocupar em até 15 (quinze) após a finalização do contrato toda a área física recebida (cozinha), promovendo, sem qualquer ônus para a contratante, a sua integral recuperação ao estado em que foi recebida, envolvendo rede hidráulica, rede elétrica, revestimento de piso, paredes, teto/forro, janelas, portas, basculantes, fechaduras, borrachas de vedação, etc, devendo ser utilizado o mesmo nível de qualidade da estrutura, materiais e peças existentes, salvo em caso de impossibilidade, situação que deverá merecer prévia avaliação e autorização da contratante.

5.7.2. A cozinha deve ser entregue devidamente higienizada, após a retirada de todos os equipamentos e utensílios de propriedade da contratada.

5.7.3. A contratante reserva-se a prerrogativa de reter o último pagamento devido à contratada até que a mesma realize os reparos acima indicados, sem prejuízo da retenção de outras glosas ou penalidades que tenham sido aplicadas.

5.8. A contratada deve dimensionar sua equipe com pessoas treinadas e qualificadas, sendo obrigatória a contratação de, ao menos 1 (um) profissional Nutricionista, com registro regular no Conselho Profissional da categoria, atuando em carga horária mínima de 8h diárias, que atuará como responsável técnico da contratada, acompanhando todas as etapas relacionadas à execução contratual.

5.9. Caberá à contratada obter o Alvará de Vigilância Sanitária da cozinha disponibilizada pela contratante antes de iniciar a produção de refeições no local, mantendo-o vigente durante toda a execução contratual, conforme previsto na Lei Municipal nº 7.028/2020, que instituiu o Código de Vigilância Sanitária do município de Maceió.

5.10. Para a adequada prestação do serviço é responsabilidade da contratada:

5.10.1. A aquisição dos gêneros até a preparação das refeições e o transporte das refeições até o ponto de distribuição aos comensais, além de toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.

5.10.2. Pagar os salários e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho e demissões, sendo-lhe defeso invocar a existência do contrato para se eximir destas obrigações ou transferi-las para o CONTRATANTE.

5.10.3. Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras obrigações legais ou derivadas de dissídios, convenções ou acordos coletivos;

5.10.4. O fornecimento aos seus funcionários de uniformes, crachás e EPIs previstos na legislação para a atividade (cozinha industrial).

5.10.5. Arcar com os custos relativos ao consumo mensal de energia elétrica da cozinha, a ser faturada pela concessionária em conta própria segregada da fatura da Unidade.

5.10.6. Realizar a limpeza diária da cozinha, compreendendo materiais e utensílios adequados;

5.10.7. Realizar a dedetização periódica da cozinha e entorno visando o controle de pragas, com periodicidade mínima de 90 (noventa) dias, devendo ser apresentado ao gestor do contrato o certificado do serviço realizado por empresa devidamente credenciada junto ao órgão de vigilância sanitária competente.

5.10.8. Realizar a manutenção preventiva e corretiva, além de reparos em qualquer item da cozinha, sejam equipamentos, utensílios ou instalações físicas (balcões, paredes, teto piso).

5.10.9. Promover o correto descarte de resíduos da cozinha e descartáveis utilizados nas refeições das unidades, observadas as disposições ambientais do item 4.1.1, inclusive compreendendo a contratação de empresa especializada no armazenamento e recolhimento de resíduos comerciais/industriais em contêineres, em atendimento à Lei Municipal nº 6.933/2019 (Código Municipal de Limpeza Urbana no Município de Maceió), ou outra que vier a substituí-la.

5.10.9.1. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e depositados no local adequado para o destino final (contêiner ou caçamba).

5.10.10. A higienização dos balcões de autosserviço, pratos e talheres não descartáveis utilizados nas

refeições dos servidores das Unidades Complexo SUMESE e UIJAs.

5.11. Não será permitido à contratada:

5.11.1. A utilização da cozinha da contratante para preparação de refeições de outros clientes da contratada.

5.11.2. O estoque de insumos, equipamentos ou embalagens em área diversa daquela reservada pela contratante para a execução contratual.

5.11.3. O acesso de funcionários da empresa às dependências das Unidades em horário diverso do previsto neste Termo de Referência

5.12. DAS REFEIÇÕES

5.12.1. Os cardápios das refeições serão elaborados pelo nutricionista Responsável Técnico da contratada, e validados pelo nutricionista da contratante, devendo contemplar um período mínimo de 90 (noventa) dias, com adequações mensais por sazonalidade dos alimentos.

5.12.2. Em caso de necessidade de alteração do cardápio por sazonalidade ou falta de insumos, a solicitação de alteração deve ser submetida ao fiscal técnico da contratante em prazo não inferior a 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sendo vedada a substituição de itens sem prévia anuência do nutricionista da contratante.

5.13. Todas as refeições deverão ser preparadas com observância dos procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação fixados na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002, ou outra que venha a substituí-la, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a segurança alimentar dos usuários.

5.13.1. Os gêneros alimentícios utilizados devem ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura. Hortifruti deverá passar por seleção, mantendo a qualidade dos produtos recebidos, além de limpos e higienizados.

5.13.2. Todos os insumos deverão ser armazenados em temperatura controlada (refrigeração, congelamento e ambiente) específica para cada gênero, seja perecível ou não perecível, e a verificação registrada em controle específico.

5.13.3. A quantidade de insumos estocada deverá estar em conformidade com o número de refeições produzidas evitando falta e seguindo as normas vigentes propostas pela Anvisa para armazenamento de alimentos.

5.13.4. É vedada a utilização de aparas das carnes, bem como gorduras e cartilagens. Em preparações fritas, seja por imersão ou não, é vedada a reutilização do óleo vegetal.

5.13.5. Não é permitido o reaproveitamento de sobras limpas, já manipuladas ou preparadas.

5.13.6. Nas refeições dos socioeducandos não é permitido o fornecimento de cortes de carne ou frango com osso e nem peixe com espinhas, por questões de segurança.

5.13.7. As bebidas (suco, café, leite, achocolatado, iogurte, vitamina, refrigerante) serão fornecidos em garrafas térmicas compatíveis com o volume total, considerada a porção individual de referência constante no cardápio. Caso necessário, a bebida poderá ser servida em copo descartável ou térmico com tampa.

5.13.7.1. Deve-se evitar a reutilização de garrafas de café para acondicionamento de outros líquidos, a fim de não alterar o sabor das bebidas.

5.14. As refeições serão entregues nos endereços indicados no ANEXO I deste Termo de Referência.

5.15. A combinação de itens para os cardápios e a porção mínima a ser servida consta no ANEXO II deste Termo de Referência.

5.15.1. A Contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (aniversariantes do mês, páscoa, semana santa, festas juninas, natal, ano novo e outras), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais, quando solicitado pela CONTRATANTE;

5.16. Dietas Especiais:

5.16.1. O fornecimento de dietas especiais poderá ser solicitado para os jovens e adolescentes quando identificados problemas de saúde (hipertensão arterial, diabetes, dislipidemias, alergias e intolerâncias alimentares) ou ainda por questões médicas temporárias.

5.16.2. Nesse caso, serão aplicadas as devidas restrições quanto ao preparo, assim como a consistência

(pastosa ou líquida), a serem indicadas exclusivamente pelo nutricionista da contratante, que fixará ainda o período de aplicação da dieta especial.

5.16.3. As dietas especiais serão identificadas individualmente por usuário por nome ou codificação na parte externa da embalagem, devendo ser acondicionadas para transporte na mesma caixa com as demais refeições da unidade.

5.17. DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS SOCIOEDUCANDOS E EGRESSOS:

5.17.1. As variações dos cardápios das refeições ALMOÇO e JANTAR devem contemplar a seleção de um cardápio tipo A e outro tipo B, com diferentes opções de proteínas e seu modo de preparo, sendo que cada usuário selecionará previamente uma das opções de sua preferência.

5.17.2. A opção pelo tipo de cardápio A ou B será feita pelo usuário para o período de 7 (sete) dias (segunda-feira a domingo) e os totais serão disponibilizados em Ordem de Fornecimento à contratada até o 2º dia útil anterior ao período de referência, para melhor planejamento das preparações por parte da cozinha.

5.17.3. Em virtude do fluxo de entrada e saída de socioeducandos no sistema por início ou fim do cumprimento de medida socioeducativa, o pedido de refeições previstos para o dia poderá sofrer alterações, as quais serão comunicadas à contratada até às 18h do dia imediatamente anterior.

5.17.4. As refeições DESJEJUM, ALMOÇO e JANTAR devem ser acondicionadas individualmente em embalagens (tipo marmítex) descartáveis e com tampa, em material isopor ou outro biodegradável, e que disponham de ao menos 3 (três) compartimentos internos com divisórias.

5.17.4.1. Quando o cardápio da refeição JANTAR for sopa, mingau ou outros itens líquidos ou pastosos, poderá ser utilizada embalagem em material isopor ou outro biodegradável sem divisórias.

5.17.5. As refeições LANCHE e CEIA devem ser acondicionadas individualmente em embalagem apropriada para uso alimentar, podendo ser de material plástico (saquinho ou pote com tampa), isopor, papel, papelão ou outro material biodegradável adequado à manutenção da qualidade e da apresentação da refeição servida.

5.17.6. Para consumo das refeições, a contratada fornecerá a cada socioeducando um kit contendo 1 (uma) caneca com capacidade mínima de 300 ml, 1 (um) prato e 1 (uma) colher (mínimo 15 cm), confeccionada em material plástico polipropileno de alta durabilidade, na cor azul ou outra cor a ser definida pelo Gestor Contratual.

5.17.6.1. A contratante poderá solicitar a substituição dos itens do kit sempre que necessário, por desgaste ou avaria, devendo o utensílio manter-se adequado ao uso sem quebras, entorses, rachaduras, manchas ou sujidades que não possam ser removidas.

5.17.6.2. A critério a contratada os utensílios podem ficar sob posse e guarda de cada socioeducando, ou serem recolhidos pela contratada para limpeza após cada refeição.

5.17.7. Por questões de segurança, nas refeições servidas aos socioeducandos é vedado o uso de embalagens em alumínio, com partes rígidas, em vidro ou outro material que possam ter ação cortante ou perfurocortante, assim como é vedada a disponibilização de talheres em inox ou descartáveis, palitos, espetos ou canudos. A disponibilização de refeições aos socioeducandos com uso de qualquer material diferente do especificado neste Termo de Referência deve ser previamente submetido ao gestor do contrato para análise pela área de segurança do sistema socioeducativo.

5.17.8. As refeições servidas aos egressos devem ser acompanhadas de um kit individualmente embalado contendo talheres descartáveis (mínimo 1 garfo e 1 faca de tamanho mínimo 15 cm) e 1 (um) guardanapo em papel toalha (tamanho mínimo 21x23 cm), assim como copos descartáveis (capacidade 300 ml) em quantidade suficiente, para ser utilizado no consumo das refeições ALMOÇO.

5.17.9. O adequado acondicionamento e transporte das refeições até o ponto de entrega é de responsabilidade da contratada. A contratada não fará a distribuição das refeições diretamente aos socioeducandos.

5.17.10. A CONTRATADA deverá garantir que todo o transporte das refeições seja feito em recipientes isotérmicos e que estejam em total conformidade com as exigências contidas na Portaria nº 326/1997 – MS, RDC nº 216/2004 – ANVISA ou aquelas que vierem substituí-las ou alterá-las.

5.17.10.1. A fim de manter a temperatura, a qualidade e a apresentação das refeições, o acondicionamento das marmitas durante o transporte para as unidades deve ser feito utilizando-se de caixas em material térmico, como isopor, hotbox ou assemelhados. As caixas devem ser higienizadas e não apresentar quebras, rachaduras, manchas ou sujidades que possam contaminar as refeições.



5.17.10.2. O acondicionamento das refeições deve permitir que cada unidade socioeducativa identifique e receba de uma só vez o total de refeições destinadas para a unidade, assim como as garrafas térmicas contendo as bebidas daquela unidade.

5.17.10.3. O veículo utilizado para o transporte das refeições deve atender as exigências das portarias e regulamentos expedidos pela ANVISA, e especialmente os seguintes pontos:

- (a) Manter as caixas e garrafas protegidas do sol e da chuva;
- (b) Manter condição de limpeza do veículo, especialmente prezando pela ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;
- (c) Manter a integridade do produto no transporte;
- (d) Não transportar outras cargas no veículo que comprometam a segurança do produto. Não é permitido transportar alimentos com produtos de limpeza, químicos entre outros produtos, por conta do risco de contaminação.

5.18. DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS SERVIDORES:

5.18.1. As variações dos cardápios das refeições ALMOÇO e JANTAR servidas aos servidores devem contemplar diariamente 2 (duas) opções diferentes de proteínas e seu modo de preparo. O usuário escolhe uma das opções ao se servir. Deve ser disponibilizado o equivalente a 50% do total de refeições de cada proteína.

5.18.2. Servidores das unidades do COMPLEXO SUMESE e UIJAs

5.18.2.1. As refeições serão fornecidas em balcões do tipo buffet térmico para autosserviço, com cubas quentes com tampa em quantidade adequada ao serviço, a serem disponibilizados pela contratada e instalados em local indicado pela contratante no interior de cada uma das duas unidades.

5.18.2.2. As saladas deverão ser acondicionadas em bandeja com tampa, separada dos itens quentes, em

buffet refrigerado ou outra forma que mantenha a temperatura adequada à segurança alimentar dos servidores.

5.18.2.3. Os alimentos devem ser transportados da cozinha para o local de serviço em caixas do tipo hotbox ou semelhante, visando a manutenção da temperatura, da qualidade e da apresentação da refeição.

5.18.3. Para o consumo da refeição pelos servidores, a contratada deverá disponibilizar pratos (vidro, cerâmica ou porcelana), marmita (isopor ou plástico) com divisórias e tampa, talheres de inox ou descartáveis, copos descartáveis (capacidade mínima de 300 ml) e guardanapo em papel toalha (tamanho mínimo 21x23 cm), em quantidade suficiente para o total de comensais.

5.18.3.1. Quando utilizados itens que não sejam descartáveis, caberá à contratada providenciar seu recolhimento e higienização após cada refeição.

5.18.3.2. Os utensílios não descartáveis devem ser substituídos pela contratada sempre que estiverem danificados ou sem condição de uso, a critério da contratante, e repostos quando necessário ao atendimento da quantidade total de comensais da unidade.

5.18.4. Servidores das demais Unidades do Sistema Socioeducativo

5.18.4.1. As refeições serão fornecidas e transportadas em marmitas juntamente com as refeições dos socioeducandos, conforme já detalhado no item 5.17 deste Termo de Referência.

5.18.4.2. Para o consumo da refeição pelos servidores dessas unidades, a contratada deverá disponibilizar pratos (vidro, cerâmica ou porcelana), talheres de inox ou descartáveis, copos descartáveis e guardanapos suficientes para a quantidade de refeições servidas.

5.18.4.2.1. Os utensílios não descartáveis devem ser substituídos pela contratada sempre que estiverem danificados ou sem condição de uso, a critério da contratante, e repostos quando necessário ao atendimento da quantidade total de comensais da unidade.

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 Contratante 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.

6.3.1. A referida forma de comunicação deverá ser adotada para todas as comunicações no âmbito da execução do contrato.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o Contratante 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.

6.6. Preposto:

6.6.1. 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.

6.6.2. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto ao menos durante o horário comercial e em dias úteis, estando o mesmo disponível para atendimento de situações consideradas urgentes a qualquer momento durante a execução do serviço.

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

6.7. Fiscalização:

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

6.8. Fiscalização Técnica:

6.8.1. 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.

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

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

6.8.4. 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.

6.8.5. 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.

6.8.6. 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.

6.9. Fiscalização Setorial:

6.9.1. Os fiscais setoriais de cada Unidade de entrega das refeições realizará o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos e/ou administrativos, considerando que a prestação dos serviços ocorre concomitantemente em unidades desconcentradas da contratante.

6.10. Fiscalização Administrativa:

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

6.10.2. 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.

6.11. Fiscalização pelo Público Usuário:

6.11.1. A contratada implementará meio tecnológico para permitir a realização de pesquisa de satisfação e sugestão de melhorias junto aos usuários comensais, com o objetivo de aferir e aperfeiçoar os resultados da prestação dos serviços de alimentação sob o ponto de vista qualitativo.

6.11.2. O formato e a metodologia de avaliação será previamente validado pelo gestor contratual, e seu resultado deve ser disponibilizado em plataforma tecnológica acessível à contratante de forma íntegra e transparente.

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

6.11.3.1. Tanto o fiscal quanto o gestor do contrato possuem livre acesso para realizar vistoria nas dependências da cozinha, no depósito de insumos, verificação do interior de vasilhames, caixas, geladeiras e qualquer outro equipamento ou local utilizado pela contratada nas dependências da contratante, prezando sempre pelo uso de toucas, luvas e outros equipamentos de proteção, conforme o caso.

6.11.3.2. Cabe à fiscalização registrar em formato mais imediato de contato com a contratada qualquer apontamento e reclamação relativa à execução contratual, não eximindo-se da obrigatoriedade de registro em processo administrativo, quando for o caso.

6.12. Gestor do Contrato:

6.12.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais,

elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

6.12.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, 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.

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

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

6.12.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Avaliação da execução:

7.1.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado – IMR, constante no ANEXO III deste Termo de Referência.

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

7.1.1.1.1. Não produziu os resultados acordados;

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

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

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

7.1.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.1.3.1. Serão pagas as refeições efetivamente fornecidas e aceitas pelo fiscal setorial, contemplando a comida e a bebida entregues com porcionamento e qualidade compatíveis com este Termo de Referência, excluídas as glosas, a cada período de 30 (trinta) dias.

7.1.4. DAS GLOSAS

7.1.4.1. Considerando tratar-se de um item fundamental para a subsistência humana, e dada a situação de restrição de liberdade especialmente dos jovens e adolescentes internados, as refeições entregues em desacordo com os parâmetros e exigências deste Termo de Referência serão integralmente glosadas do pagamento da contratada, ainda que suas condições mínimas permitam o consumo pelo usuário.

7.1.4.2. São situações passíveis de glosa de 100% do valor pago pela refeição unitária:

7.1.4.2.1. Refeição em marmita com peso total abaixo do previsto no TR;

7.1.4.2.2. Porcionamento incorreto (fora da gramatura requerida por item) de qualquer item servido em marmitas, bandejas para autosserviço ou garrações de bebidas;

7.1.4.2.3. Falta ou insuficiência de itens previstos no cardápio na composição refeição;

- 7.1.4.2.4. Alteração de itens do cardápio sem prévia anuência do nutricionista da contratante;
- 7.1.4.2.5. Falta ou inconformidade das bebidas;
- 7.1.4.2.6. Erro ou falta de fornecimento de dietas especiais;
- 7.1.4.2.7. Comida derramada durante o transporte de responsabilidade da contratada;
- 7.1.4.2.8. Embalagem danificada ou incompatível com o alimento;
- 7.1.4.2.9. Refeição estragada ou com sabor/odor desagradável;
- 7.1.4.2.10. Presença de contaminação (química, física ou biológica) na alimentação.
- 7.1.4.3. Identificada qualquer desconformidade na refeição, o fiscal setorial registrará por todos os meios disponíveis e comunicará a ocorrência imediatamente ao fiscal técnico, que notificará a empresa contratada para a substituição da refeição ou sua complementação em tempo hábil, assim considerado o prazo limite de 1 (uma) hora após a notificação.
- 7.1.4.4. A glosa não será aplicada quando, notificada tempestivamente, a empresa contratada providenciar a reparação ou reposição da falha no tempo acima indicado.
- 7.1.4.5. A aplicação de glosas no pagamento à contratada não afasta a aplicação de outras penalidades administrativas previstas na legislação, quando for o caso.
- 7.2. Recebimento do objeto:
 - 7.2.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
 - 7.2.1.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
 - 7.2.1.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.
 - 7.2.1.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
 - 7.2.1.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
 - 7.2.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
 - 7.2.2.1. 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.
 - 7.2.2.2. 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.
 - 7.2.2.3. 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.
 - 7.2.2.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
 - 7.2.2.5. 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.
 - 7.2.3. 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.

7.2.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por gestor do contrato ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

7.2.4.1. 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;

7.2.4.2. 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;

7.2.4.3. Emitir termo detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

7.2.4.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal/Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

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

7.2.5. 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.

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

7.2.7. 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.

7.3. Liquidação:

7.3.1. Recebida a Nota Fiscal/Fatura, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.3.1.1. O prazo de que trata esse subitem 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.

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

7.3.2.1. o prazo de validade;

7.3.2.2. a data da emissão;

7.3.2.3. os dados do contrato e do órgão ou entidade contratante;

7.3.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.3.2.5. o valor a pagar; e

7.3.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.3. 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.

7.3.4. A Nota Fiscal/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, de 2021.

7.3.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no procedimento de contratação, bem como ao SICAF, ao Cadastro Nacional de

Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP para identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.3.6. Constatando-se 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.

7.3.7. 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.

7.3.8. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado o contraditório e a ampla defesa.

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

7.4. Prazo de pagamento:

7.4.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

7.4.2. 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 IPCA.

7.5. Forma de pagamento:

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

7.5.1.1. O Contratado assumirá os custos decorrentes da transferência de valores caso indique conta bancária que não seja da Caixa Econômica Federal – CEF.

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

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

7.5.3.1. 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.

7.5.4. 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.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. 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.

8.2. Regime de Execução:

8.2.1. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço unitário.

8.3. Exigências de habilitação:

8.3.1. Habilitação jurídica:

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

8.3.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual -

CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio correspondente;

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

8.3.1.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

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

8.3.1.7. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário.

8.3.1.8. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009.

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

8.3.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

8.3.2.2. 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;

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

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

8.3.2.5. 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;

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

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

8.3.2.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

8.3.2.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.3.3. Qualificação econômico-financeira:

8.3.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de sociedade simples;

8.3.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.3.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

8.3.3.4.1. 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;

8.3.3.4.2. 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.

8.3.3.4.3. A empresa, que apresentar resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá comprovar patrimônio líquido mínimo de 10 % (dez por cento) do valor estimado da contratação, sendo tal percentual fixado para mitigar os riscos de que a empresa não disponha de capital suficiente para a execução do contrato de forma integral, tendo em vista a essencialidade do objeto, os investimentos iniciais, a manutenção de sua mão-de-obra, a aquisição frequente de insumos e o tempo de duração do contrato.

8.3.3.4.4. Deverá ser apresentada a relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.

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

8.3.4. Qualificação Técnica:

8.3.4.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.3.4.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.3.4.2. Comprovação de aptidão técnica para execução de serviço de complexidade operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem sua experiência pelo período de 3 (três) anos, sucessivos ou não.

8.3.4.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o mínimo de:

8.3.4.2.1.1. Características: execução de serviço de preparação e fornecimento de refeições corporativas, com preparo local ou transportada, em ambiente empresarial, hospitalar, sistema prisional, socioeducativo ou outro ambiente com ensejo na produção em escala de alimentação preparada.

8.3.4.2.1.2. Quantidades: no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade do objeto lícitado.

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

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

8.3.4.2.4. O licitante 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 foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.3.4.3. Declaração de aptidão operacional para execução de serviço de complexidade operacional

equivalente ou superior ao objeto desta contratação por meio de declaração de que dispõe de instalações, do aparelhamento, veículos e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

8.3.4.3.1. A licitante comprovará a aptidão operacional mediante a apresentação de declaração, junto aos documentos de habilitação, sob as penas da lei, de que dispõe de instalações, aparelhamento e pessoal técnico, de acordo com as especificações do Termo de Referência, preferencialmente de acordo com o modelo constante no Anexo V.

8.3.4.3.3. A licitante deve ainda apresentar declaração de que possui capacidade operacional de veículo(s) adequado(s) ao atendimento da logística de distribuição das refeições para as Unidades de entrega, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente as necessidades da execução contratual.

8.3.4.4. Comprovação de registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN (Lei nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80)

8.3.4.5. Apresentação de profissional responsável técnico da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica.

8.3.4.5.1. A licitante deve comprovar que mantém em seu quadro de pessoal o profissional acima, por meio dos seguintes documentos: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; ou e) Termo através do qual o profissional assuma a responsabilidade técnica pelo serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O preço estimado total da contratação total é de R\$ 10.443.010,67 (Dez milhões, quatrocentos e quarenta e três mil, dez reais e sessenta e sete centavos).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições industriais – preparo / distribuição. Descrição Complementar: DESJEJUM: processamento, produção e distribuição de refeição desjejum para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 6,02	R\$ 925.063,30
	Refeições industriais – preparo / distribuição. Descrição Complementar:			

2	ALMOÇO: processamento, produção e distribuição de refeição almoço para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	163.945	R\$ 16,87	R\$ 2.765.752,15
3	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: LANCHE: processamento, produção e distribuição de refeição lanche para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 4,65	R\$ 714.542,25
4	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: processamento, produção e distribuição de refeição jantar para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 15,87	R\$ 2.438.663,55
5	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: CEIA: produção e distribuição de refeição ceia para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 4,17	R\$ 640.783,05

	definidas conforme os cardápios de referência do presente.			
6	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	96.036	R\$ 16,87	R\$ 1.620.127,32
7	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração processamento, produção e distribuição de refeição jantar para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	84.315	R\$ 15,87	R\$ 1.338.079,05
			TOTAL:	R\$ 10.443.010,67

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado para o exercício 2025, na dotação abaixo discriminada:

10.1.1. Gestão/Unidade: 300041

10.1.2. Fonte de Recurso: 500 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS

10.1.3. Programa de Trabalho: 14.421.0004.5185 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SUMESE.

10.1.4. Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA. 41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

10.1.5. Plano Interno: 001118 - SERVIÇO DE TERCEIRO - PESSOA JURÍDICA

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

Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

ANEXO I - Localização das unidades

Quadro 1 – Localização das unidades do Sistema Socioeducativo em Alagoas e dados para dimensionamento da proposta (fornecimento diário de refeições)

1.1 Complexo SUMESE, localizado na Avenida Durval de Góes Monteiro, S/N, Tabuleiro dos Martins (ao lado da PRF) Maceió/AL, compreendendo as unidades:

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação Provisória Masculina da Capital (UIPM Capital)	40	8	10	10
Unidade de Internação Masculina de Maceió I (UIM I e II)	36	15	8	8
Unidade de Internação Masculina Extensão A e B em Maceió (UIME A/B)	48	20	11	11
Unidade de Internação Masculina Extensão II em Maceió (UIME II)	19	16	8	8
Unidade de Internação Masculina Extensão III em Maceió (UIME III)	32	9	8	8
Unidade Extensão e Cuidado (UEC)	20	3	5	5
Grupamento de Contenção (GCON)	-	-	14	14
Portaria/Revista SUMESE	-	-	26	26
Escolta e motoristas	-	-	18	18
Unidade Básica de Saúde (UBS)	-	-	3	3
Manutenção SUMESE	-	-	20	

Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	26	22
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	195	71	157	133
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL	71.175	25.915	57.305	48.545

1.2 Unidades de Internação de Jovens e Adultos (UIJAs), localizada na Rua Magda Daniele, S/N, Tabuleiro dos Martins, Maceió/AL, compreendendo as unidades:

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação de Jovens e Adultos I (UIJA I)	30	10	13	11
Unidade de Internação de Jovens e Adultos II (UIJA II)	32	8	10	10
Unidade de Internação de Jovens e Adultos III (UIJA III/IV)	35	19	13	13
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	6	6
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	97	37	42	40
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL	35.405	13.505	15.330	14.600

1.3 Unidade de Semiliberdade Masculina de Maceió I (USM I), localizada na Avenida General Luiz de França Albuquerque, nº 6001, Rodovia AL 101 Norte, bairro Garça Torta, Maceió/AL.

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos(nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Semiliberdade Masculina de Maceió I (USM I)	22	14	10	10
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	02	02
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	22	14	12	12
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL	8.030	5.110	4.380	4.380

1.4 Unidade de Internação Feminina de Maceió (UIF).

Nome da Unidade				
-----------------	--	--	--	--

	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação Feminina de Maceió (UIF)	34	6	12	10
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	02	02
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	34	6	14	12
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL	12.410	2.190	5.110	4.380

1.5 Programa de Pós-medida (egressos).

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Pós-medida (egressos)	40	20	03	-
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	-	20	03	-
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL*	10.280	5.140	771	-

*Para o cálculo das refeições dos egressos foram levados em consideração os dias úteis, ou seja, 257 dias.

1.6 Unidade de Semiliberdade Masculina de Rio Largo (USM Rio Largo).

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Semiliberdade Masculina de Rio Largo (USM Rio Largo)	17	12	08	08
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	01	01
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	17	12	09	09
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL	6.205	4.380	3.285	3.285

1.7 Unidade de Internação Provisória Masculina de Pilar (UIPM Pilar).

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação Provisória Masculina de Pilar (UIPM Pilar)	56	9	23	21
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	4	4
TOTAL REFEIÇÃO/DIÁRIA	56	9	27	25
TOTAL REFEIÇÃO/ANUAL	20.440	3.285	9.855	9.125

ANEXO II

ANEXO II – PARÂMETROS PARA A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E PORCIONAMENTOS

1. REGRAS GERAIS

- 1.1. Os pesos de referência são considerados em relação ao alimento já preparado, sendo permitida a variação de até 5% no peso da porção prevista neste anexo.
- 1.2. As bebidas são servidas já adoçadas, exceto no caso de dietas especiais com restrição de açúcar (fornecimento de sachê de adoçante à parte).
- 1.3. As preparações devem ser realizadas a partir do insumo in natura, não sendo permitida a utilização de preparações prontas industrializadas (do tipo mistura em pó).
- 1.4. Deve-se evitar o excesso de gorduras e óleos nas preparações.

2. DESJEJUM

2.1. O cardápio diário da refeição desjejum deve contemplar no mínimo:

- Todos os itens do Grupo I (fixo); e
- 1 (um) item de cada um dos Grupos II e III, cuja combinação e variação deverá ser observada a cada dia, sendo vedada a repetição do mesmo item por mais de 3 (três) vezes na mesma semana.
- Os itens de embutidos assinalados (*), ainda que alternados, serão contabilizados em conjunto para fins de limitar o fornecimento a no máximo 3 (três) vezes por semana nesta refeição.

Grupo I	Porção por pessoa

Pão (francês, de leite ou seda) com patê, manteiga ou margarina	50g
Café coado	200 ml
Leite de vaca integral	100 ml
Fruta da época (preferencialmente, fatiada ou picada)	1 unidade/100g

Grupo II	Porção por pessoa
Cuscuz de milho	250g
Macaxeira	250g
Inhame/cará	250g
Batata doce	250g
Banana frita	250g
Tapioca	200g
Munguzá ou canjica de milho	300 ml
Bolo sem recheio (simples, chocolate, formigueiro, banana, milho, macaxeira, cenoura)	100g

Grupo III	Porção por pessoa
Carne bovina - tipos coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha. Preparação em cubos, fatias, desfiado ou moída, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho	120g/ 150g (c/ molho)
Frango - tipos peito, coxas desossadas ou sobrecoxas desossadas. Preparação em cubos, fatias, desfiado ou moído, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho	120g/ 150g (c/ molho)
Ovos (cozidos, mexidos, fritos)	2 unidades/120g

Queijo (mussarela, coalho, prato) + Presunto cozido (peru, frango, suíno)	2 fatias de cada/120g
Omelete recheado (presunto, queijo, legumes)	2 unidades/200g
Mortadela*	4 fatias/120g
Calabresa defumada fatiada*	120g
Salsicha ao molho de tomate*	120g

3. ALMOÇO

3.1. O cardápio diário da refeição almoço deve contemplar no mínimo:

- 1 (um) item de cada um dos Grupos I a IV, cuja combinação e variação deverá ser observada a cada dia, sendo vedada a repetição do mesmo item por mais de 3 (três) vezes na mesma semana.
- Pelo menos quinzenalmente deverá ser ofertado algum item do Grupo V sendo acompanhando de um ou mais itens dos Grupos I a III, sendo dispensada a inclusão de proteínas (Grupo IV).
- 1 (um) item do Grupo VI, sendo que os sabores das frutas devem ser diferentes entre as refeições servidas no mesmo dia, e o item refrigerante só pode ser servido até 1 (uma) vez na semana nesta refeição, ou quando expressamente autorizado pelo nutricionista da contratante.

Grupo I	Porção por pessoa
Arroz branco	150g
Arroz refogado com cenoura	150g
Arroz refogado com brócolis	150g
Arroz refogado com couve	150g
Arroz com milho verde e ervilha	150g
Arroz (75g) + Macarrão (125g)	200g

Grupo II	Porção por pessoa

Feijão preto	150g
Feijão tropeiro	150g
Feijão verde	150g
Feijão carioca	150g
Pirão (carne ou peixe)	150 g

Grupo III	Porção por pessoa
Purê (batata ou legumes)	200g
Legumes cozidos ou refogados	100g
Salada de batata ou repolho com maionese	100g
Salada crua com ou sem frutas	100g
Vinagrete	100g
Farofa (de cenoura, com ovos, refogada)	100g
Batata (frita, refogada, sauté, gratinada)	100g
Couve refogada	80g
Batata palha	80g

Grupo IV	Porção por pessoa
Carne bovina - tipos coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha. Preparação em cubos, fatias, desfiado ou moída, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho (tipo madeira, branco, tomate ou parmegiana)	150g/ 170g (c/ molho)
	150g/ 170g (c/ molho)

Frango - tipos peito, coxas desossadas ou sobrecoxas desossadas. Preparação em cubos, fatias, desfiado ou moído, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho (tipo madeira, branco, tomate ou parmegiana)	
Carne suína - tipos paleta, pernil, lombo, filé, costela desossada, bisteca desossada. Preparação em cubos, fatias desfiada ou moída, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho (tipo madeira, branco, tomate ou parmegiana)	150g/ 170g (c/ molho)
Strogonoff (carne ou frango)	170g
Almôndegas (carne ou frango)	170g
Filé de peixe (pescada, tilápia, merluza) – sem espinhas	150g/ 170g (c/ molho)
Sururu ou massunim	170g
Fígado frito ou ao molho	150g/ 170g (c/ molho)
Panqueca de frango ou carne, ao molho branco ou vermelho	2 unidades / 200g
Churrasco (Frango ou carne desossados + linguiça toscana)	150g

Grupo V	Porção por pessoa
Macarronada à bolonhesa	400g
Lasanha (carne, frango ou mista)	400g
Feijoada (feijão preto + proteínas)	400g

Grupo VI	Porção por pessoa
Suco de fruta ou polpa	250 ml
Refrigerante (apenas uma vez na semana)	250 ml

4. LANCHE e CEIA

4.1. O cardápio diário da refeição lanche e da refeição ceia deve contemplar no mínimo:

- 1 (um) item do Grupo I, cuja combinação e variação deverá ser observada a cada dia, sendo vedada a repetição do mesmo item por mais de 3 (três) vezes na mesma semana para a mesma refeição; E
- 1 (um) item do Grupo II, cuja combinação e variação deverá ser observada a cada dia, sendo vedada a repetição do mesmo item por mais de 5 (cinco) vezes na mesma semana para a mesma refeição;
- Não devem ser repetidos no mesmo dia os itens do cardápio lanche e ceia.
- A salada de frutas deve ser elaborada com ao menos 3 (três) frutas variadas.
- Quando ofertado algum dos itens do Grupo I assinalados com (*) não é dispensado o envio de bebidas.

Grupo I	Porção por pessoa
Salada de frutas*	300g
Pão de queijo	120g
Arroz doce*	300g
Munguzá*	300g
Mini pizza	120g
Salgado de forno recheado	150g
Bolo sem recheio (simples, chocolate, formigueiro, banana, milho, macaxeira, cenoura)	120g
Bolo recheado ou rocambole (goiabada, chocolate, doce de leite)	120g
Torta salgada (legumes, frango ou carne)	150g
Biscoito recheado (sabores)	80g
Sanduíche misto quente (pão de forma ou seda)	120g
Sanduíche com patê (pão de forma ou seda)	120g
Cachorro quente (pão seda)	120g

Grupo II	Porção por pessoa
Suco de fruta ou polpa	250 ml
Achocolatado (apenas uma vez na semana)	250 ml
Iogurte integral - sabores diversos (apenas uma vez na semana)	250 ml
Refrigerante (apenas uma vez na semana)	250 ml

5. JANTAR

5.1.O cardápio diário da refeição jantar deve contemplar no mínimo:

- 1 (um) item de cada um dos Grupos I a III, cuja combinação e variação deverá ser observada a cada dia e dentro do mesmo dia nas demais refeições, sendo vedada a repetição do mesmo item por mais de 3 (três) vezes na mesma semana; OU
- 1 (um) item do Grupo IV, dispensada a inclusão de itens dos grupos I e II quando selecionada esta opção. Esta opção deve ser ofertada no cardápio ao menos quinzenalmente.
- Os itens de embutidos assinalados (*), ainda que alternados, serão contabilizados em conjunto para fins de limitar o fornecimento a no máximo 3 (três) vezes por semana nesta refeição.

Grupo I	Porção por pessoa
Cuscuz de milho	250g
Macaxeira	250g
Inhame	250g
Batata doce	250g
Pão (francês, seda ou de leite)	100g
Torradas ou pão (somente quando servido com a sopa)	50g
Arroz e purê de batata	250g

Macarrão ao molho de tomate	250g
-----------------------------	------

Grupo II	Porção por pessoa
Sopa de carne bovina (carne desossada, macarrão, macaxeira, legumes e verduras)	600 ml
Sopa de feijão com carne bovina (carne desossada, macarrão, feijão batido, legumes e verduras)	600 ml
Canja de galinha (frango desossado, arroz, legumes e verduras)	600 ml
Sopa de frango (frango desossado, macarrão, macaxeira, legumes e verduras)	600 ml
Carne bovina - tipos coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha. Preparação em cubos, fatias, desfiado ou moída, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho (tipo madeira, branco, tomate ou parmegiana)	150g/ 170g (c/ molho)
Frango - tipos peito, coxas desossadas ou sobrecoxas desossadas. Preparação em cubos, fatias, desfiado ou moído, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho (tipo madeira, branco, tomate ou parmegiana)	150g/ 170g (c/ molho)
Carne suína - tipos paleta, pernil, lombo, filé, costela desossada, bisteca desossada. Preparação em cubos, fatias desfiada ou moída, podendo ser assadas/refogadas/fritas ou em preparações com molho (tipo madeira, branco, tomate ou parmegiana)	150g/ 170g (c/ molho)
Charque ou carne de sol – desfiada ou em pedaços	150g
Ovos (cozidos, mexidos, fritos)	2 unidades/120g
Calabresa defumada fatiada*	120g
Salsicha ao molho de tomate*	120g

Grupo III	Porção por pessoa
Suco de fruta ou polpa	250 ml

Café (200 ml) + Leite de vaca integral (100 ml)	300 ml
Refrigerante (somente com itens do Grupo IV)	250ml

Grupo IV	Porção por pessoa
Sanduíche do tipo passaporte (salsicha, carne moída ou frango, molho, maionese, ketchup, tomate picado)	2 unidades de 200g cada
Sanduíche do tipo hambúrguer (hambúrguer de carne ou frango, queijo, presunto, ovos, molho, maionese, ketchup, alface e tomate)	2 unidades de 200g cada

ANEXO III - Instrumento de Medição

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

Os serviços de alimentação prestados pela CONTRATADA serão avaliados mensalmente por meio dos seguintes indicadores de qualidade:

I. Atendimento qualitativo e quantitativo do cardápio estipulado;

II. Pontualidade na entrega das refeições;

III. Embalagens, talheres e insumos para consumo de refeições;

IV. Higienização e limpeza das instalações da cozinha, refeitórios e dos veículos de transporte das refeições;

V. Uniformes, EPIs, asseio e capacitação de seus funcionários;

VI. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante.

Aos indicadores de qualidade serão atribuídos pontos, que vão de 0 (zero) a 10 (dez), sendo que pontuação 0 (zero) significa que o serviço apresentado está desprovido totalmente de eficiência e qualidade, ao passo que pontuação 10 (dez) é o serviço prestado com máxima eficiência e qualidade, conforme TABELA A.

A quantidade total de ocorrências registradas no mês para cada indicador é a soma de todas as Unidades em que são realizadas a entrega de refeições.

Mensalmente será apurado o total de pontos obtidos em cada bloco relativo ao indicador de qualidade e sua média apurada conforme TABELA B.

Os pagamentos devidos à CONTRATADA em cada mês de referência serão ajustados com a aplicação de glosa em percentual equivalente ao enquadramento da pontuação total média do serviço em cada indicador, conforme TABELA C.

TABELA A	
Indicador avaliado:	I - Atendimento qualitativo e quantitativo do cardápio estipulado
Meta a cumprir:	Fornecer a alimentação seguindo ao cardápio aprovado pela nutricionista da contratante, servindo as porções nas gramaturas e volumes indicados no TR, e obedecendo as dietas especiais, quando for o caso.
Forma de acompanhamento:	Pesagem integral ou por amostragem das refeições, ou do item (excluído o peso da embalagem ou recipiente). Registro por imagem, se suficiente à constatação.
Periodicidade	Diária, em cada tipo de refeição fornecida (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia)
Mecanismo de cálculo	Verificação da quantidade de refeições para as quais foram apontadas inconformidades no atendimento do Cardápio.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Indicador avaliado:	II - Pontualidade na entrega das refeições
Meta a cumprir:	Entregar as refeições em cada Unidade no horário condizente com este TR, garantindo a segurança alimentar e a satisfação dos usuários.
Forma de acompanhamento:	Registro do horário de recebimento da refeição na Unidade por meio de protocolo manual ou eletrônico, a ser realizado pelo fiscal setorial ou por seu substituto.
Periodicidade	Diária, em cada tipo de refeição fornecida (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia)
Mecanismo de cálculo	

	Verificação da quantidade de vezes que foram apontados atraso na entrega (superior a 15 minutos do horário previsto) ou entrega com antecipação superior a 1 (hora) do horário previsto. Nas Unidades externas é permitida a entrega agrupada do lanche com o almoço e da ceia com o jantar.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Indicador avaliado:	III - Embalagens, talheres e insumos para consumo de refeições
Meta a cumprir:	Entregar as refeições em embalagens adequadas, com os acessórios necessários ao consumo (talheres, copos descartáveis e guardanapos), e armazenadas para transporte.
Forma de acompanhamento:	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Diária, em cada tipo de refeição fornecida (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia)
Mecanismo de cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas refeições entregues ou transportadas em embalagens em desconformidade com o TR ou com ausência /insuficiência de talheres, pratos, copos e guardanapos
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Indicador avaliado:	IV- Higienização e limpeza das instalações da cozinha, refeitórios e dos veículos de transporte das refeições
Meta a cumprir:	

	Manter o asseio e a conservação da cozinha e seu entorno (área de acesso), os refeitórios e o veículo utilizado para transporte das refeições.
Forma de acompanhamento:	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Semanal, com relatório mensal
Mecanismo de cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente, móveis, equipamentos, veículos com resíduos de sujeira ou de má conservação, presença de insetos ou outros indícios de má higienização).
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Indicador avaliado:	V - Uniformes, EPIs, asseio e capacitação de seus funcionários
Meta a cumprir:	Garantir a utilização e/ou uso de uniformes, EPIs, e a apresentação asseada dos funcionários(as) da contratada.
Forma de acompanhamento:	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Semanal, com relatório mensal
Mecanismo de cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas falhas ou inconformidades relacionadas ao uniforme, EPI, asseio e capacitação dos funcionários da contratada (abrangendo profissionais administrativos, da cozinha, da limpeza e de transporte).
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos

	20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Indicador avaliado:	VI - Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante
Meta a cumprir:	Mensurar a eficiência com que a CONTRATADA atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação. A meta é que as ocorrências sejam atendidas em até 72 (setenta e duas) horas após o acionamento por parte da contratante.
Forma de acompanhamento:	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais (Ofício ou email)
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Verificação da quantidade de tempo de atraso para as demandas em aberto. Ocorrências pendentes de meses anteriores continuam a serem contadas desde a sua geração.
Faixas de ajuste no pagamento	Até 72 (setenta e duas) horas para o atendimento = 10 Pontos Entre 72 horas e 1 minuto até 96 horas = 9 Pontos Entre 96 horas e 1 minuto até 120 horas = 8 Pontos Entre 120 horas e 1 minuto até 144 horas = 7 Pontos Entre 144 horas e 1 minuto até 168 horas = 6 Pontos 168 horas ou mais = 0 Pontos

TABELA B	
Indicador avaliado	Pontuação obtida no mês
I. Atendimento qualitativo e quantitativo do cardápio estipulado	
II. Pontualidade na entrega de refeições	
III. Embalagens, talheres e insumos para consumo de refeições	

IV. Higienização e limpeza das instalações da cozinha, refeitórios e dos veículos de transporte de refeições	
V. Uniformes, EPIs, asseio e capacitação de seus funcionários	
VI. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
Média aritmética dos blocos avaliados no mês (soma do total dos indicadores/6)	

TABELA C	
Faixas de pontuação de qualidade do serviço (média final das pontuações do mês avaliado)	Glosa na fatura do mês
de 8,6 a 10 pontos	0% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições
de 8,1 a 8,5 pontos	0,25% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições
De 7,1 a 8,09 pontos	0,50% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições
De 6 a 7,09 pontos	0,75% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições
Igual ou menor a 5,99 pontos	1% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições

ANEXO IV - Declaração de vistoria

ANEXO IV – MODELO DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS (VISTORIA TÉCNICA)

Eu, [NOME DO PREPOSTO], CPF nº [000.000.000-00], na condição de preposto da empresa [NOME DA LICITANTE INTERESSADA], CNPJ nº [00.000.000/0000-00], para fins de habilitação técnica no Pregão Eletrônico nº _____ / UASG nº _____, cujo objeto é a contratação de serviço de produção, transporte e distribuição de refeições nas unidades do sistema socioeducativo de Alagoas, DECLARO que:

[] realizei vistoria técnica na cozinha da Unidade UIJA e tomou ciência de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

[] optei por não realizar a vistoria técnica na cozinha da Unidade UIJA, mas possuo conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, pelo que não poderei alegar posteriormente o desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, assumindo o ônus dos serviços decorrentes.

Maceió, DD de MMMMM de AAAA

Preposto da empresa licitante

ANEXO V - Declaração de Capacidade

ANEXO V – MODELO DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE OPERACIONAL

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO

Declaro para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, conforme estipulado no Termo de Referência, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 155, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021.

ANEXO VI - Modelo de proposta comercial

ANEXO VI – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(Utilizar papel timbrado da empresa)

Pregão Eletrônico nº: _____

UASG: _____

Nome do órgão licitante: Secretaria de Estado de Prevenção à Violência – SEPREV / Governo de Alagoas

Qualificação da empresa

LOTE ÚNICO

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade anual	Valor unitário	Valor total
1	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição desjejum para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades		

2	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	163.945 unidades		
3	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades		
4	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades		
5	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades		
6	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	96.036 unidades		
7	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição.	Refeição	84.315 unidades		

Descrição complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.				
--	--	--	--	--

Valor anual total do serviço: R\$ xxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxx)

VALIDADE DA PROPOSTA: xxxxxxxx.

Declaro:

- 1) que estão incluídas nesta proposta comercial, as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, desembaraço aduaneiro, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.
- 2) que estou de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos

Local e data

Assinatura do representante da empresa

1. 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](#).

MIRELLE SOARES DA SILVA
Agente de contratação

EAL-SECRETARIA ESTADO D PREVENÇÃO A VIOLENCIA

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 30004.0000005755/2024

2. Descrição da necessidade

A Secretaria de Estado de Prevenção à Violência (SEPREV) possui como missão contribuir para a prevenção da violência na sociedade alagoana por meio de educação, mobilização e proteção social. Entre suas principais frentes de atuação, destaca-se a Política de Medidas Socioeducativas, implementada pela Superintendência de Medidas Socioeducativas (SUMESE), órgão executor responsável pela gestão e execução do atendimento socioeducativo no Estado de Alagoas. Essa atuação está em consonância com os princípios estabelecidos pela Constituição Federal de 1988 e pelas normas complementares de proteção à infância e adolescência, notadamente o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA, Lei Federal nº 8.069/90) e o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo (SINASE, Lei nº 12.594/2012).

Dentro dessa responsabilidade, o Estado, por meio da SUMESE, deve garantir uma alimentação adequada para os adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa, respeitando o direito básico à segurança alimentar. A importância de uma dieta balanceada para essa faixa etária, é reforçada pelos princípios da Lei nº. 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), assegurando o acesso a alimentos seguros e de qualidade.

Atualmente, a SUMESE possui estrutura para atendimento de 461 socioeducandos, sendo necessário o fornecimento anual de 163.945 refeições por tipo de refeição. Tal volume evidencia a dimensão da demanda e a essencialidade da manutenção contínua do serviço de alimentação.

Estudos recentes, como o de Carvalho et al. (2022), revelam que a alimentação fornecida aos adolescentes em unidades de internação nem sempre atinge os padrões nutricionais necessários, especialmente em relação aos micronutrientes. Essa deficiência é agravada pela tendência nacional, verificada em pesquisas de saúde, de redução no consumo de alimentos naturais e aumento no consumo de produtos industrializados, que contêm altos teores de gorduras, açúcares e sódio. Considerando que esses jovens estão em situação de privação de liberdade, o fornecimento de uma alimentação equilibrada e adequada representa um elemento essencial para sua saúde e desenvolvimento. Além disso, o acompanhamento por nutricionistas qualificados é fundamental para garantir que a alimentação seja planejada conforme as necessidades específicas dos adolescentes. Compreender o perfil alimentar desse grupo em situação de cumprimento de medida socioeducativa possibilita intervenções mais eficazes e contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Assim, a responsabilidade do Estado, em especial por meio da SUMESE, transcende a simples custódia dos jovens; é uma obrigação que envolve o cuidado com a saúde física e mental desses adolescentes.

Em virtude do Contrato AMGESP Nº 20/2020, publicado no Diário Oficial do Estado em 16 de outubro de 2020, com a Empresa LIMA COMERCIO E SERVICOS EM ALIMENTACAO EIRELI não admitir nova prorrogação contratual, surge a necessidade de realização de nova contratação para atendimento às necessidades nutricionais atualizadas, bem como considerando as novas demandas, ampliação de vagas e eventuais alterações nos endereços das Unidades Socioeducativas.

O quantitativo estimado para a nova contratação foi definido com base na análise do consumo registrado no contrato anterior (Processo nº 30004-2027/2018), aliado ao diagnóstico atualizado realizado pela Supervisão de Nutrição da SUMESE, considerando o número atual de socioeducandos, servidores atendidos e a ampliação da capacidade operacional das unidades.

Ressalta-se, ainda, que a execução direta desses serviços pela Administração mostra-se inviável, tendo em vista a inexistência de estrutura física adequada, equipamentos especializados e equipe técnica suficiente para o preparo, transporte e distribuição de refeições em larga escala, o que reforça a necessidade de contratação por meio de empresa especializada.

Em virtude da gravidade da situação que pode ser ocasionada pela ruptura de abastecimento dos complexos socioeducativos podendo comprometer a integridade dos adolescentes e o funcionamento das unidades, a continuidade da oferta de alimentação é imprescindível para evitar riscos à saúde e à segurança alimentar.

A eventual descontinuidade do serviço de alimentação implicará prejuízo imediato ao funcionamento regular das unidades socioeducativas, comprometendo a saúde dos adolescentes, podendo ensejar responsabilização do Estado por violação de direitos fundamentais, além de risco de judicialização e imposição de obrigações emergenciais ao ente público.

Diante da necessidade de garantir o fornecimento contínuo e regular de refeições nas unidades socioeducativas, faz-se necessária a contratação de uma nova empresa. A descontinuidade do serviço de alimentação prejudicaria não apenas os adolescentes, mas também o cumprimento das exigências normativas do SINASE e do ECA, além de afetar diretamente a saúde e segurança de todos os envolvidos.

Em razão dos fatos expostos e da necessidade na continuidade do fornecimento de alimentação, solicitamos a autorização para abertura do processo de contratação, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição - SUMESE	Raquel de Lima Chicuta Supervisora de nutrição CRN6- 34680

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A execução contratual observará a Resolução RDC ANVISA 216/2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e /ou normas de órgãos da vigilância sanitária estadual e municipal, e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.2. A produção das refeições pela contratada ocorrerá diariamente na cozinha disponibilizada pela contratante, localizada na área interna da Unidade de Internação de Jovens e Adultos (UIJA). A cessão de uso do espaço ocorrerá sem ônus para a contratada

4.3. A contratada deverá realizar toda a adaptação física necessária na cozinha disponibilizada e dispor de todos os equipamentos, utensílios e insumos necessários ao seu perfeito funcionamento.

4.3.1. Eventual reinstalação ou desinstalação da cozinha e/ou refeitório, decorrentes de alteração interna de layout da Unidade, assim como a desinstalação e reinstalação da cozinha e/ou refeitório em outro local por motivo de mudança de endereço, ocorrerão às expensas da CONTRATADA

4.4. Caberá à contratada obter o Alvará de Vigilância Sanitária da cozinha disponibilizada pela contratante antes de iniciar a produção de refeições no local, mantendo-o vigente durante toda a execução contratual, conforme previsto na Lei Municipal nº 7.028/2020, que instituiu o Código de Vigilância Sanitária do município de Maceió.

4.5. A produção de refeições no âmbito do sistema socioeducativo é diária, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

4.6. A contratada deve dimensionar sua equipe com pessoas treinadas e qualificadas, sendo obrigatória a contratação de, ao menos 1 (um) profissional Nutricionista, com registro regular no Conselho Profissional da categoria, atuando em carga horária mínima de 8h diárias, que atuará como responsável técnico da contratada, acompanhando todas as etapas relacionadas à execução contratual.

4.7. Para a adequada prestação do serviço é responsabilidade da contratada:

4.8. A aquisição dos gêneros até a preparação das refeições e o transporte das refeições até o ponto de distribuição aos comensais, além de toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.

4.9. Pagar os salários e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho e demissões, sendo-lhe defeso invocar a existência do contrato para se eximir destas obrigações ou transferi-las para o CONTRATANTE.

4.10. Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras obrigações legais ou derivadas de dissídios, convenções ou acordos coletivos;

4.11. O fornecimento aos seus funcionários de uniformes, crachás e EPIs previstos na legislação para a atividade (cozinha industrial).

4.12. Arcar com os custos relativos ao consumo mensal de energia elétrica da cozinha, a ser faturada pela concessionária em conta própria segregada da fatura da Unidade.

4.13. Realizar a limpeza diária da cozinha, compreendendo materiais e utensílios adequados;

4.14. Realizar a dedetização periódica da cozinha e entorno visando o controle de pragas, com periodicidade mínima de 90 (noventa) dias, devendo ser apresentado ao gestor do contrato o certificado do serviço realizado por empresa devidamente credenciada junto ao órgão de vigilância sanitária competente.

4.15. Realizar a manutenção preventiva e corretiva, além de reparos em qualquer item da cozinha, sejam equipamentos, utensílios ou instalações físicas (balcões, paredes, teto piso).

4.16 Promover o correto descarte de resíduos da cozinha e descartáveis utilizados nas refeições das unidades, observadas as disposições ambientais do item 14, inclusive compreendendo a contratação de empresa especializada no armazenamento e recolhimento de resíduos comerciais /industriais em contêineres, em atendimento à Lei Municipal nº 6.933/2019 (Código Municipal de Limpeza Urbana no Município de Maceió), ou outra que vier a substituí-la.

4.17. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e depositados no local adequado para o destino final (contêiner ou caçamba).

4.18. A higienização dos balcões de autosserviço, pratos e talheres não descartáveis utilizados nas refeições dos servidores das Unidades Complexo SUMESE e UIJAs.

ATESTO a observância dos critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental, preservado o caráter competitivo do certame.

4.19. Não será permitido à contratada:

4.19.1. A utilização da cozinha da contratante para preparação de refeições de outros clientes da contratada.

4.19.2. O estoque de insumos, equipamentos ou embalagens em área diversa daquela reservada pela contratante para a execução contratual.

4.19.3. O acesso de funcionários da empresa às dependências das Unidades em horário diverso do previsto neste Termo de Referência.

4.20. DAS REFEIÇÕES

4.20.1. Os cardápios das refeições serão elaborados pelo nutricionista Responsável Técnico da contratada, e validados pelo nutricionista da contratante, devendo contemplar um período mínimo de 90 (noventa) dias, com adequações mensais por sazonalidade dos alimentos. (Em anexo ao ETP seguem os parâmetros para elaboração dos cardápios e porcionamentos)

4.20.2. Em caso de necessidade de alteração do cardápio por sazonalidade ou falta de insumos, a solicitação de alteração deve ser submetida ao fiscal técnico da contratante em prazo não inferior a 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sendo vedada a substituição de itens sem prévia anuência do nutricionista da contratante.

4.20.3. Todas as refeições deverão ser preparadas com observância dos procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação fixados na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002, ou outra que venha a substituí-la, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a segurança alimentar dos usuários.

4.20.3.1. Os gêneros alimentícios utilizados devem ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura. Hortifruti deverá passar por seleção, mantendo a qualidade dos produtos recebidos, além de limpos e higienizados.

4.20.3.2. Todos os insumos deverão ser armazenados em temperatura controlada (refrigeração, congelamento e ambiente) específica para cada gênero, seja perecível ou não perecível, e a verificação registrada em controle específico.

4.20.3.3. A quantidade de insumos estocada deverá estar em conformidade com o número de refeições produzidas evitando falta e seguindo as normas vigentes propostas pela Anvisa para armazenamento de alimentos.

4.20.3.4. É vedada a utilização de aparas das carnes, bem como gorduras e cartilagens. Em preparações fritas, seja por imersão ou não, é vedada a reutilização do óleo vegetal.

4.20.3.5. Não é permitido o reaproveitamento de sobras limpas, já manipuladas ou preparadas.

4.20.3.6. Nas refeições dos socioeducandos não é permitido o fornecimento de cortes de carne ou frango com osso e nem peixe com espinhas, por questões de segurança.

4.20.4. As bebidas (suco, café, leite, achocolatado, iogurte, vitamina, refrigerante) serão fornecidos em garrafas térmicas compatíveis com o volume total, considerada a porção individual de referência constante no cardápio. Caso necessário, a bebida poderá ser servida em copo descartável ou térmico com tampa.

4.20.4.1. Deve-se evitar a reutilização de garrafas de café para acondicionamento de outros líquidos, a fim não alterar o sabor das bebidas.

4.20.5. As refeições serão entregues nos seguintes endereços:

	UNIDADE DE INTERNAÇÃO	ENDEREÇO
01	Unidade de Internação Provisória Masculina Capital – UIPM CAPITAL	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins
02	Unidade de Internação Provisória Masculina Rio Largo – UIPM RIO LARGO (ANTES) Unidade de Semiliberdade II de Rio Largo – USM II (AGORA)	Rua São José, nº 1204, no bairro Prefeito Antônio Lins Souza
03	Unidade de Internação Masculina – UIM I e II	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins
04	Unidade de Internação Masculina Extensão – UIME A e B	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins
05	Unidade de Internação Masculina Extensão II – UIME II	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins
06		

	Unidade de Internação Masculina Extensão III – UIIME III	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins
07	Unidade de Internação de Jovens Adultos – UIJA I	Rua 15 de Dezembro, S/ N – Tabuleiro
08	Unidade de Internação de Jovens Adultos II – UIJA II	Rua 15 de Dezembro, S/ N – Tabuleiro
09	Unidade de Internação de Jovens Adultos III UIJA III	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins
10	Unidade de Internação Feminina – UIF	Conj. Sen. Rui Palmeira, Rua 01, 25 - Serraria
11	Unidade de Semiliberdade Masculina I – USM I – GUAXUMA	Avenida General Luiz França Albuquerque nº 6001 – Guaxuma
12	Unidade de Internação Provisória Masculina de Pilar – UIPM PILAR	Conjunto Padre Ernesto, 2015, Quadra – A, Chã do Pilar
13	Unidade de Atendimento de Dependência Química – UADQ (ANTES) Unidade Extensão Cuidados – UEC (AGORA)	Av. Durval de Góes Monteiro S /N, Tabuleiro dos Martins

4.20.6. A contratada deverá fornecer equipamentos (carrinho de transporte de material tipo plataforma para as unidades, sendo disponível um para cada unidade), balança digital para cada unidade socioeducativa.

4.21. A combinação de itens para os cardápios e o porcionamento mínimo a ser servido consta no item 4.23 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.21.1.A Contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (aniversariantes do mês, páscoa, semana santa, festas juninas, natal, ano novo e outras), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais, quando solicitado pela CONTRATANTE;

4.22. Dietas Especiais:

4.22.1. O fornecimento de dietas especiais poderá ser solicitado para os jovens e adolescentes quando identificados problemas de saúde (hipertensão arterial, diabetes, dislipidemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) ou ainda por questões médicas temporárias.

4.22.2. Nesse caso, serão aplicadas as devidas restrições quanto ao preparo, assim como a consistência (pastosa ou líquida), a serem indicadas exclusivamente pelo nutricionista da contratante, que fixará ainda o período de aplicação da dieta especial.

4.22.3. As dietas especiais serão identificadas individualmente por usuário por nome ou codificação na parte externa da embalagem, devendo ser acondicionadas para transporte na mesma caixa com as demais refeições da unidade.

4.23. DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS SOCIOEDUCANDOS E EGRESSOS:

4.23.1. As variações dos cardápios das refeições ALMOÇO e JANTAR devem contemplar a seleção de um cardápio tipo A e outro tipo B, com diferentes opções de proteínas e seu modo de preparo, sendo que cada usuário selecionará previamente uma das opções de sua preferência.

4.23.2. A opção pelo tipo de cardápio A ou B será feita pelo usuário para o período de 7 (sete) dias (segunda-feira a domingo) e os totais serão disponibilizados em Ordem de Fornecimento à contratada até o 2º dia útil anterior ao período de referência, para melhor planejamento das preparações por parte da cozinha.

4.23.3. Em virtude do fluxo de entrada e saída de socioeducandos no sistema por início ou fim do cumprimento de medida socioeducativa, o pedido de refeições previstos para o dia poderá sofrer alterações, as quais serão comunicadas à contratada até às 18h do dia imediatamente anterior.

4.23.4. As refeições DESJEJUM, ALMOÇO e JANTAR devem ser acondicionadas individualmente em embalagens (tipo marmitex) descartáveis e com tampa, em material isopor ou outro biodegradável, e que disponham de ao menos 3 (três) compartimentos internos com divisórias.

4.23.4.1. Quando o cardápio da refeição JANTAR for sopa, mingau ou outros itens líquidos ou pastosos, poderá ser utilizada embalagem em material isopor ou outro biodegradável sem divisórias.

4.23.5. As refeições LANCHE e CEIA devem ser acondicionadas individualmente em embalagem apropriada para uso alimentar, podendo ser de material plástico (saquinho ou pote com tampa), isopor, papel, papelão ou outro material biodegradável adequado à manutenção da qualidade e da apresentação da refeição servida.

4.23.6. Para consumo das refeições, a contratada fornecerá a cada socioeducando um kit contendo 1 (uma) caneca com capacidade mínima de 300 ml, 1 (um) prato e 1 (uma) colher (mínimo 15 cm), confeccionada em material plástico polipropileno de alta durabilidade, na cor azul ou outra cor a ser definida pelo Gestor Contratual.

4.23.6.1. A contratante poderá solicitar a substituição dos itens do kit sempre que necessário, por desgaste ou avaria, devendo o utensílio manter-se adequado ao uso sem quebras, entorses, rachaduras, manchas ou sujidades que não possam ser removidas.

4.23.6.2. A critério a contratada os utensílios podem ficar sob posse e guarda de cada socioeducando, ou serem recolhidos pela contratada para limpeza após cada refeição

4.23.6.3. Por questões de segurança, nas refeições servidas aos socioeducandos é vedado o uso de embalagens em alumínio, com partes rígidas, em vidro ou outros materiais que possam ter ação cortante ou perfurocortante, assim como é vedada a disponibilização de talheres em inox ou descartáveis, palitos, espetos ou canudos. A disponibilização de refeições aos socioeducandos com uso de qualquer material diferente do especificado neste Termo de Referência deve ser previamente submetido ao gestor do contrato para análise pela área de segurança do sistema socioeducativo.

4.23.7. As refeições servidas aos egressos devem ser acompanhadas de um kit individualmente embalado contendo talheres descartáveis (mínimo 1 garfo e 1 faca de tamanho mínimo 15 cm) e 1 (um) guardanapo em papel toalha (tamanho mínimo 21x23 cm), assim como copos descartáveis (capacidade 300 ml) em quantidade suficiente, para ser utilizado no consumo das refeições ALMOÇO.

4.23.8. O adequado acondicionamento e transporte das refeições até o ponto de entrega é de responsabilidade da contratada. A contratada não fará a distribuição das refeições diretamente aos socioeducandos.

4.23.9. A CONTRATADA deverá garantir que todo o transporte das refeições seja feito em recipientes isotérmicos e que estejam em total conformidade com as exigências contidas na Portaria nº 326/1997 – MS, RDC nº 216/2004 – ANVISA ou aquelas que vierem substituí-las ou alterá-las.

4.23.9.1. A fim de manter a temperatura, a qualidade e a apresentação das refeições, o acondicionamento das marmitas durante o transporte para as unidades deve ser feito utilizando-se de caixas em material térmico, como isopor, hotbox ou assemelhados (modelos abaixo - caixa hotbox). As caixas devem ser higienizadas e não apresentar quebras, rachaduras, manchas ou sujidades que possam contaminar as refeições.



4.23.9.2. O acondicionamento das refeições deve permitir que cada unidade socioeducativa identifique e receba de uma só vez o total de refeições destinadas para a unidade, assim como as garrafas térmicas contendo as bebidas daquela unidade.

4.23.9.3. O veículo utilizado para o transporte das refeições deve atender as exigências das portarias e regulamentos expedidos pela ANVISA, e especialmente os seguintes pontos:

- a) Manter as caixas e garrafas protegidas do sol e da chuva;
- b) Manter condição de limpeza do veículo, especialmente prezando pela ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;
- c) Manter a integridade do produto no transporte;
- d) Não transportar outras cargas no veículo que comprometam a segurança do produto. Não é permitido transportar alimentos com produtos de limpeza, químicos entre outros produtos, por conta do risco de contaminação.

4.24. DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS SERVIDORES:

4.24.1. As variações dos cardápios das refeições ALMOÇO e JANTAR servidas aos servidores devem contemplar diariamente 2 (duas) opções diferentes de proteínas e seu modo de preparo. O usuário escolhe uma das opções ao se servir. Deve ser disponibilizado o equivalente a 50% do total de refeições de cada proteína.

4.24.2. Servidores das unidades do COMPLEXO SUMESE e UIJAs

4.24.2.1. As refeições serão fornecidas em balcões do tipo buffet térmico para autosserviço, com cubas quentes com tampa em quantidade adequada ao serviço, a serem disponibilizados pela contratada e instalados em local indicado pela contratante no interior de cada uma das duas unidades.

4.24.2.2. As saladas deverão ser acondicionadas em bandeja com tampa, separada dos itens quentes, em buffet refrigerado ou outra forma que mantenha a temperatura adequada à segurança alimentar dos servidores.

4.24.2.3. Os alimentos devem ser transportados da cozinha para o local de serviço em caixas do tipo hotbox ou semelhante, visando a manutenção da temperatura, da qualidade e da apresentação da refeição.

4.24.2.4. Para o consumo da refeição pelos servidores, a contratada deverá disponibilizar pratos (vidro, cerâmica ou porcelana), marmitta (isopor ou plástico) com divisórias e tampa, talheres de inox ou descartáveis, copos descartáveis (capacidade mínima de 300 ml) e guardanapo em papel toalha (tamanho mínimo 21x23 cm), em quantidade suficiente para o total de comensais.

4.24.2.5. Quando utilizados itens que não sejam descartáveis, caberá à contratada providenciar seu recolhimento e higienização após cada refeição.

4.24.2.6. Os utensílios não descartáveis devem ser substituídos pela contratada sempre que estiverem danificados ou sem condição de uso, a critério da contratante, e repostos quando necessário ao atendimento da quantidade total de comensais da unidade.

4.24.3. Servidores das demais Unidades do Sistema Socioeducativo

4.24.3.1. As refeições serão fornecidas e transportadas em marmitas juntamente com as refeições dos socioeducandos, conforme já detalhado no item 4.23 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.24.3.2. Para o consumo da refeição pelos servidores dessas unidades, a contratada deverá disponibilizar pratos (vidro, cerâmica ou porcelana), talheres de inox ou descartáveis, copos descartáveis e guardanapos suficientes para a quantidade de refeições servidas.

4.24.3.2.1. Os utensílios não descartáveis devem ser substituídos pela contratada sempre que estiverem danificados ou sem condição de uso, a critério da contratante, e repostos quando necessário ao atendimento da quantidade total de comensais da unidade.

4.25. ROTINAS A SEREM CUMPRIDAS:

4.25.1. As refeições deverão ser entregues diariamente em todas as Unidades nos seguintes horários:

a) Desjejum: 6:30

b) Almoço: 11:30

c) Lanche: 15:00

d) Jantar: 18:00

e) Ceia: 21:00

4.25.1.1. É tolerável a entrega das refeições com até 15 minutos de atraso dos horários acima indicados.

4.25.1.2. Caso haja necessidade de ajuste no horário de alguma refeição, seja de uma unidade específica ou de um comensal específico, a solicitação será feita pelo gestor do contrato com antecedência mínima de 24 horas.

4.25.1.3. A entrega de cada tipo de refeição nas unidades deve ser feita em horários próximos ao previsto para consumo, não sendo permitida a entrega em remessa única para o dia inteiro e nem com antecedência superior a 1 (uma) hora, uma vez que há risco de deterioração da qualidade da alimentação.

4.25.1.3.1. Para as unidades externas (exceto as Unidades do Complexo SUMESE e UIJA) fica ressalvada a possibilidade de entrega agrupada da refeição lanche juntamente com o almoço, e a refeição ceia juntamente com o jantar, devendo neste caso ser acompanhadas das orientações para armazenamento do produto até o horário de consumo. Em todo caso a responsável técnica da contratada deve prezar pela segurança alimentar das refeições lanche e ceia entregues com agrupadas.

4.25.1.4. O acesso dos funcionários da contratada à área interna da UIJA é restrito ao local onde funcionará a cozinha e somente será permitido no horário de 05:00 às 23:00, podendo tal limite ser ajustado em comum acordo com o gestor do contrato.

4.25.1.5. É vedado aos funcionários da contratada manter contato com os socioeducandos, assim como transitar por áreas internas das Unidades de Internação não designadas para a prestação dos serviços deste Termo de Referência, devendo cumprir integralmente as normas de segurança estabelecidas no sistema socioeducativo.

4.25.1.6. A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pelo Gestor, Fiscais ou Comissão de Recebimento de Alimentos seja incompatível com as normas disciplinares da Unidade Socioeducativa;

4.25.2. Carga e descarga de produtos destinados à cozinha somente será permitido no horário de 09:00 às 16:00.

4.25.2.1. A referida previsão se dá no sentido de descarregamento de itens e insumos, como logística interna da contratada na execução do contrato, a fim de não comprometer o horário de silêncio e as rotinas das unidades, não afetando a rotina de entrega das refeições.

4.25.3. Toda pessoa e veículo, assim como seus pertences e conteúdos transportados, são passíveis de vistoria de segurança antes de adentrar na área de qualquer unidade do sistema socioeducativo.

4.26. HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

4.26.1. A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais (originais ou cópias). Estes documentos devem permanecer à disposição da equipe de fiscalização da contratante sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador;

4.26.2. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa;

4.26.3. Os funcionários da contratada devem estar sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego;

4.26.4. Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. Nestes casos, os funcionários deverão ser encaminhados para exame médico e tratamento, e afastados das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.26.5. Os manipuladores de alimentos devem manter o asseio e estética: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;

4.26.6. A contratada deverá conceder aos seus funcionários fardamento completo, este deverá ser renovado a cada 6 (seis) meses de contrato, como medida de manter a conservação do mesmo, ou quando se fizer necessário;

4.26.6.1. Os uniformes deverão ser compostos de: calça, camisa, avental, sapato/bota e luvas, todos de cor clara, preferencialmente branca. É obrigatório o uso de touca descartável para os manipuladores masculinos e femininos;

4.26.7. A empresa deverá dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local;

4.26.8. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de assepsia frequente das mãos;

4.26.9. Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas;

4.26.10.A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;

4.26.11. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;

4.26.12.Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção, nas áreas de pré preparo e cocção dos alimentos e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

4.26.13.A contratada deverá apresentar antes do início da execução contratual um Manual de Boas Práticas e seus Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), que descrevam as práticas a serem desenvolvidas na prestação do serviço.

4.26.14.Para fins de comprovação, deve ser apresentado ao gestor do contrato termo assinado pelos funcionários da contratada atestando que tomaram conhecimento de tais normas e orientações operacionais e que estão aptos a segui-las.

4.26.15.Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária, contemplando ao menos:

I – Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

II- Controle da Potabilidade da Água;

III – Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV– Higienização do reservatório;

V– Higiene e saúde dos manipuladores;

VI – Manejo dos Resíduos.

4.26.16. A contratada deverá promover treinamentos periódicos (trimestralmente) específicos, teóricos e práticos de toda sua equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, segurança alimentar, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

4.26.17. A contratada liberará seus funcionários para treinamentos de segurança e ministrados pela contratante sempre que necessário.

4.27. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS CARDÁPIO:

4.27.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos.

4.27.1.1. Os pesos de referência são considerados em relação ao alimento já preparado, sendo permitida a variação de até 5% no peso da porção descrita nas tabelas;

4.27.1.2.As bebidas são servidas já adoçadas, exceto no caso de dietas especiais com restrição de açúcar (fornecimento de sachê de adoçante à parte).

4.27.1.3. As especificações do cardápio estão acostadas em arquivo anexo.

4.27.2. As preparações devem ser realizadas a partir do insumo in natura, não sendo permitida a utilização de preparações prontas industrializadas (do tipo mistura em pó). Deve-se evitar o excesso de gorduras e óleos nas preparações.

4.27.2.1. Desjejum:

4.27.2.1. O cardápio diário da refeição desjejum deve contemplar no mínimo:

a) Todos os itens do Grupo I (fixo); e

b) 1 (um) item de cada um dos Grupos II e III, cuja combinação e variação deverá ser observada a cada dia, sendo vedada a repetição do mesmo item por mais de 3 (três) vezes na mesma semana.

c) Os itens de embutidos assinalados (*), ainda que alternados, serão contabilizados em conjunto para fins de limitar o fornecimento a no máximo 3 (três) vezes por semana nesta refeição

4.28. Justificativa para não aceitação do consórcio para contratação do serviço de produção contínua de refeições:

4.28.1. A vedação à participação de empresas reunidas em consórcio para a presente contratação fundamenta-se na complexidade e na natureza sensível do objeto, que exige a execução de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições em unidades de internação e semiliberdade. A formação de consórcios poderia comprometer a segurança dos socioeducandos e a eficácia dos rígidos protocolos de controle de acesso, uma vez que tais arranjos nem sempre atendem aos requisitos específicos de qualidade e eficiência operacional exigidos para o ambiente socioeducativo. Além disso, há o entendimento de que a pluralidade de empresas em uma mesma parceria poderia dificultar a conformidade com as normas regulatórias vigentes, gerando riscos legais e sanitários para a SEPREV. Do ponto de vista logístico, a administração avaliou que a participação de consórcios apresenta riscos à continuidade do abastecimento, o que é inadmissível dada a essencialidade do serviço para a saúde e a segurança alimentar dos jovens sob custódia do Estado. Por fim, atesta-se que o mercado dispõe de uma parcela significativa de empresas capazes de executar o serviço de forma isolada, garantindo a ampla competitividade do certame sem a necessidade de fragmentação da responsabilidade técnica e operacional que a união de empresas poderia acarretar.

4.28.2. Avaliação de Riscos e Contingências: Após uma análise detalhada dos riscos associados à parceria com o consórcio, concluiu-se que os potenciais impactos negativos superam os benefícios esperados, colocando em risco a operação e segurança nas unidades socioeducativas.

4.28.3. ATESTO que a solução proposta, no sentido de vedar a participação de consórcio, está baseada nas dimensões e complexidade do objeto, sendo certo que existe no mercado parcela significativa de empresas que, isoladamente, apresentam condições de executar a prestação em sua integralidade, de modo que a medida não comprometerá a ampla participação de licitantes.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Realizado levantamento de mercado, considerando diferentes fontes, inclusive contratações similares de outros entes públicos, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam à necessidade da Administração, além de pesquisas em outros contratos com o mesmo objeto para coleta de contribuições, tendo em vista a complexidade da necessidade, identifica(m) - se a(s) seguintes soluções:

Nº da solução	Nome da Solução	Apresentação da Solução
1	Realização das refeições pela Superintendência de Medidas Socioeducativas	A SEPREV, via processo licitatório, montaria uma cozinha industrial e compraria os gêneros alimentícios para em suas instalações serem realizadas as refeições.
2	Aquisição de refeições prontas, transportadas, já fracionadas e embaladas em compartimentos tipo	A CONTRATADA entregaria, diariamente, nas dependências da CONTRATANTE, a quantidade de refeições solicitadas. Estas viriam já prontas e devidamente

	hot box, bem como, café e lanche em porções também individualizadas.	embaladas em compartimentos individuais ou em cubas de aço inox e as porções de café e lanche separadamente.
3*	Cessão de espaço para exploração de terceiros.	O órgão cede a terceiros o direito de exploração de determinada área onde será instalado refeitório com vistas a atender as demandas da SEPREV.

* Análise das soluções

Identificadas soluções múltiplas que contemplam os requisitos para o atendimento da necessidade, procede-se à sua análise comparativa, a fim de definir a solução mais adequada:

Solução nº 1:

Seria necessário a SEPREV readequar as suas estruturas da SUMESE para elaborar uma cozinha industrial e, após realizar as aquisições de materiais e insumos via processo licitatório e a realização de concursos público para a contratação de servidores para a realização do serviço.

Somando-se a necessidade de observar o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da unidade fabril e unidades administradas, conforme as disposições constantes na RDC nº 216/2004 m(alterada pela RDC 52/2014) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para viabilizar a solução a SEPREV deverá adotar:

- a. Equipe Própria de Nutrição e Dietética (Formação de uma equipe própria de nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros e auxiliares de cozinha, responsável por todas as etapas do serviço de alimentação, desde o planejamento até a distribuição das refeições;
- b. Controle de Qualidade: Implementação de processos rigorosos de controle de qualidade e segurança alimentar, assegurando que as refeições servidas atendam aos padrões nutricionais e sanitários;
- c. Elaboração de Cardápios: Desenvolvimento de cardápios variados e balanceados, levando em consideração as necessidades nutricionais específicas dos usuários;
- d. Cozinha Própria: Manutenção de uma cozinha própria, equipada com os recursos necessários para preparar as refeições de maneira eficiente e segura;
- e. Serviço de Distribuição de Refeições: Organização de um sistema de distribuição de refeições para garantir que todos os usuários recebam suas refeições nos horários corretos, com foco na apresentação e temperatura adequadas;
- f. Acompanhamento Nutricional: Realização de visitas periódicas aos usuários por parte da equipe de nutrição para monitorar o consumo alimentar e ajustar as dietas conforme necessário.

Solução nº2:

A empresa terceirizada domina o *know-how* do serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, para as Unidades Socioeducativas SUMESE, que por meios de profissionais capacitados detém o conhecimento pertinente ao objeto que se pretende contratar, todavia para equipe de nutrição da SUMESE acompanhar os preparos seria mais dispendioso, pois precisaria ir a cozinha da contratada diariamente o que necessitaria de uma logística maior.

Solução nº3:

A instalação de uma cozinha industrial no complexo principal da SUMESE por uma empresa especializada que domina o *know-how* para a presente contratação apresenta vantagens significativas no controle do preparo e da qualidade das refeições destinadas a adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas, conforme preconizado pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e pelo Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo (SINASE).

De início, destacamos que a centralização do preparo das refeições em uma cozinha industrial permite um controle rigoroso das condições higiênico-sanitárias, essenciais para assegurar a saúde dos adolescentes. Equipamentos modernos e um ambiente adequado atendem às normas da Vigilância Sanitária, garantindo a segurança alimentar e reduzindo riscos de contaminação.

Além disso, uma estrutura industrial facilita o acompanhamento técnico pela equipe de nutrição, que pode planejar e supervisionar de forma mais eficiente os cardápios, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais específicas dessa faixa etária. Essa abordagem promove a adequação às diretrizes de alimentação balanceada e respeita os padrões de qualidade nutricional exigidos por legislações e normativas relacionadas ao SINASE.

Nessa vertente, a padronização do preparo das refeições, que assegura a uniformidade na qualidade e quantidade dos alimentos servidos. Isso é crucial para evitar disparidades no atendimento aos adolescentes e reforçar o cumprimento do princípio da igualdade de tratamento.

Conclui-se, pois, pela escolha da Solução nº 03, visto, conforme cotejadas as diversas relações custo-benefício, a partir das variáveis de qualificação técnica, *know-how*, tratar-se da opção mais vantajosa para a Administração, cujo mercado, considerados produtos, fabricantes e fornecedores, não apresenta restrições, revelando-se competitivo, considerando ainda a maior eficiência no objeto final que é a própria alimentação, entende-se que a melhor alternativa ao objeto proposto é a “terceirização” ou a contratação de “terceiros” que envolve a contratação de empresas especializadas para gerenciar e executar os serviços de nutrição nas unidades. Essa alternativa pode trazer diversos benefícios, como redução de custos operacionais, acesso a expertise especializada e melhoria na eficiência dos serviços, sem que a Administração tenha que realizar uma grande cadeia de gerenciamento e, sem que a mesma possa incorrer no risco de problemáticas corriqueiras no que tange a garantia da eficiência e assiduidade dos alimentos, garantido, assim, a maior assistência ao público alvo necessitado.

Além de permitir um acompanhamento diário dos nutricionistas da Contratada ao modo de manipulação e preparação dos alimentos.

A terceirização dos serviços vem se mostrando mais vantajosa em detrimento da autogestão, visto as dificuldades que podem ser enfrentadas nesta última, tais como: ausência de instalações adequadas para produção de refeições nas unidades socioeducativas, alto custo na manutenção, compra de equipamentos e insumos, contratação de mão de obra, além da questão da segurança das unidades socioeducativas. A administração de um serviço de alimentação e nutrição é uma atividade muito complexa, que, se feita pela própria gestão dos sistemas socioeducativo, demandaria um desvio do foco da atividade principal dos mesmos.

Apresenta-se estudo circunstanciado, contendo as diversas opções disponíveis para a contratação e as justificativas técnicas e econômicas para a solução proposta, valendo-se, inclusive, da experiência decorrente de "contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas", seguindo as diretrizes expressas no artigo 7º, III, do Decreto Estadual nº 90.381/2023.

ÓRGÃO/MODALIDADE	TIPO DE SOLUÇÃO ADOTADA
PREGÃO 3/2022 UASG 156677 – UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONOPOLIS	Contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação Coletiva, por meio do fornecimento, da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições (desjejum, almoço e jantar), do tipo Padrão Normal, Parcial e Outros para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Rondonópolis (UFR), associada à concessão onerosa de uso de espaço público e o ressarcimento de consumo de energia elétrica. (CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO)
PREGÃO 7/2022 158276 - INST. FED. DO MARANHÃO /CAMPUS SAO LUIS-MARACANA	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições nas instalações do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, em regime de execução indireta, mediante cessão de uso onerosa (CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO ETP 01 /2022 Processo Administrativo: nº 23076.057046/2022-82	Refeições Industriais- Preparo/Distribuição - refeições serão subsidiadas (integral ou parcialmente), o RU também poderá atender servidores e visitantes que optarem por utilizar o RU, mediante pagamento integral das refeições diretamente à CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA. (CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO)
ETP 24/2023 Universidade Federal da Bahia – UFBA processo: 23066.022606/2023-31	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação, nutrição, com operacionalização e produção nas dependências da CONTRATADA, transporte, distribuição nas dependências da UFBA e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço), no atendimento às necessidades da comunidade universitária, constituída por estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes e visitantes autorizados em situações especiais previamente aprovadas.(CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO).

PREGÃO 00002/2022 UASG158443 - INST.FED. DE ED. CIENC.E TEC.BAIANO/C. CATU	Contratação de empresa Especializada em serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições prontas e transportadas do tipo lanche e almoço com padrão de cardápio básico. (FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA E TRANSPORTADA)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2021 (Processo Administrativo nº 23083.024768/2021-34) Ministério da Educação Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas em caixas térmicas gastronômicas do tipo “hot-box” (almoço e jantar) para os estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, na cidade de Seropédica que compreende a seguinte unidade: Restaurante Universitário do Campus de Seropédica – RU. A prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar), para o RU do Campus de Seropédica inclui o preparo na cozinha da CONTRATADA e distribuição no restaurante da CONTRATANTE, com a cessão administrativa não onerosa de uso da área de distribuição e copa de higienização, compreendendo as instalações equipamentos, mobiliários e utensílios destinados a distribuição da mesma). (FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA E TRANSPORTADA)
PROCESSO ADMINISTRATIVO: SEI-080007/015371/2023 PES: 0834/2023 FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 274 /2023	Prestação dos serviços de distribuição transportada de refeições prontas para consumo para a Unidade de Saúde abrangida no presente TR, sendo empresa responsável pela operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e distribuição de alimento pronto. O serviço engloba o fornecimento e distribuição de refeições prontas para consumo, através de transporte próprio, do tipo normal para FUNCIONÁRIOS, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) e disponibilização de utensílios para a execução das tarefas, e atividades previstas neste Termo de Referência e seus anexos. (SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E

	DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS). Código do Item: 0671.001.0014 COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.
Edital de Pregão Eletrônico nº 66/2023 MUNICÍPIO DE MARIÓPOLIS, Estado do Paraná	REGISTRO DE PREÇOS para futura eventual aquisição de refeições e marmitas para atendimento dos diversos departamentos municipais. Para o fornecimento das refeições, a empresa vencedora deverá possuir restaurante do Município, o qual deverá possuir ambiente fechado, limpo, confortável e adequado ao recebimento de autoridades, servidores, bem como para a realização de eventos, equipado com sanitários feminino e masculino e mesas com toalhas. (FORNECIMENTO DE QUENTINHA).
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 091/2023 MUNICÍPIO DE ITAPEJARA D’ OESTE, Estado do Paraná	Contratação de empresa especializada na comercialização de refeições prontas, marmitas, a serem servidas aos funcionários municipais (FORNECIMENTO DE QUENTINHA)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 255 /2023 ESTADO DE MINAS GERAIS SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA	(Preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, às Unidades Prisionais) do Lote 316: Presídio de Carlos Chagas e Presídio de Nanuque, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a presos e servidores públicos a serviço na unidade prisional. As refeições (almoço e jantar) devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas(<i>hot box</i>) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38cm altura.
Estudo Técnico Preliminar 7/2022 Número do processo: 67710.001422/2022-81 MINISTÉRIO DA DEFESA COMANDO DA AERONÁUTICA	Este processo visa à contratação de serviço de fornecimento de quentinha pronta, o qual será empregado no fornecimento de refeições a equipe de Serviço deste Centro no município de São Luís - MA, (FORNECIMENTO DE QUENTINHA)

Estudo Técnico Preliminar 234 /2024 Número do processo::02000.0000019132 /2024 SESAU ALAGOAS	Contratação / Refeições industriais – preparo, distribuição SERVIÇO CONTÍNUO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES UNIDADES HOSPITALARES.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008 /2023-PMRN UASG: 927056 - POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	Contratação de empresa(s) especializada no serviço de preparo e fornecimento contínuo de refeições prontas , tipo quentinhas, servidas em recipientes individuais descartáveis, com material de consumo incluso,assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias e nutricionais para atender as necessidades da Polícia Militar, conforme (FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA MODELO HOTBOX/)
PREGÃO ELETRÔNICO: 719/2023 ESTADO DO PARANÁ SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA PRESÍDIOS FÓZ DO IGUAÇU	Contratação de empresa especializada para realizar a prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das unidades penais da Regional de Foz do Iguaçu, pelo período de 12 (doze) meses, respeitadas as especificações técnicas, quantidades, condições de fornecimento e acordo de níveis de serviço previstos no Termo de Referência. (FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA MODELO HOTBOX)
ESTADO DE MATO GROSSO, SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024/SESP-MT	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA PARA ATENDER AOS REEDUCANDOS E ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI, PARA AS UNIDADES PRISIONAIS E SOCIOEDUCATIVAS DA CIDADE DE LUCAS DO RIO VERDE-MT. (FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA MODELO HOTBOX).

ATESTO que, dentre as alternativas possíveis de mercado, a solução proposta é a que melhor atende ao interesse público, do ponto de vista técnico e econômico, de acordo com estudo circunstanciado realizado nos moldes do artigo 7º, III, do Decreto Estadual nº 90.381/2023.

5.2. Justificativa Complementar da Solução Escolhida:

A solução proposta foi definida com fundamento nas diretrizes estabelecidas pelo Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA e pelo Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo -SINASE, considerando a

necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentação aos socioeducandos e servidores das unidades socioeducativas. Para subsidiar a escolha da solução, foram analisadas contratações similares realizadas por diversos órgãos e entidades da Administração Pública, mediante levantamento comparativo de alternativas disponíveis no mercado, concluindo-se pela viabilidade técnica e econômica da solução adotada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação dos serviços de fornecimento de refeição (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) com cessão de espaço público em contrato com vigência inicial de 12 meses, sob demanda diária que deverão ser acondicionadas e transportadas em veículos equipados pela CONTRATADA para tal fim, nos termos da legislação pertinente, observados os horários para os Socioeducandos e Servidores da Superintendência de Medidas Socioeducativa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

6.1.1. Caberá à CONTRATADA a prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições na forma transportada, todas as etapas do processo de confecção e posicionamento das refeições serão preparadas em espaço cedido pela CONTRATANTE e deverão estar em consonância com as exigências contidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e seus anexos

6.1.2. Nos serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições na forma transportada deverão ser observados os itens abaixo:

6.1.3. A CONTRATADA deverá implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da unidade fabril e unidades administradas, conforme as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outra que venha complementá-la ou substituí-la; Apresentar os certificados do curso de Boas Práticas de todos que estiverem da Produção à logística envolvidos no processo, sendo a sua renovação anual.

6.1.4. A CONTRATADA deverá garantir a entrega das refeições nos casos em que ocorra acidente com o transporte destas, no prazo máximo de 1h, devendo ocorrer toda e qualquer substituição às expensas da CONTRATADA;

6.1.5. Em decorrência da variação de quantitativo de socioeducandos, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Unidade Nutricional da SUMESE à CONTRATADA via e-mail ou sistema de controle de alimentação até às 14h do dia anterior ao fornecimento, para tanto, a empresa CONTRATADA deverá fornecer e-mail à SUMESE para receber os pedidos das refeições a serem solicitadas;

6.1.6. Caso ocorra ingresso de socioeducandos após o horário acima informado, será requisitado à CONTRATADA o acréscimo de refeições necessárias até às 18h;

6.1.7. Ocorrendo ingresso de socioeducandos após a entrega do almoço pela CONTRATADA, a direção da unidade socioeducativa requisitará o acréscimo de refeições (jantar) até às 15h;

6.1.8. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade socioeducativa, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção da unidade socioeducativa, pesagem e verificação de temperatura das cubas de

aço inox retiradas das caixa hot box, verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades de refeições destinadas às unidades socioeducativas. Após todos esses procedimentos, dois integrantes da Comissão atestarão o borderô, relatório diário ou aplicativo.

6.1.9. Caberá à CONTRATADA manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado. O fornecimento das refeições deve seguir rigorosamente os aspectos listados neste Estudo Técnico Preliminar; Termo de Referência e demais anexos da contratação;

6.1.10. O fornecimento das refeições é de total responsabilidade da empresa, inclusive fatores logísticos de entrega; embalagem; aquisição de insumos; preparação, entre outros;

6.1.11. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.12. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.1.13. Justificativa quanto à natureza da contratação e ao afastamento das condicionantes relativas à dedicação exclusiva de mão de obra

5.1.13.1 A presente contratação não se caracteriza como serviço prestado sob regime de dedicação exclusiva de mão de obra. O objeto da contratação consiste na prestação de serviços continuados de nutrição, cocção, preparo, transporte e fornecimento de refeições, sendo a remuneração da futura contratada vinculada às refeições efetivamente produzidas, entregues e aceitas pela Administração, e não à disponibilização de postos de trabalho ou mão de obra à disposição do Estado.

5.1.13.2. O regime de execução adotado é o de empreitada por preço unitário, cabendo à contratada a integral responsabilidade pelo dimensionamento de sua equipe, aquisição de insumos, logística operacional e gestão dos encargos trabalhistas decorrentes da execução contratual, inexistindo subordinação ou controle de jornada dos empregados pela Administração Pública.

5.1.13.3. A fiscalização contratual será realizada por meio de indicadores de desempenho e critérios de aceitação relacionados à qualidade, quantidade, acondicionamento, porcionamento e temperatura das refeições fornecidas, tendo como foco o resultado entregue à Administração.

5.1.13.4. Dessa forma, considerando a natureza do objeto e o modelo de execução adotado, não se aplicam à presente contratação as exigências próprias dos contratos com dedicação exclusiva de mão de obra, especialmente aquelas relacionadas à apresentação de planilhas detalhadas de custos e formação de preços típicas da terceirização de postos de trabalho, permanecendo resguardados os princípios da competitividade, economicidade e eficiência administrativa.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

LOTE ÚNICO

Item	CATSER	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade anual
1	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição.	Refeição	153.665 unidades

		Descrição complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição desjejum para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.		
2	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	163.945 unidades
3	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades
4	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades
5	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	153.665 unidades
6	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	96.036 unidades
7	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo, de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	Refeição	84.315 unidades

7.1. Para chegar a estimativa dos quantitativos da presente demanda utilizou-se por base os seguintes questionamentos:

a) qual o quantitativo adquirido nos anos anteriores?

b) qual o quantitativo solicitado na presente demanda?

c) de acordo com o relatório de estoque, houve sobra ou falta nos anos anteriores?

d) sendo solicitado um quantitativo superior ao histórico dos anos anteriores, qual a justificativa para o acréscimo?

7.2. Além dos questionamento retro para auxiliar nos quantitativos da demanda foi levada em consideração a capacidade máxima das unidades e as regras insculpidas no Decreto Estadual nº 4.180 de 28 de agosto de 2009, que dispõe sobre concessão de alimentação aos servidores e empregados públicos do Poder Executivo Estadual que estejam submetidos ao trabalho em regime de plantão, acrescido de um percentual de 20% (vinte por cento), caso a unidade venha atingir sua capacidade máxima será necessário a contratação de novos servidores, conforme preconiza o ECA e o SINASE.

7.2.1. Para o cálculos de quantitativo de refeições foram utilizado os quantitativos informados pelos setores de Supervisão de Valorização de Pessoa SVP/SUMESE e do Controle de Vagas, para os servidores deverá ser levado em consideração:

a) Técnicos - escala 12h por 24h (almoço);

b) Agentes socioeducativos - escala 24h por 36h (almoço/jantar); e

c) Enfermeiros - escala 24h por 36h (almoço/jantar).

7.2.2. Justificativa Complementar dos Quantitativos

Os quantitativos estimados foram definidos a partir da análise do histórico de consumo das unidades socioeducativas, dos dados fornecidos pelos setores competentes da Superintendência de Medidas Socioeducativas, da capacidade operacional das unidades e da projeção de expansão da demanda. A metodologia adotada buscou assegurar o adequado atendimento das necessidades institucionais durante toda a vigência contratual, observando os parâmetros operacionais e normativos aplicáveis.

7.3. A Estimativa das quantidades a serem contratadas estão apresentadas nas tabelas a seguir:

7.3.1. **Complexo SUMESE**, localizado na Avenida Durval de Góes Monteiro, S/N, Tabuleiro dos Martins (ao lado da PRF) Maceió/AL, compreendendo as unidades:

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação Provisória Masculina da Capital (UIPM Capital)	40	8	10	10
Unidade de Internação Masculina de Maceió I (UIM I e II)	36	15	8	8

Unidade de Internação Masculina Extensão A e B em Maceió (UIME A/B)	48	20	11	11
Unidade de Internação Masculina Extensão II em Maceió (UIME II)	19	16	8	8
Unidade de Internação Masculina Extensão III em Maceió (UIME III)	32	9	8	8
Unidade Extensão e Cuidado (UEC)	20	3	5	5
Grupamento de Contenção (GCON)	-	-	14	14
Portaria/Revista SUMESE	-	-	26	26
Escolta e motoristas	-	-	18	18
Unidade Básica de Saúde (UBS)	-	-	3	3
Manutenção SUMESE	-	-	20	-
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	26	22
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	195	71	157	133
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	71.175	25.915	57.305	48.545

7.3.2. Unidades de Internação de Jovens e Adultos (UIJAs), endereço item 4.20.5.

--	--	--	--	--

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação de Jovens e Adultos I (UIJA I)	30	10	13	11
Unidade de Internação de Jovens e Adultos II (UIJA II)	32	8	10	10
Unidade de Internação de Jovens e Adultos III (UIJA III/IV)	35	19	13	13
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	6	6
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	97	37	42	40
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	35.405	13.505	15.330	14.600

7.3.3. Unidade de Semiliberdade Masculina de Maceió I (USM I), endereço item 4.20.5.

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Semiliberdade Masculina de Maceió I (USM I)	22	14	10	10
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	02	02

TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	22	14	12	12
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	8.030	5.110	4.380	4.380

7.3.4. Unidade de Internação Feminina de Maceió (UIF), endereço item 4.20.5.

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação Feminina de Maceió (UIF)	34	6	12	10
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	02	02
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	34	6	14	12
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	12.410	2.190	5.110	4.380

7.3.5. Programa de Pós-medida (egressos), endereço item 4.20.5.

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Pós-medida (egressos)	40	20	03	-
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	-	20	03	-

TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL*	10.280	5.140	771	-
-----------------------------------	---------------	--------------	------------	----------

*Para o cálculo das refeições dos egressos foram levados em consideração os dias úteis, ou seja, 257 dias.

7.3.6. Unidade de Semiliberdade Masculina de Rio Largo (USM Rio Largo), endereço item 4.20.5.

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Semiliberdade Masculina de Rio Largo (USM Rio Largo)	17	12	08	08
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	01	01
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	17	12	09	09
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	6.205	4.380	3.285	3.285

7.3.7. Unidade de Internação Provisória Masculina de Pilar (UIPM Pilar), endereço item 4.20.5.

Nome da Unidade	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
Unidade de Internação Provisória Masculina de Pilar (UIPM Pilar)	56	9	23	21
Acréscimo 20% expansão demanda	-	-	4	4

TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	56	9	27	25
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	20.440	3.285	9.855	9.125

7.3.8. Quadro resumo do quantitativo das refeições:

Nome da Unidade Complexo SUMESE , localizado na Avenida Durval de Góes Monteiro, S /N, Tabuleiro dos Martins (ao lado da PRF) Maceió/AL	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	195	71	157	133
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	71.175	25.915	57.305	48.545
Nome da Unidade Unidades de Internação de Jovens e Adultos (UIJAs) , localizada na Rua Magda Daniele, S/N, Tabuleiro dos Martins, Maceió/A	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	97	37	42	40
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	35.405	13.505	15.330	14.600
Nome da Unidade Unidade de Semiliberdade Masculina de Maceió I (USM I), localizada na Avenida General Luiz de	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)

França Albuquerque, nº 6001, Rodovia AL 101 Norte, bairro Garça Torta, Maceió/AL				
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	22	14	12	12
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	8.030	5.110	4.380	4.380
Nome da Unidade Unidade de Internação Feminina de Maceió (UIF), localizada na Rua Nossa Senhora de Fátima, nº 250, Conjunto Senador Rui Palmeira, bairro Serraria, Maceió/AL	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	34	6	14	12
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	12.410	2.190	5.110	4.380
Nome da Unidade Programa de Pós-medida (egressos), localizado na Rua Joaquim Nabuco, nº 117, Maceió/AL (Para a estimativa do quantitativo foi levado em consideração os dias úteis do ano, ou seja, 257 dias).	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	40	20	03	-
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	10.280	5.140	771	-
Nome da Unidade				

Unidade de Semiliberdade Masculina de Rio Largo (USM Rio Largo), localizada na Rua São José, nº 1204, bairro Prefeito Antônio Lins de Souza, Rio Largo/AL.	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	17	12	09	09
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	6.205	4.380	3.285	3.285
Nome da Unidade Unidade de Internação Provisória Masculina de Pilar (UIPM Pilar), localizada na Rua Santa Rita, nº 17, bairro Chã do Pilar, Pilar/AL	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL REFEIÇÃO /DIÁRIA	56	9	27	25
TOTAL REFEIÇÃO /ANUAL	20.440	3.285	9.855	9.125
	Capacidade máxima de socioeducandos	Média diária efetiva de socioeducandos (nos últimos 12 meses)	Média diária de servidores comensais (Almoço)	Média diária de servidores comensais (Jantar)
TOTAL GLOBAL DIÁRIO REFEIÇÕES	461	169	264	231
TOTAL GLOBAL ANUAL REFEIÇÕES	163.945	59.525	96.036	84.315

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.443.010,67

QUADRO SÍNTESE

--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições industriais – preparo / distribuição. Descrição Complementar: DESJEJUM: processamento, produção e distribuição de refeição desjejum para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 6,02	R\$ 925.063,30
2	Refeições industriais – preparo / distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: processamento, produção e distribuição de refeição almoço para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	163.945	R\$ 16,87	R\$ 2.765.752,15
3	Refeições industriais – preparo / distribuição. Descrição Complementar: LANCHE: processamento, produção e distribuição de refeição lanche para socioeducandos de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 4,65	R\$ 714.542,25
	Refeições industriais – preparo / distribuição.	153.665*		

4	Descrição Complementar: JANTAR: processamento, produção e distribuição de refeição jantar para socioeducandos.	(163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 15,87	R\$ 2.438.663,55
5	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: CEIA: produção e distribuição de refeição ceia para socioeducandos.	153.665* (163.945 - 10.280) *total de socioeducandos pós medidas somente almoço	R\$ 4,17	R\$ 640.783,05
6	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: processamento, produção e distribuição de refeição almoço para em escala de trabalho no servidores sistema socioeducativo.	96.036	R\$ 16,87	R\$ 1.620.127,32
7	Refeições industriais - preparo / distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: processamento, produção e distribuição de refeição jantar para servidores em escala de trabalho no sistema socioeducativo.	84.315	R\$ 15,87	R\$1.338.079,05

QUADRO COM DETALHAMENTO

Item	Cotação	Parâmetros	Valor Unitário	Média
	PREÇO PREGÃO 1	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 7,25	

1 Desjejum	PREÇO PREGÃO 2	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 6,08	R\$ 5,93
	PREÇO PREGÃO 3	1º Termo Aditivo - Contrato 646 /2024 - SESAU	R\$ 4,48	
2 Almoço	PREÇO PREGÃO 1	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 16,64	R\$ 16,64
	PREÇO PREGÃO 2	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 17,03	
	PREÇO PREGÃO 3	1º Termo Aditivo - Contrato 646/2024 - SESAU	R\$ 16,26	
3 Lanche	PREÇO PREGÃO 1	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 3,24	R\$ 2,96
	PREÇO PREGÃO 2	1º Termo Aditivo - Contrato 646/2024 - SESAU	R\$ 3,14	
	PREÇO PREGÃO 3	1º Termo Aditivo - Contrato 646/2024 - SESAU	R\$ 2,52	

4 Jantar	PREÇO PREGÃO 1	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 17,03	R\$ 15,38
	PREÇO PREGÃO 2	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 13,88	
	PREÇO PREGÃO 3	1º Termo Aditivo - Contrato 646/2024 - SESAU	R\$ 15,23	
5 Ceia	PREÇO PREGÃO 1	Portal Nacional de Contratações Públicas	R\$ 4,87	R\$ 4,14
	PREÇO PREGÃO 2	1º Termo Aditivo - Contrato 646/2024 - SESAU	R\$ 2,52	
	PREÇO PREGÃO 3	1º Termo Aditivo - Contrato 646/2024 - SESAU	R\$ 5,04	
*Extratos da pesquisa mercadológica do site PNCP e Comprasgov em Anexo do ETP				

Justificativa do Orçamento Estimado

A estimativa do valor da contratação foi elaborada mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a legislação vigente, considerando parâmetros obtidos junto a contratações similares da Administração Pública e demais fontes admitidas pela regulamentação aplicável. Os valores foram consolidados em mapa comparativo de preços, observando-se critérios de razoabilidade, compatibilidade com o mercado e atendimento às necessidades da Administração.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será licitado em lote único das unidades socioeducativas SEPREV, com vigência da contratação prorrogável até 10 (dez) anos consecutivos e ininterruptos, contados a partir da assinatura do contrato;

Os itens e lote da presente licitação foram montados conforme viabilidade técnica mais adequada possível, sendo consideradas as distâncias, a economia de escala, a segurança para os socioeducandos/servidores, a gestão dos contratos e a padronização dos serviços.

A contratação em lote único visa garantir a eficiência, a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, em conformidade com as normas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA – Lei nº 8.069/1990) e pelo Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo (SINASE – Lei nº 12.594 /2012).

A escolha pela contratação em único lote visa otimizar a logística e garantir a execução integral e coordenada do serviço, levando em consideração a eficiência operacional e logística para o fornecimento de refeições para as diversas unidades de internação e semiliberdade do Sistema Socioeducativo exige uma operação complexa e integrada, com a produção, transporte e distribuição das refeições em horários e locais específicos, permitindo a centralização e a uniformidade do serviço, evitando a fragmentação e os riscos de descontinuidade no fornecimento, além de facilitar o controle e a fiscalização das atividades.

Somado a garantia de qualidade e padronização das refeições, assegurando que todas as unidades recebam refeições de qualidade, adequadas às faixas etárias dos adolescentes e atendendo às exigências nutricionais e sanitárias. A uniformidade nas condições de fornecimento é essencial para evitar discrepâncias na qualidade dos serviços prestados.

Ademais, a centralização da contratação em um único contrato facilita a fiscalização por parte da Superintendência, garantindo maior controle sobre a execução do serviço. A realização de auditorias, vistorias e a aplicação de sanções em caso de não conformidade será mais eficaz quando concentrada em uma única empresa responsável por todas as etapas do processo, desde a produção até a distribuição das refeições.

Por fim, destacamos que a contratação em lote único é ainda em razão da continuidade do fornecimento de refeições, que é fundamental para o funcionamento das unidades e para o cumprimento das normativas do SINASE e do ECA. A falha no fornecimento de alimentação pode comprometer a saúde dos adolescentes, além de causar sérios problemas operacionais nas unidades do sistema socioeducativo. A contratação é necessária para assegurar que o fornecimento de refeições aconteça de maneira contínua, sem interrupções, e em conformidade com as normas legais.

Vale ressaltar contratação recente da SESAU que também adotou o Lote Único (E:02000.0000019448/2024)

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratação correlata e/ou interdependente, visto que contratação envolverá apenas o fornecimento de refeições.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação se alinha ao planejamento no âmbito da Secretaria de Prevenção à Violência, frente à inexistência de instrumentos de planejamento instituídos, a SUMESE/SEPREV é o órgão executor da Política de Atendimento Socioeducativo do Estado de Alagoas, em acordo com os preceitos da Constituição Federal de 1988 e de legislações complementares que tratam da criança e do adolescente, em especial o Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA (Lei Federal nº 8.069/90) e o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo – SINASE (Lei 12.594/2012).

11.2. Assim, no Estado de Alagoas compete à Superintendência de Medidas Socioeducativas (Sumese) executar as seguintes medidas socioeducativas: Internação Provisória (Adolescente aguardando sentença); Internação e Semiliberdade (adolescentes já sentenciados pelo judiciário); Regressão das Medidas Socioeducativas já aplicadas.

11.3. A demanda está prevista no Plano Anual de Contratações 2026.

ATESTO que a presente contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual, elaborado nos moldes do Decreto Estadual nº 90.385/2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1. Com a contratação do serviço de produção, transporte e distribuição de refeições nas unidades do sistema socioeducativo de Alagoas pode oferecer diversos benefícios para a administração pública ao atender adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas:

- a) Especialização e Qualidade: Empresas terceirizadas tendem a ter expertise na área de nutrição e preparação de alimentos, o que assegura refeições balanceadas e adequadas às necessidades dos adolescentes, conforme as recomendações nutricionais e regulatórias.
- b) Redução de Custos: Com a contratação do serviço, é possível diminuir despesas associadas à compra de alimentos, contratação e treinamento de funcionários, manutenção de cozinhas e equipamentos. Além disso, permite maior previsibilidade orçamentária por meio de contratos fixos.
- c) Flexibilidade: Empresas terceirizadas geralmente oferecem maior flexibilidade para adaptações e aumentos de demanda, ajustando rapidamente a oferta de refeições conforme a necessidade.
- d) Controle de Qualidade e Segurança Alimentar: Empresas especializadas tendem a seguir rigorosos padrões de segurança alimentar e controle sanitário, minimizando riscos de contaminação e melhorando a qualidade e a segurança dos alimentos.
- e) Cumprimento de Normas e Regularidade: As empresas terceirizadas geralmente têm experiência no cumprimento de normativas aplicáveis ao fornecimento de alimentação em instituições, garantindo que todas as exigências de saúde e segurança para o público atendido sejam respeitadas.
- f) Complexidade da Logística: A administração de uma unidade socioeducativa envolve uma série de desafios logísticos, como armazenamento seguro de alimentos, distribuição regular e atendimento a requisitos dietéticos especiais, como restrições religiosas ou médicas.

12.2. Esses fatores contribuem para que a administração pública possa prover um atendimento de qualidade para os adolescentes, além de permitir uma gestão mais eficiente e econômica dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

De acordo com o objeto da contratação, serão adotados os seguintes procedimentos a fim de que a contratação surta seus efeitos:

Indicação do agente público que participarão da gestão do contrato:

- Indicar o(s) agente (s) público(s): MIRELLE SOARES DA SILVA VIANA (Gerência Administrativa) Mat. 66616-0.

Mensalmente o gestor contratual fará visitas no local para verificação do cumprimento da obrigação da Contratada de manter todas as condições nas quais o contrato foi assinado durante todo o seu período de execução.

A fiscalização da execução do contrato consiste na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma da Lei 14.133/2021.

A fiscalização contratual será através de IMR e fichas de controle ou aplicativo que será desenvolvido pelo setor de Tecnologia de Informação SEPREV.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Ao contratar uma empresa para realizar o serviço de produção, transporte e distribuição de refeições nas unidades do Sistema Socioeducativo de Alagoas, não gera grandes proporções, todavia é válida orientar alguns pontos para esse tipo de contratação, são eles:

- **Geração de resíduos:** A produção e distribuição de refeições geram uma quantidade significativa de resíduos, como embalagens plásticas, descartáveis, restos de alimentos e resíduos orgânicos.

Solução:

- a) Estabelecer processos para separar e encaminhar para reciclagem materiais como plásticos, vidros, metais e papelão utilizados na cozinha industrial, promovendo a economia circular por meio de cooperativas ou outras formas de destinação útil e não poluidora.
- b) Implementação de programas de gestão de resíduos sólidos, com separação e destinação adequada (reciclagem de plásticos, vidros, papéis e metais).
- c) Uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis sempre que possível.
- d) Compostagem de resíduos orgânicos (restos de alimentos) para reduzir a quantidade de resíduos enviados a aterros e gerar adubo para a área.

- **Consumo Excessivo de Energia:** A produção de refeições e o transporte envolvem o uso de energia elétrica, combustíveis fósseis e gás, o que pode gerar emissão de gases de efeito estufa e contribuir para a pegada de carbono.

Solução:

- a) Eficiência energética nos processos de produção, como o uso de equipamentos com baixo consumo de energia.
- b) Implementação de práticas de otimização energética (ex. iluminação LED, eletrodomésticos de baixo consumo, entre outros).

- **Consumo de Água:** a produção de refeições consome grandes volumes de água, tanto para o preparo dos alimentos quanto para processos de limpeza.

Solução:

- a) Implementação de sistemas de reuso de água nas unidades de produção, como o reaproveitamento de água da lavagem de alimentos para outros fins.
- b) Adoção de tecnologias de baixo consumo de água (ex. sistemas de lavagem eficientes).
- c) Sensibilização e treinamento da equipe para o uso consciente da água.

Para mitigar os impactos ambientais a empresa a ser contratada deve treinar seus funcionários e equipes operacionais sobre práticas sustentáveis e sobre a importância da redução do impacto ambiental, tanto na produção quanto no transporte das refeições.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara que a presente contratação é viável a partir da justificativa apresentada e que os requisitos e especificações são adequados a continuidade da contratação bem como às necessidades de fiscalização do contrato.

ATESTO que a presente contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual, elaborado nos moldes do Decreto Estadual nº 90.385/2023.

ATESTO, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Estudo Técnico Preliminar se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limita

ATESTO, sob responsabilidade funcional, que o estudo técnico preliminar elaborado é adequado e perfeitamente suficiente tanto à caracterização do interesse público envolvido e da melhor solução para o problema a ser resolvido, inclusive acerca de Descrição, Unidade de Medida e Quantidade, quanto à fundamentação do Termo de referência e demais instrumentos da contratação, elaborado que foi nos moldes do Decreto Estadual nº 90.381 /2023.

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](#).

MIRELLE SOARES DA SILVA VIANA

Gerência Administrativa



Assinou eletronicamente em 17/08/2026 às 16:46:48.