

MINUTA DE EDITAL
CONTRATAÇÃO Nº 254/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 91.260/2026

Processo Administrativo nº E:13020.0000000027/2026

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 agosto 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\$ 8.316.000,00 (Oito milhões, trezentos e dezesseis mil reais).

Data da sessão pública: 12/11/2026.

Horário: 09:00h (horário de Brasília).

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

Modo de disputa: aberto.

Preferências ME/EPP/Equiparadas: não.

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 EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR / BENEDITO BENTES, ADMINISTRAÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO/DIA, TIPO ALMOÇO E JANTAR**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada em lote único, formado por 02 (dois) 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 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. 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 unitário e total 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. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

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

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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 ao 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/maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. 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.

5.21. 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
Av. Walter Ananias, 35 A – Jaraguá, Maceió – AL, 57025-510
Telefone: +55 (82) 3315-7241 – vinicius.amgesp@gmail.com

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 o item 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 inexecutabilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexecutabilidade, 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 executabilidade 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.

6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexecutáveis 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 inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a executabilidade 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 executabilidade.

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 executabilidade 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 pelo endereço eletrônico superintendencia.san@outlook.com, 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 de 1 mês contado da data de homologação da licitação.

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 inhabilitação 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 inhabilitação 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 inhabilitação;

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 vinicius.amgesp@gmail.com constante no Edital, 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), 22 de outubro de 2026

LUYZA 2026.10.2
RAPHAELA 2
TENORIO
VITORINO:1 13:39:28
2111734454 -03'00'

Luyza Raphaela Tenório Vitorino

Assessor de Apoio de Contratação

Vinicius Lima Brandão

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: A prestação dos serviços terá início no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, conforme previsto nas cláusulas contratuais, devendo ser garantida a continuidade do fornecimento de refeições, sem interrupção, inclusive em casos de transição de gestão;

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 ACONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR / BENEDITO BENTES, ADMINISTRAÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO/DIA, TIPO ALMOÇO E JANTAR.

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:13020.0000000027/2026 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 dos serviços de **EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR / BENEDITO BENTES, ADMINISTRAÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO/DIA, TIPO ALMOÇO E JANTAR**, 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:

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

- 1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 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 05 (cinco) anos, 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 irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/06/2026.

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice INPC**, 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 (...) 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 (...) 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 nº 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 nº 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 nº 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: 510024: SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL;

15.1.2. Fonte de Recurso: 500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTO;

15.1.3. Programa de Trabalho: 08.306. 1043. 5211 - APOIO A POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRICIONAL E VULNERABILIDADE SOCIAL NO ESTADO DE ALAGOAS;

15.1.4. Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA;

15.1.5. Plano Interno: PLANO ORÇAMENTÁRIO: 000661 - POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS.

15.1.6. TIPO DE DETALHAMENTO: 0 - SEM DETALHAMENTO;

15.1.7. REGIÃO DO 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.**

Termo de Referência 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG	2/2026	926408-EAL-SECRET. DE ESTADO ASSIST. DESENV. SOCIAL	Editado por	ANA CLAUDIA SILVA COSTA	Atualizado em	09/10/2026 10:56 (v 0.12)
Status	ASSINADO					

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		E:13020.0000000027 /2026

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de empresa especializada para o gerenciamento do Restaurante Popular / Benedito Bentes, administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, tipo almoço e jantar, conforme cardápio constante no anexo deste Termo de Referência, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE ÚNICO							
Item	CATSER	Especificação	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total Anual	Valor total Quinquenal
01	3697	Contratação de empresa especializada para o gerenciamento do restaurante Popular/ Benedito Bentes, administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, sendo até 1.250 (mil duzentos e cinquenta) tipo: almoço, conforme cardápio anexo I, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos,	Unidade	Até 330.0000 anual (almoço)	14,00	4.620.000,00	23.100.000,00

		supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes.					
02	3697	Contratação de empresa especializada para o gerenciamento do restaurante Popular/ Benedito Bentes, administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, sendo até 1.000 (um mil) tipo: jantar, conforme cardápio anexo I, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes.	Unidade	Até 264.000 anual (jantar)	14,00	3.696.000,00	18.480.000,00
						8.316.000,00	41.580.000,00

- 1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 5 anos, 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.
- 1.3.1. O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que se trata de um programa de governo que visa garantir o acesso de alimentação de qualidade em quantidade suficiente à preços acessíveis para população em situação de vulnerabilidade social, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a eficiência e celeridade na administração pública, evitando o risco de perda de prazo para prorrogação e execução dos serviços a serem prestados.
- 1.4. O regime de execução do serviço será por empreitada por preço unitário, no qual a remuneração da Contratada se dará pelas quantidades de serviço (refeições) efetivamente executadas (servidas), a serem apuradas mensalmente. O valor contratual será estimativo, pois a quantidade do objeto somente é apurada de forma precisa na fase de execução.
- 1.5. O valor global do contrato= {[valor do repasse) x (quantidade de refeições)] x (dias úteis) x 12 (quantidade de meses)}.
- 1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, 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, e se vincula a políticas públicas específicas de segurança alimentar e nutricional conforme a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº. 11.346/2006.

3. Descrição da solução

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

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

3.2. Contratação de empresa especializada na administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação /dia, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes, conforme consta no item 1 desse Termo de Referência e seus anexos.

3.3. Para que o resultado seja satisfatório, é necessário que as partes estejam integradas e a cargo de uma mesma Contratada, conforme constatado em contratações anteriores.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. No ato da contratação, no quadro técnico-profissional de no mínimo 03 (três) profissionais de nível superior na área de Nutrição com registro no **Conselho Regional de Nutrição ATIVO**, para **que os mesmos assumam a responsabilidade técnica da empresa, notadamente nas tarefas de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.**

4.1.1.1 Sustentabilidade:

4.1.1.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1.1.1.1 Questionamento inicial quanto à necessidade do consumo;

4.1.1.2. Redução do consumo;

4.1.1.2.1. Análise do ciclo de vida do produto (produção, distribuição, uso e disposição) para determinar a vantajosidade econômica da oferta;

4.1.1.2.2. Estímulo para que os fornecedores assimilem a necessidade premente de oferecer ao mercado, cada vez mais, obras, produtos e serviços sustentáveis;

4.1.1.2.3. Fomento da inovação, tanto na criação de produtos com menor impacto ambiental negativo, quanto no uso racional destes produtos, minimizando a poluição e a pressão sobre os recursos naturais;

4.1.1.2.4. Fomento a soluções mais sustentáveis, as quais foquem na função que se almeja com a contratação e que gerem menor custo e redução de resíduos

4.1.1.2.5. Fomento à contratação pública compartilhada entre órgãos, por intenção de registro de preço (contratações compartilhadas sustentáveis);

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 e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.7.3.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

4.7.3.2.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

4.7.3.2.2. Seguro-garantia;

4.7.3.2.3. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

4.7.3.2.4. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023)

4.7.3.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até (30) dias após A assinatura do contrato no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

4.7.3.4. O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º Art. 96 da Lei nº 14.133.

4.7.3.4. 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 08 horas às 14 horas.

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

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. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08.00 horas às 14:00 horas, sob agendamento através do e-mail: superintendencia.san@outlook.com.

4.1.4.5. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública;

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

4.1.4.7. 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.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Execução

5.1.1. O prazo de execução dos serviços será contado do efetivo recebimento da Ordem de Execução até a expiração do prazo de vigência contratual, na forma que se segue:

5.1.1.1. A prestação dos serviços terá início no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, conforme previsto nas cláusulas contratuais, devendo ser garantida a continuidade do fornecimento de refeições, sem interrupção, inclusive em casos de transição de gestão;

5.1.1.2. As empresas que vierem a participar do certame licitatório, para atenderem ao objeto, deverão possuir aporte técnico que proporcione reais garantias dos serviços a serem executados, bem como na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e mão-de-obra qualificada.

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

5.2.1. A execução do objeto desta licitação deverá ser realizada nas dependências do Restaurante Popular, localizado no Bairro Benedito Bentes I, na Av. Jussara, nº45, Maceió – AL, a unidade abrirá de segunda a sexta-feira, em todos os dias úteis do ano, podendo eventualmente funcionar em finais de semana e feriados, em comum acordo e autorizados expressamente pela CONTRATANTE;

5.2.2. Os serviços serão prestados no seguinte horário: As refeições tipo almoço, deverão serem servidas das 11:00hrs às 14:00hrs; e as refeições tipo jantar, das 17:00hrs às 19:00hrs, de segunda-feira à sexta-feira, exceto feriado, obedecendo os critérios nutricionais em sua composição conforme cardápio anexo I.

5.3. Rotinas a serem cumpridas:

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.3.1.1. A Contratada deverá comparecer na unidade com antecedência a fim de realizar suas tarefas e obedecer ao horário de funcionamento do serviço;

5.3.1.2. Os serviços serão ofertados para os usuários da seguinte forma: serviços de bandeirão onde o usuário fará a refeição no restaurante, e/ou quentinhas onde o mesmo poderá retirar;

5.3.1.3. O beneficiário deverá arcar com o valor de R\$ 2,00 (dois) reais para ter a prestação do serviço, sendo refeições por periodicidade, como exemplo, almoço e/ou jantar, cada, essa quantia irá diretamente para contratada;

5.3.1.4. O restaurante deverá ofertar nas refeições (tipo almoço) até 1.250 refeições/dia a serem servidas, podendo ser 400 servidas em marmitex e 850 em bandeirão (buffet) e 1.000 nas refeições/dia (tipo jantar), podendo estas 750 servidas em bandeirão (buffet) e 250 em marmitex.

5.4. Materiais a serem disponibilizados

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

5.4.1.1. Materiais a serem disponibilizados pela **CONTRATANTE**:

Item	Especificação	Quantidade
Ar Condicionado	9.000 BTU'S - modelo Agratto	2
Armário para arquivo em chapa de aço		1
Cadeira para refeição infantil acolchoada		3
Armário para material de limpeza		1
Quadro para avisos (cortiça)		1
Estante de 04 prateleiras em aço inox		8
Mesa refeitório		20
Armário baixo 2 portas		2
Gaveteiro 4 gavetas		2
Mesa em L s/ gavetas		1
Mesa retangular	Birô de madeira com 2 gavetas - cinza	1
Cadeira giratória com braços		2
Cadeira fixa plástica - preta		120
Câmara frigorífica completa		2

5.4.1.2. Materiais a serem disponibilizados pela **CONTRATADA**:

MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA		

Item	especificação	Quantidade
Pass-Through Quente	Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo Aquecimento: Resistência elétrica Temperatura: +30 a +65C Controlador eletrônico com indicador de temperatura Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304 Prateleiras: 6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis Pés niveladores Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande) Obs: As cubas não acompanham o produto Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009 Produto destinado para uso comercial INFORMAÇÕES TÉCNICAS Altura 2045mm Profundidade 935mm Frente 720mm Consumo 8,5kW/dia Peso Líquido 127kgClasse (6)	2
Pass-Through Refrigerado	Pass-Through Frio é um refrigerador com temperaturas de +1 a +7 °C, utilizado para manter alimentos refrigerados na passagem da produção para a área de consumo. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, e é facilmente ajustado à sua necessidade através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304. Pass-Through é espaçosa e versátil, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande).	2
Cafeteira	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, capacidade: 20L, voltagem: 220 v, características adicionais: termostato, resistência blindada, visor, sapatas anti potência: 200 w	1
Buffet Quente com 5 Cubas	Construção em aço inoxidável, tipo gabinete fechado; Pés em plástico injetado com regulagem de altura; Protetor salivar em vidro curvo com iluminação; Banho maria com aquecimento através de resistência elétrica blindada; Controle de temperatura através de termostato analógico; Corre bandejas tubular em aço inoxidável.	2

Buffet refrigerado com 5 Cubas	Construção em aço inoxidável linha 300, tipo gabinete fechado; Pés em plástico injetado com regulagem de altura; Protetor salivar em vidro curvo com iluminação; Pista refrigerada com acionamento por termostato analógico; Conjunto frigorífico incorporado ao equipamento; Corre tubular em aço inoxidável.	2
Termômetro	Termômetro, tipo: digital, faixa medição temperatura: - 50°C a 300 °C, aplicação: alimentos, material: plástico e aço inox, características adicionais: tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'agua, precisão: 1 °C.	2
Suqueira industrial 150 Litros	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: acrílico, tipo: 2 depósitos, capacidade: 75 L, tensão: 220 v, consumo: 0,24 kw,h	2
Marmibox	Capacidade: 4 marmitas de alumínio número 8 e 9. Material: Polietileno linear de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV.	100
Lixeira com pedal	Carro coletor lixo, material: polipropileno, componentes: com tampa, capacidade: 120 l, características adicionais: 2 rodas , dimensão 93x48x55 cm	2
Máquina de Lavar louças	CAPACIDADE MECÂNICA 60, 40 OU 28 GAVETAS POR HORA DIMENSÕES (LxPxH) mm 620 x 685 x 1380	1
Mesas de Refeitório	Mesas para refeitório com 4 lugares	60
Talheres para almoço (garfo, faca e colher)	Talheres em aço inoxidável (garfo, faca e colher)	1.000
Bandeja aço inox para refeitório	bandeja aço inox, com acabamento em brilho com 6 que permita a separação dos alimentos além do material garantir fácil limpeza e poder ser esterilizada, resistente até 70° em máquina autoclave – enxágue. Altura: 2 cm Comprimento: 29 cm Largura: 39 cm Peso: 5.85 Kg	1.000
Tigela /Cumbuca	Cumbuca de plástico na cor branca para sopa com volume de 500 ml	800

Bebedouro	Bebedouro em aço inoxidável polido do tipo pressão, para servir água potável filtrada e gelada Depósito de água em aço inoxidável, com dreno para limpeza e todo isolado com espuma de poliuretano (copo e jato) em latão cromado.	2
Tambor com tampa removível por rosca	Destinado ao envase de resíduos, capacidade de 200 litros.	2
Cadeiras plásticas	Cadeiras destinadas ao refeitório	240
Cadeira giratória (caixa)	Cadeira giratória alta para bancada, sem braço, com rodízio de duplo giro, assento/encosto em polipropileno, regulagem de altura, cor preta	1
Conjunto de delimitador plástico para fila	Composto por 03 pedestais de 0,9m de altura cada e 02 correntes de 1,5 m	2
Estante lisa em 04 planos po prateleira em aço inox	Medidas: 2100 x 700 x 1650 mm (área de higienização de utensílios)	2
Armadilha luminosa para insetos	Dimensões: C 53,5 x P 23 x A 27cm; Voltagem: Bivolt (127/220v); Placa adesiva (refil): 450x220mm; Equipara com 3 Lâmpadas de 15w com 45cm, protegida por Protetor de PETG.	4
Chapa industrial	Chapa de alta capacidade e produção/ Chapa a Gás/ Material da superfície: Aço inoxidável (aço inox)/ Espessura (100x45cm ou 19 mm de espessura)	1
Caldeira	Caldeira de aço inox de alta capacidade/ Mínimo de 300 litros	2
Fogão industrial	Fogão industrial de 8 bocas com queimadores duplos ou chama tripla e baixa pressão/ Material em aço inox/ OBS: O ideal é combinar vários tipos de fogões e acessórios	1

Balança Industrial	Balança de Plataforma de Média Capacidade/ Capacidade: 50 kg a 200 kg/ Precisão: Varia de 10g a 50g;	1
Forno	Forno combinado industrial de alta capacidade. Modelos de alto desempenho de fabricantes reconhecidos no mercado, como Prática, Wictory e Rational ou equivalente. Fornos combinados Prática TSi10/ Capacidade: 10 bandejas Gastronorm (GN) de tamanho 1/1 ou equivalente.	1
Bancadas de Inox	MESA DE MANIPULAÇÃO EM AÇO INOX COM 1 PRATELEIRA FENESTRADA Produto inteiro fabricado em Aço Inox (Tampo e Estrutura) DESCRIÇÃO: Peso: 50Kg Aço: AISI 430	4
Climatizadores de ambientes	Produto certificado no INMETRO Voltagem: 220v - Oscilação vertical e horizontal: Oscilação vertical automática, oscilação horizontal manual. - Com Quatro rodas - Sistema evaporativo tipo Colmeia: O Sistema evaporativo com trocador de calor torna o ambiente mais fresco. - Controle de Velocidade: 3 velocidades de ventilação. - Proteção para bomba: Desliga automaticamente a bomba de água em casos de falta de água no reservatório - Peso: 12,000 kg - Embalagem: 50 × 35,5 × 1,045 cm - Produto Montado - Comprimento: 50.0 cm - Largura: 35.5 cm - Altura: 1045 cm Voltagem 220V, Climatização Resfriamento, Ventilação Ambiente Indústria.	8
Mesa para cadeirantes	Med. 85 x 75 cm	2

5.5. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5.1. A demanda do órgão ou entidade tem como base as seguintes características:

5.5.1.1. Com o objetivo de garantir que as unidades do Programa Restaurante Popular fiquem estrategicamente em locais que sejam de fácil acesso para o público alvo do programa e em proximidade de regiões onde há concentração da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, o espaço cedido pela SEADES dispõe de uma área de no mínimo 500m² coberta, para distribuição de refeições e fica situado no lugar estratégico para o alcance do projeto.

5.5.1.2. Fica a empresa prestadora dos serviços responsável por adequar a cozinha no local de fornecimento ofertado por esta secretaria (SEADES), devendo cumprir com as obrigações constantes no item 5 para execução do objeto contratado, como também observadas as informações do item 5.9.

5.5.1.3. As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e dispositivos deste Termo de Referência, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da CONTRATANTE;

5.5.1.4. As refeições, em desconformidade com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido, não serão consideradas para fins de pagamento;

5.5.1.5. CONTRATADA deverá priorizar a aquisição dos alimentos a serem processados no Restaurante Popular, dos pequenos produtores rurais familiares locais beneficiários dos Programas de Agricultura Familiar (PRONAF), Programa Compra Direta Local (PAA), individualmente ou via associação, estimulando assim a agricultura familiar e reduzindo custos, bem como do banco de alimentos, de no mínimo 30% de acordo com a LEI Nº 7.950, DE 30 DE NOVEMBRO DE 2017.

5.5.1.6. Cabe ressaltar que a Empresa Contratada deverá possuir Equipe de apoio administrativo e nutricional em Maceió-Alagoas, para que a contratante possa tratar de assuntos pertinentes.

5.6. Especificação da garantia do serviço:

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

5.7. Procedimentos de transição e finalização do contrato:

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

5.7.1.1. A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Ordem de Serviço, conforme disposto nas cláusulas contratuais, devendo a contratada assegurar a plena continuidade do fornecimento de refeições, vedada qualquer interrupção na execução dos serviços, inclusive durante eventuais períodos de transição de gestão.

5.7.1.2. A contratada deverá quando necessário, promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos da Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços, sempre que necessário.

5.8. Das Obrigações da Contratante

5.8.1. São obrigações da Contratante:

5.8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

5.8.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

5.8.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

5.8.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

5.8.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber.

5.8.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

5.8.8. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

5.8.9. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

5.8.10. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

5.8.11. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

5.8.12. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

5.8.13. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

5.8.14. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

5.8.15. Arquivar, entre outros documentos, projetos, as built, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

5.8.16. Efetuar a glosa no pagamento de refeições servidas em desacordo com o presente Termo de Referência, especialmente ao que se refere aos cardápios predefinidos e gramatura das refeições.

5.9. Das Obrigações da Contratada

5.9.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.9.2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

5.9.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado de Alagoas ou à entidade estadual, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.9.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.9.6. 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 à Contratante;

5.9.7. 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;

- 5.9.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços;
- 5.9.9. Paralisar, por determinação da 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;
- 5.9.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 5.9.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 5.9.12. 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;
- 5.9.13. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 5.9.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.9.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.9.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;
- 5.9.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.9.18. 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 os valores previstos inicialmente em sua proposta não sejam suficientes para o atendimento do objeto da licitação;
- 5.9.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 5.9.20. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, assim como manutenção predial (preventiva e corretiva), nos banheiros, área externa e qualquer demais área que impacte no desenvolvimento dos serviços a serem prestados com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 5.9.21. Disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos), e limpeza do espaço.
- 5.9.22. Promover a disponibilização de segurança e vigilância do espaço;
- 5.9.23. Será de responsabilidade da Contratada o pagamento de qualquer e todo encargo ou tributo gerados pela sua prestação de serviços no imóvel cedido pela Contratante, como por exemplo, fatura de água, energia, IPTU, entre outros.

5.9.24. A empresa contratada deverá ficar responsável pela disponibilização dos equipamentos que achar necessário, visando o preparo, funcionamento, distribuição de refeições e administração do Restaurante Popular, durante a vigência do contrato, ficando também, responsável por reparos e danos ao ambiente que será cedido pela administração.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

6.6. Preposto

6.6.1. A Contratada 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. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento do Restaurante.

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

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

6.8.4. 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 aprezadas, 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 Administrativa

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

6.9.2. 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.

6.10. Gestor do Contrato

6.10.1. 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.

6.10.2. 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.

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

6.10.4. 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.

6.10.5. 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.

6.10.6.. 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.

6.10.7. 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. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. Avaliação da execução:
- 7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:
- 7.1.2. não produziu os resultados acordados;
- 7.1.3. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 7.1.4. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.1.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- 7.1.3. Quadro 1: Percentual de Glosa a ser aplicado por tipo de refeição:

REQUISITO	PERCENTUAL DE GLOSA
Cardápio divergente do contrato para o dia ou alteração de cardápio sem prévia autorização.	20%
Espaço e utensílios sem a perfeita higiene.	50%
Temperatura do alimento inadequada.	100%
Refeição não contemplando todos os itens previstos	20%
Produção das refeições em desconformidade com a legislação sanitária vigente	100%

- 7.2. Do 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.

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

7.1.2.4. 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 do INPC de correção monetária.

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.

7.6. Reajuste

7.6.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado da data-base vinculada à data do orçamento estimado da contratação, em conformidade com os arts. 25, § 7º, e 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

7.6.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **INPC**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajuste, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajuste de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

7.6.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento

8. Critérios de seleção do fornecedor

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.

8.1. 2. A empresa deverá lançar sua proposta com o valor já descontado a quantia de R\$ 2,00 (dois reais) que serão pagos pelos usuários.

8.1.3. Para formulação dos lances deverá ser considerado apenas o valor a ser repassado pelo Estado;

8.2. Regime de execução

8.2.1. O regime de execução do contrato será por empreitada por preço unitário, no qual a remuneração do contratado se dará pelas quantidades de serviço (refeições) efetivamente executadas (servidas). O valor contratual será estimativo, pois a quantidade do objeto somente é apurada de forma precisa na fase de execução.

8.3. Exigências de habilitação

8.3.1 Habilitação jurídica:

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

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

8.3.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio correspondente;

8.3.1.4. 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;

8.3.1.5. 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;

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

8.3.1.7. 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;

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

8.3.1.9. 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

8.3.1.10. 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

8.3.1.11. 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 de Pessoas Físicas (CPF);

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

8.3.2.3. 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;

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

8.3.2.5. 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;

8.3.2.6. 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;

8.3.2.7. 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;

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

8.3.2.9. 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.

8.3.2.10. 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 pessoa física;

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

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

8.3.3.4. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.3.3.4.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.3.3.4.2. 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;

8.3.3.4.3. 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;

8.3.3.4.4. Caso o fornecedor seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.3.3.4.5. 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.

8.3.3.5. 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 **(7 % por cento)** do valor estimado da contratação.

8.3.3.5.1. 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.

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

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

8.3.4.2.2. Características: execução de serviço continuado de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, tipo almoço e jantar;

8.3.4.2.2.1. Quantidades: no mínimo, (50% por cento) da quantidade do objeto licitado;

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

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

8.3.4.2.5. 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. Prova de atendimento aos seguintes requisitos:

8.3.4.3.1. Apresentar Alvará Sanitário vigente da empresa emitido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, em obediência, ao Decreto-Lei nº 986/1969 e demais legislações sanitárias, em consonância com a Resolução nº 23 de 15 de março de 2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

8.3.4.3.2. Declaração de que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

8.3.5. Caso o fornecedor possua natureza de sociedade cooperativa, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.3.5.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

8.3.5.4. O registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

8.3.5.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.3.6 . Declaração de Cota de Aprendizagem

8.3.6.1. Declaração de cumprimento de Cota de Aprendizagem - DCCA, conforme o Art. 429 da Consolidação das Leis de Trabalho - CLT.

8.3.6.1.1. Ficam liberadas de apresentar DCCA e documentos complementares as microempresas e empresas de pequeno porte.

8.3.7. Reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social:

8.3.7.1. Deverá ser apresentada declaração de cumprimento da reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos moldes do art. 93, da Lei n.º 8.213/91.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.316.000,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O preço estimado total da contratação total é de **R\$ 8.316.000,00** (oito milhões, trezentos e dezesseis mil reais);

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. Gestão/Unidade: 510024: SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

10.1.2. Fonte de Recursos: FONTE: 500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTO

10.1.3. Programa de Trabalho: 08.306. 1043. 5211 - APOIO A POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRICIONAL E VULNERABILIDADE SOCIAL NO ESTADO DE ALAGOAS

10.1.4. Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA

10.1.5. Plano Interno: PLANO ORÇAMENTÁRIO: 000661 - POLITICAS DE SEGURANCA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS

10.1.6. TIPO DE DETALHAMENTO: 0 - SEM DETALHAMENTO

10.1.7. REGIÃO DO PLANEJAMENTO: 210 - Todo estado

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.

Identificação e assinatura do servidor público estadual (ou equipe) responsável

11. Responsáveis

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

ANA CLAUDIA SILVA COSTA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/10/2026 às 10:56:12.



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN
ANEXO I

1. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

01.1 ALMOÇO: duas variedades de proteínas, conforme as per capitas do Item B: tabela das per capitas alimentares/ denominação tipo per capita prontas. O usuário escolhe uma das opções. Será fornecido 50% do total de refeições, de cada prato principal.

01.2 ACOMPANHAMENTOS: Arroz branco ou parboilizado, tipo I - 220g com margem de segurança e feijão enriquecido com aparas de carnes e/ou legumes –180g.

01. 3. GUARNIÇÕES: dois tipos:

1 - Macarrão - 100g e farofa-35g.

2 – Purê de batata ou creme de milho ou quibebe

01.4. SALADA: Dois tipos, conforme item VIII do ITEM A – Especificações técnicas/ cardápio e classificação, deste ANEXO.

01.5 SOBREMESA: uma opção.
Será 100% do total das refeições de doce caseiro/industrializado ou 100% de frutas da época.

01.6 BEBIDA: suco natural - 200 ml /pessoa.

OBS: deverá ser utilizada margem de segurança de 8% para o prato protéico, arroz e salada cozida e de 5% para feijão, macarrão, farofa e salada crua.

O valor energético total deverá respeitar as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador–PAT, que prevê para refeição tipo almoço, um mínimo de 1.400 (um mil e quatrocentos) calorias e 6% (seis por cento) de kcal, distribuídos entre:

Carboidrato	50 a 60%VCT
Proteínas	10 a 15%VCT
Lipídios	30 a 35%VCT
Fibras	20 a 25% VCT

OBS: A CONTRATADA deverá fornecer os utensílios necessários ao porcionamento de cada preparação conforme especificações técnicas estabelecidas neste anexo – **ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** (ITEM B: tabela dos per capitas alimentares/denominação, tipo per capitas prontas).



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN
ITEM A - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/CARDÁPIO E CLASSIFICAÇÃO

- **- ESPECIFICAÇÕES DOS PRATOS ALMOÇO:**

1. **PRATOS PROTÉICOS:**

CARNES:

- **BOVINA de 1ª:** contrafilé, coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
- **BOVINA de 2ª:** músculos, capa de filé, paleta, acém.
- **SUÍNA:** Lombo, pernil e carré.
- **AVES:** peito de frango ou peru; coxa e sobre coxa; ovos.
- **PEIXES:** filé de pescada.
- **VISCERAS:** Fígado

2. **GUARNIÇÕES**

- **MACARRÃO** (espaguete ou parafuso)
- **FARINHA** (mandioca tipo1)
- **Purê de batata ou creme de milho ou quibebe.**

3. **ACOMPANHAMENTOS**

- **ARROZ:** tipo 1- Branco polido e/ou parbolizado.
- **FEIJÃO:** tipo 1 – Corda, carioca e preto.

4. **SALADAS**

VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjeriço, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho.

TUBERCULOS: Batata doce, batata inglesa, macaxeira.

FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja.

5. **SOBREMESAS**



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN
FRUTAS: Banana, laranja, manga, melancia, melão, maçã e tangerina.

DOCES DE 80 GRAMAS DE: Banana, goiaba, leite, caju, cocada

6. SUCOS DE DA ÉPOCA: Acerola, manga, cajá, goiaba, caju, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc.

7. CARDÁPIO ALMOÇO

I – CARNE BOVINA:
Guisado de panela
Bife ao molho
Bife acebolado
Bife ao molho madeira
Bife de fígado
Carne de sol acebolado
Carne cozida c/ legumes
Strogonoff de carne
II – FRANGO:
Strogonoff de frango
Frango assado (brasa ou forno)
Frango guisado
Frango ao molho xadrez
VIII – SALADAS – COZIDAS
Batata inglesa, beterraba e cenoura
Batata inglesa, cenoura e chuchu
Batata inglesa, cenoura e milho
Batata inglesa, cenoura e ervilha
Batata inglesa, cenoura e passas
Batata inglesa, cenoura e vagem
Batata inglesa, beterraba e milho
Batata inglesa, beterraba e ervilha
Batata inglesa, beterraba e passas
Batata inglesa, cenoura e maçã
Beterraba, cenoura e milho
Beterraba, cenoura e ervilha
Beterraba, cenoura e passas
Cenoura, chuchu e milho
Cenoura, chuchu e passas
Cenoura, chuchu e ervilha
Cenoura, chuchu e abobrinha
Cenoura, repolho e abobrinha refogados
Cenoura, chuchu e milho no molho branco



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

Vagem, cenoura e milho.
Vagem, cenoura e ervilha
Vagem, cenoura e passas
Vagem, cenoura e chuchu
Vagem, batata inglesa e milho
Vagem, batata inglesa e ervilha
Vagem, batata inglesa e passas
Abobrinha, batata inglesa e milho
Abobrinha, batata inglesa e ervilha
Abobrinha, batata inglesa e passas
Repolho, cenoura e milho refogados
Repolho, cenoura e passas refogados
Repolho, cenoura e ervilha refogados
Repolho, cenoura e passas refogados
Jerimum, cebola refogada e coentro
Jerimum, cebola refogada e cebolinha
Jerimum, cebola refogada e salsinha
Acelga, cenoura e couve folha refogados
Acelga, repolho e abobrinha refogados
Acelga, cenoura e abobrinha refogados
VIII – SALADAS - CRUAS
Tomate pepino e melão.
Repolho, pepino, milho e melão
Repolho, pepino, ervilha e melão
Repolho, pepino, passas e melão
Acelga, cenoura ralada e laranja
Acelga, cenoura ralada e abacaxi
Acelga, cenoura ralada e melão
Acelga, cenoura ralada e passas
Acelga, cenoura ralada e milho
Acelga, cenoura ralada e ervilha
Alface, cenoura ralada ao vinagrete (enviar vinagrete separadamente para ser posto ao servir)
Alface, pepino e melão
Alface, cenoura e beterraba ralada
Alface, repolho e tomate
Alface, cenoura e beterraba ralada
Alface, beterraba e pepino
Alface, beterraba e passas
Alface, beterraba e milho
Alface, beterraba e ervilha
Alface, cenoura ralada e passas



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

Mix de folhas: alface, acelga e rúcula,
Mix de folhas: alface, acelga e manjeriço
Mix de folhas: alface, acelga e salsinha
Mix de folhas: alface, acelga e agrião
Mix de folhas: alface, acelga c/ tomate
Mix de folhas: alface, acelga, salsinha e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, rúcula e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, manjeriço e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, agrião e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, salsinha
Mix de folhas: alface, acelga, rúcula
Mix de folhas: alface, acelga, manjeriço
Mix de folhas: alface, acelga, agrião e abacate
Cenoura ralada, beterraba e ervilhas
Cenoura ralada, beterraba e milho
Cenoura ralada, beterraba
IX – ACOMPANHAMENTOS
Arroz com ervilha
Arroz com milho verde
Feijão de corda ou carioca com carne de charque e abóbora
Feijão preto
Baião de dois
OPÇÕES DE MOLHOS:
Azeite de oliva, vinagre branco e orégano
Vinagrete
Molho branco
Molho com maionese
Molho pronto para salada

II – ESPECIFICAÇÕES DOS PRATOS / JANTAR (SOPA):

1 PROTEÍNAS:

CARNES:

- **BOVINA de 1ª:** Coxão mole; Patinho
- **BOVINA de 2ª:** Paleta; Músculo
- **AVES:** Frango

2. COMPOSIÇÃO

- Macarrão: Espaguete
- Macaxeira



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

- Arroz tipo 1: Branco polido e/ou parbolizado
- Feijão tipo 1: Carioca.

3. GUARNIÇÕES

- Pão Francês ou torrada.

4. LEGUMES /VERDURAS:

Cenoura, chuchu, abóbora, batata inglesa, couve-manteiga, cebola, cebolinha, tomate, pimentão, alho, salsa, coentro.

5. BEBIDA: CAFÉ com ou sem açúcar de 200 ml

CARDÁPIO DO JANTAR (SOPA)

TIPO DE PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO (ML)
SOPA DE CARNE BOVINA	CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, LEGUMES E VERDURAS	500
SOPA DE FEIJÃO C/ CARNE	CARNE, MACARRÃO, FEIJÃO, LEGUMES E VERDURAS	500
SOPA DE FRANGO (CANJA)	FRANGO, ARROZ, LEGUMES E VERDURAS	500
SOPA DE FRANGO	FRANGO, MACARRÃO, MACAXEIRA, LEGUMES E VERDURAS	500

ITEM B - TABELA DAS PER CAPITAS ALIMENTARES, DENOMINAÇÃO TIPO PER CAPITAS PRONTAS/PRATO PROTEICO/ CARBOIDRATOS/ FEIJÕES/ FRUTAS/

VERDURAS E LEGUMES/ AÇUCARES E DOCES

CARNE BOVINA	QUANTIDADE
Almôndegas de carne com molho	150g
Assado de panela sem molho	130g
Bife acebolado	130g
Bife com molho	130g
Bife à milanesa	130g
Carne cozida para sopa	90g



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

Carne em cubos grandes com molho e legumes	160g
Carne em isca com molho e legumes	160g
Carne em cubos pequenos com molho	140g
Carne assada em cubos grandes	100g
Iscas de carne com molho	140g
Carne moída	170g
Panqueca de carne moída com molho de tomate	150g
Escondidinho de carne moída (purê de macaxeira ou batata)	150g
Carne de sol sem molho	130g
Escondidinho de carne de sol (purê de macaxeira ou batata)	150g
Paçoca	130g
Estrogonofe de carne	140g
Isca de fígado bovino ao molho	150g
Bife de fígado bovino com molho	130g
FRANGO	
Filé de Peito em bife sem molho	130g
Filé de Peito em bife com molho	150g
Peito em cubos com molho	150g
Peito guisado com legumes	160g
Frango guisado para sopa	90g
Coxa e sobrecoxa guisada com legumes	160g
Coxa e sobrecoxa assada	140g
Coxa e sobrecoxa assada com flocos de milho	140g
Coxa assada	140g
Sobrecoxa assada	150g
Empadão	150g
Frango ao molho xadrez	130g
Fricassê de frango	150g
Estrogonofe de frango	140g
PEIXE	
Filé de pescada sem molho	110g
Filé de pescada à dore	130g
Filé de pescada com molho de tomate	150g
Filé de pescada à delícia	150g
Filé de pescada ao molho branco	150g
Filé de pescada empanado	130g
SUÍNO	
Lombo assado sem osso	130g
Lombo sem osso ao molho	150g
Pernil assado sem osso	130g



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

Carré assado	150g
GUARNIÇÃO	
Farinha – Mandioca: farofa	35g
Pirão	70g
Pão	50g
Macarrão: espaguete ou parafuso	100g
Macaxeira	130g
Purê de batatas	105g
Creme de milho	70g
Quibebe	120g
ACOMPANHAMENTOS	
Arroz: branco polido ou parboilizado – Tipo I	220g
Feijão: corda, preto, carioca	180g
Baião de dois	310g
SALADAS	
Salada crua	50g
Salada cozida (abóbora, batata, cenoura, chuchu)	100g
TIPOS DE SOBREMESA:	
Doce caseiro(banana, goiaba, leite, caju e mamão)	80 g
Cocada	80 g
FRUTAS DA ÉPOCA	
Laranja	01 UND
Banana	01 UND
Melancia (1 fatia)	170 g
Tangerina	01 UND
Mamão	100g
Melão	100g
Maçã	01 UND

OBS:

1. As refeições acompanhadas de ovos como prato protéico, só poderão ser servidas uma vez ao mês;
2. Os alimentos cozidos após o preparo final deverão ter o mesmo peso definido para cada per capita.
3. Seguir a sazonalidade (época) das frutas e hortaliças.
4. Os doces não deverão conter corantes.

TABELA DE FREQUÊNCIA MÁXIMA DOS PRATOS PRINCIPAIS

TIPOS DE CARNE OU PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL / DIA
Carne de 1ª: patinho e alcatra (bife)	02
Carne de 2ª: peito, fraldinha e paletas em osso	06 sendo:



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

1. Bifes, cubos (grandes e pequenos)e iscas	05
2. Carne de sol, fraldinha e paleta sem osso	01
Carne Suíno	02 sendo:
Lombo, pernil e carré	02
Peixe (filé de pescada)	02
Frango sobrecoxa) (filé de peito, peito, coxa e	08
Vísceras	02 sendo:
Fígado bovino (isca e bife)	02

OBS:

As preparações: panqueca de carne moída ou frango desfiado, empadão de frango, escondidinho de carne de sol e carne moída – 01 vez por mês para cada preparação.

TABELA DE FREQUÊNCIA MÁXIMA DOS SUCOS DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

TIPO DE SUCO	FREQUÊNCIA SEMANAL/ DIA
Acerola	01
Manga	01
Cajá	01
Goiaba	01
Caju	01
Maracujá	01
Abacaxi	01
Uva	01
Graviola	01



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SUPSAN

OBS:

Durante os cinco dias da semana, deverá ser oferecido sucos sem nenhuma repetição de sabor. A cor do suco não poderá ser repetida no espaço de no mínimo três dias. O Suco deverá ser servido gelado.

ACOMPANHAMENTOS

TIPO DE PREPARAÇÃO	FREQÜÊNCIAMENSAL / DIA
Arroz	21
Feijão (carioca, corda e preto)	21
Baião de dois	01

GUARNIÇÃO

TIPOS DE PREPARAÇÃO	FREQÜÊNCIA MENSAL / DIA
Macarrão espagete	18
Macarrão parafuso	04
Farinha de Mandioca	22

SALADAS

TIPOS DE PREPARAÇÃO	FREQÜÊNCIA MENSAL / DIA
Saladas Cozidas	22
Saladas Cruas	22

OBS:

1. Durante os cinco dias da semana, deverá ser oferecido dois tipos de salada: cozida e crua.

EAL-SECRET. DE ESTADO ASSIST. DESENV. SOCIAL

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: E:13020.0000000027/2026

2. Do Objeto

2.1 - A presente licitação tem por objetivo a Contratação de empresa especializada para o gerenciamento do restaurante Popular/ Benedito Bentes, administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, tipo /almoço e jantar, conforme cardápio constante no Termo de Referência, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva predial e dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), conforme condições, quantidades e exigências a seguir estabelecidas. Vale salientar que o Restaurante Popular continuará atendendo a população no Bairro Conjunto Benedito Bentes I, à Av. Jussara, nº 45, Benedito Bentes I, Maceió/AL.

LOTE ÚNICO				
ITEM	CATSER	DESCRIPTIVO CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	3697	Refeições Industriais - Preparo / Distribuição DESCRIPTIVO COMPLEMENTAR Contratação de empresa especializada para o gerenciamento do restaurante Popular/ Benedito Bentes, administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, sendo até 1.250 (mil duzentos e cinquenta) tipo /almoço, conforme cardápio anexo I, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes.	Unidade	Até 330.000 anual (almoço)
02	3697	Refeições Industriais - Preparo / Distribuição DESCRIPTIVO COMPLEMENTAR Contratação de empresa especializada na administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, sendo até 1.000 (um mil) tipo/jantar, conforme cardápio anexo I, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes..	Unidade	Até 264.000 anual (almoço)

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

- 2.3. O prazo de vigência da contratação é de 5 anos, 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.
- 2.4.O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que se trata de um programa de governo que visa garantir o acesso de alimentação de qualidade em quantidade suficiente à preços acessíveis para população em situação de vulnerabilidade social, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a eficiência e celeridade na administração pública, evitando o risco de perda de prazo para prorrogação e execução dos serviços a serem prestados.
- 2.5.O regime de execução do serviço será por empreitada por preço unitário, no qual a remuneração da Contratada se dará pelas quantidades de serviço (refeições) efetivamente executadas (servidas), a serem apuradas mensalmente. O valor contratual será estimativo, pois a quantidade do objeto somente é apurada de forma precisa na fase de execução.
- 2.6. O valor global do contrato= {[valor do repasse) x (quantidade de refeições)] x (dias úteis) x 12 (quantidade de meses)}.
- 2.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. Justificativa

O Programa Restaurante Popular foi uma das ações integradas à rede de programas do Fome Zero, política de inclusão social implementada em 2003. Desenvolvido pelo então Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, o programa teve como objetivo criar uma rede de proteção alimentar em áreas com grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo principalmente os segmentos mais vulneráveis nutricionalmente.

Os Restaurantes Populares são unidades administradas pelo poder público, voltadas à comercialização de refeições prontas, balanceadas e preparadas a partir de processos seguros, com ênfase no uso de produtos regionais. Oferecem alimentação de qualidade a preços acessíveis, em ambientes adequados e confortáveis, assegurando dignidade ao ato de se alimentar.

O público-alvo são pessoas que se alimentam fora de casa, com prioridade para grupos socialmente mais vulneráveis, como trabalhadores de baixa renda (formais e informais), desempregados, aposentados, estudantes, pessoas em situação de rua e famílias em risco de insegurança alimentar. As refeições oferecidas são variadas e equilibradas, contendo os principais nutrientes — proteínas, carboidratos, vitaminas, sais minerais, fibras e água —, favorecendo o aproveitamento nutricional pelo organismo e contribuindo para a redução de riscos à saúde.

Além da oferta de refeições, os Restaurantes Populares também devem funcionar como espaços multiuso, promovendo ações de educação alimentar e nutricional, como palestras, oficinas sobre aproveitamento de alimentos, combate ao desperdício e campanhas educativas. Também podem ser palco de atividades culturais e de socialização, como apresentações artísticas e encontros comunitários, fortalecendo a cidadania e a aproximação da população com o poder público.

O Restaurante Popular, localizado no bairro Benedito Bentes, em Alagoas, iniciou suas atividades em 2014, por meio do contrato de repasse nº 0233006-73/2007 (SIAFI nº 0619006), firmado entre o Governo do Estado de Alagoas e o então Ministério do Desenvolvimento Social. A gestão da unidade foi contratada inicialmente pelo contrato nº 005/2014, com a previsão de fornecimento de 1.000 refeições diárias, das quais 150 eram entregues em marmitex. Em 2015, um aditivo contratual elevou esse número para 1.250 refeições, sendo 400 em marmitex e 850 servidas no local (bandeirão).

Após onze anos de funcionamento, o Restaurante Popular contabiliza cerca de 330 mil refeições/ano servidas, beneficiando diretamente pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional. A unidade cumpre, assim, um papel essencial na promoção da segurança alimentar e do direito humano à alimentação adequada.

Deste modo, esse equipamento, se consolida como uma unidade de alimentação e nutrição pública, pautada na oferta de refeições saudáveis, com alto valor nutricional e preços acessíveis, contribuindo para o enfrentamento da fome, principalmente das famílias em situação de vulnerabilidade social.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SUPSAN	Ana Claudia Costa

5. Descrição da necessidade

O bairro Benedito Bentes, localizado na parte alta de Maceió/AL, é um dos mais populosos e emblemáticos no que diz respeito à vulnerabilidade social. De acordo com dados do Cadastro Único (CadÚnico), em agosto de 2025, havia **70.178 pessoas cadastradas** na região, número que revela não apenas a densidade populacional, mas, sobretudo, a magnitude da exclusão social que ainda persiste.

Os dados demonstram uma forte concentração de pessoas nas faixas de extrema pobreza e baixa renda. Cerca de **46% dos cadastrados** (32.175 pessoas) vivem com uma **renda per capita de até R\$ 109**, caracterizando-se como público da faixa **Pobreza 1**. Outros 16.235 indivíduos estão classificados como **baixa renda**, o que reforça a necessidade de políticas públicas robustas e integradas.

Vale destacar que os números refletem não apenas o perfil socioeconômico local, mas também os efeitos de fatores estruturais, como desemprego, desigualdade de renda e acesso precário a serviços básicos. Esses elementos influenciam diretamente o volume e a composição do público cadastrado nos programas sociais.

Distribuição por faixa de renda per capita – Benedito Bentes (Maceió/AL)

Tabulação para Pessoa				
	Sem Registro Civil	Cadastrado	Sem Resposta	
Pobreza 1 (até R\$ 109)	0	32.175	0	32.175
Pobreza 2 (de R\$109 a R\$ 218)	0	6.015	0	6.015
Baixa Renda	0	16.235	0	16.235
Acima de 1/2 S.M.	0	15.753	0	15.753
TOTAL				70.178

Fonte: https://cecad.cidadania.gov.br/tab_cad.php- Agosto/2025.

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 6.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 6.2. Para perfeita execução dos serviços a contratada deverá disponibilizar mecanismos necessários para comunicação com a contratante, sempre que necessário.
- 6.3. A contratação se enquadra no serviço continuado, pois visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro e Sem Dedicção Exclusiva, onde não há alocação contínua de empregados da contratada nas dependências do órgão, nem dedicação exclusiva.
- 6.4. A contratada deverá quando necessário, promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos da Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços, sempre que necessário.
- 6.5. Dispor, durante a vigência contratual de pelo menos 03 (três) profissionais de nível superior na área de Nutrição com registro no Conselho Regional de Nutrição, não necessariamente o Conselho Regional de Alagoas para que o mesmo assuma a responsabilidade técnica da empresa, notadamente nas tarefas de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.

6.6. Declaração de que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante

6.7. De acordo com a complexidade e o vulto da contratação, e realizado o parcelamento do seu objeto, não se aceitará consórcio na disputa da licitação ou na contratação, de modo a permitir que mais empresas compitam individualmente entre si pela solução, aumentando o universo da disputa e a chance da obtenção de melhor proposta.

7. Descrição da solução como um todo

Solução Escolhida como a mais adequada: Terceirização Integral da Gestão Operacional e Administrativa.

Justificativa Técnica:

A terceirização integral por empresa especializada apresenta-se como a solução mais vantajosa à Administração Pública, pois garante maior segurança sanitária, eficiência operacional e qualidade na prestação do serviço essencial. Além disso, reduz os encargos administrativos do ente público, que poderá concentrar seus esforços na fiscalização e no planejamento estratégico da política de segurança alimentar, assegurando a continuidade e regularidade do fornecimento das refeições à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

7.1 A execução do objeto da contratação seguirá a seguinte dinâmica:

7.2 São métodos ou rotinas de execução do trabalho e das etapas a serem executadas:

7.3 O presente estudo se limita a definir a necessidade de Contratação de empresa especializada na administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados já existentes, conforme consta no item 2 desse Termo de Referência e seus anexos.

7.4 Para que o resultado seja satisfatório, é necessário que as partes estejam integradas e a cargo de uma mesma contratada, conforme constatado em contratações anteriores. Os Restaurantes populares são administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em local apropriado e confortáveis, de forma a garantir a dignidade no ato de se alimentar. São destinados a oferecer a população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco à saúde.

7.5 É importante mencionar que para elaboração do dimensionamento do atendimento foram analisadas as demandas baseadas em 12 meses, tendo em vista que a principal finalidade é ampliar o atendimento à população em situação de vulnerabilidade social.

7.5.1 A estimativa apresentada acima faz referência APENAS ao fornecimento de até 1.250 refeições diárias (tipo almoço), de segunda- feira à sexta-feira, totalizando até 27.500 refeições mensais, e de até 1.000 refeições diárias (tipo jantar), de segunda- feira à sexta- feira, totalizando até 22.000 refeições mensais. A unidade abrirá de segunda a sexta-feira, no horário das 11:00 as 14:00 nas refeições tipo almoço e das 17:00 as 19:00 nas refeições tipo jantar, em todos os dias úteis do ano, podendo eventualmente funcionar em finais de semana e feriados, quando solicitado ou autorizado pela CONTRATANTE, nunca excedendo o valor contratual.

7.5.2 O Restaurante Popular continuará atendendo a população no Bairro Conjunto Benedito Bentes I, à Av. Jussara, nº 45, Benedito Bentes I, Maceió /AL.

7.5.3 Quando o reajuste se solicitado pela Contratada se referir aos custos sujeitos à variação de preços do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou pelo índice que venha a substituí-lo.

7.5.4 Em relação ao cálculo utilizado para os quantitativos apresentados em referência aos alimentos, levaram-se em consideração os índices nutricionais apresentados pelas profissionais competentes NUTRICIONISTAS.

7.5.5 Os normativos que disciplinam a prestação do serviço de fornecimento de refeições encontram-se respaldados pela ANVISA e Sob fiscalização e aprovação da Vigilância Sanitária, conforme documentação solicitada no Termo de Referência. Ressaltamos também, que este Estudo Técnico tem como objetivo definir o dimensionamento determinando o quantitativo que se faz necessário para ampliar um Programa Alimentar- RESTAURANTE POPULAR serviço já prestado na capital alagoana.

7.5.6 Os serviços serão ofertados para os usuários da seguinte forma: serviços de bandejão onde o usuário fará a refeição no restaurante, e/ou quentinhas onde o mesmo poderá retirar;

7.5.7 Não haverá a possibilidade de subcontratação do objeto da contratação.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 - ESTIMATIVA DOS QUANTITATIVOS DO OBJETO

CATSER	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO
3697	ALMOÇO	Até 330.000 anual (almoço)
	JANTAR	Até 264.000 anual (jantar)

8.2 Atualmente, este órgão possui três contratos vigentes, que se assemelham com o objeto a ser contratado, quais sejam:.

8.2.1. Contrato 03/2021 - Contratação de empresa especializada na administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições no Bairro do Benedito Bentes, em Maceió/AL (Restaurante Popular), para o fornecimento de até 27.500 almoços populares por mês e até 22.000 jantares;

8.2.2. Contrato 07/2022 - Contratação de empresa especializada na administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições transportadas no Bairro do Trapiche, em Maceió/AL (Restaurante Popular), para o fornecimento de até 27.500 almoços populares por mês e até 22.000 jantares.

8.2.3 Contrato 005/2025 - Contratação de empresa especializada na administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições transportadas no Bairro do Jacintinho, em Maceió/AL (Restaurante Popular), para o fornecimento de até 27.500 almoços populares por mês e até 22.000 jantares.

8.3. Assim, a estimativa dos quantitativos do objeto a ser contratado foi definida de acordo as contrações existentes pelo Estado, e dando continuidade a efetivação dos serviços na região.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.316.000,00

Valor (R\$): **8.316.000,00**

9.1 Objeto: contratação de empresa especializada para o gerenciamento do restaurante Popular/ Benedito Bentes, administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação/dia, tipo /almoço e jantar.

9.2 Estimativa de valor da contratação: **8.316.000,00** (oito milhões, trezentos e dezesseis mil reais);

9.3 Valor de referência baseia-se na cotação realizada compras.Gov (PNCP).

10. Levantamento de Mercado

10- QUADRO DE SOLUÇÕES DE MERCADO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO

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 da análise de contratações anteriores, para coleta de contribuições, tendo em vista a complexidade da necessidade, identificam-se as seguintes soluções:

Solução 1 – Terceirização Integral da Gestão Operacional e Administrativa

Descrição:

Contratação de empresa especializada em alimentação coletiva, com responsabilidade total pela operação do restaurante, incluindo:

- Administração da unidade;
- Contratação e gerenciamento da equipe técnica e operacional (cozinheiros, nutricionistas, auxiliares, etc.);
- Elaboração e execução de cardápios nutricionalmente adequados;
- Aquisição de insumos e controle de estoque;
- Preparo, fornecimento e distribuição das refeições no local;

- Higienização, controle sanitário e gestão de resíduos;
- Cumprimento da legislação vigente (ANVISA, RDC 275/2002, entre outras).

Vantagens:

- Solução completa e integrada, com centralização de responsabilidades;
- Maior controle sobre a qualidade dos serviços e conformidade sanitária;
- Redução da carga administrativa da gestão pública;
- Rapidez na implementação e manutenção do serviço.

Desvantagens:

- Custo operacional relativamente mais elevado;
- Exige fiscalização contratual rigorosa para assegurar a qualidade e eficiência.

Solução 2 – Modelo Híbrido: Fornecimento de Insumos pela Administração e Execução por Empresa Terceirizada

Descrição:

Divisão contratual em que a Administração Pública adquire diretamente os gêneros alimentícios e contrata empresa especializada apenas para a execução dos serviços no local, tais como:

- Preparo e distribuição das refeições;
- Contratação de pessoal;
- Higienização e organização da cozinha e refeitório.

Vantagens:

- Maior controle da Administração sobre os produtos adquiridos;
- Potencial redução de custos com insumos via compras institucionais (ex: agricultura familiar).

Desvantagens:

- Exige logística robusta e eficiente por parte da Administração;
- A desarticulação entre fornecimento e execução pode comprometer o serviço;
- Aumenta a necessidade de fiscalização e gestão por parte do ente público.

Solução 3 – Gestão Compartilhada com Organização da Sociedade Civil (OSC)

Descrição:

Celebrar termo de colaboração com OSC qualificada para executar as atividades de produção e fornecimento das refeições, mediante repasses financeiros condicionados à execução de metas pactuadas. A atuação da organização incluiria:

- Elaboração de cardápios e preparo das refeições;
- Mobilização comunitária e inclusão social;
- Atividades de educação alimentar e nutricional.

Vantagens:

- Maior aproximação com a comunidade e fortalecimento de vínculos sociais;
- Incentivo à economia solidária e geração de trabalho e renda;
- Potencial redução de custos operacionais.

Desvantagens:

- Alta dependência da capacidade técnica e gerencial da OSC;
- Necessidade de mecanismos rigorosos de monitoramento e avaliação de desempenho;
- Riscos jurídicos se não houver transparência e controle adequados.

Análise Comparativa e Escolha da Solução Mais Vantajosa para a Administração Pública

Solução Recomendada: Solução 1 – Terceirização Integral da Gestão Operacional e Administrativa

Justificativa Técnica:

A terceirização integral por empresa especializada apresenta-se como a solução mais vantajosa à Administração Pública, pois garante maior segurança sanitária, eficiência operacional e qualidade na prestação do serviço essencial. Além disso, reduz os encargos administrativos do ente público, que poderá concentrar seus esforços na fiscalização e no planejamento estratégico da política de segurança alimentar, assegurando a continuidade e regularidade do fornecimento das refeições à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1 Em regra, o TCU indicou o parcelamento, excepcionada do objeto em licitações, salvo apenas quando, justificadamente, prejudicial ao interesse público. Em geral, a licitação por lote único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento, haja

vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução das obras e serviços, a maior interação entre as diferentes fases do empreendimento, a maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados. Isso resulta em um grande ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução de determinado empreendimento, implicaria em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração, seguindo o princípio da Economicidade.

11.2 A lei estabelece que o administrador deve demonstrar a inviabilidade técnica e econômica da divisibilidade, quando deixar de adotar o parcelamento. No caso concreto o Termo de Referência traz 01 lote, sendo este com 02 itens para contratação, sendo assim realizado o valor da contratação através do valor global do lote, que traz mais vantajosidade para a administração que visa à contratação de empresa especializada na administração do Restaurante Popular para continuidade da execução dos serviços com fornecimento de refeições, bem como, dos materiais a serem utilizados. Ora, se dividíssemos em vários itens, seria incoerente achar que várias empresas, conseguissem realizar um trabalho eficiente, visto que, cada uma desempenharia funções e estratégias diferentes, o que causaria uma desvantagem tanto financeira, como na eficiência do serviço prestado.

11.3 A maior vantagem apresenta-se quando a Administração assumir o dever de realizar a prestação menos onerosa e o particular se obrigar a realizar a melhor e mais completa prestação. Configura-se, portanto, uma relação custo-benefício. A maior vantagem corresponde à situação de menor custo e maior benefício para a Administração. Dessa maneira, entendemos neste caso que o não parcelamento do objeto em vários itens, seria a melhor forma de garantir a qualidade dos serviços evidenciando a vantagem sob a ótica técnica e/ou econômica.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1 Não há contratações correlatas ou interdependentes com a contratação.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está contemplada no Plano Anual de Contratações (PAC) de 2025, e se vincula a políticas públicas específicas de segurança alimentar e nutricional conforme a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº. 11.346/2006.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. Com a contratação, Administração pretende alcançar os seguintes resultados e benefícios:

14.1.2 Oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, ao custo de R\$ 2,00, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar e nutricional. 14.1.3 Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo.

14.1.4 Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;

14.1.5 Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;

14.1.6 Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;

14.1.7 Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas;

14.1.8 Disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos)

15. Providências a serem Adotadas

15.1 De acordo com o objeto da contratação, há necessidade da adoção de uma sequência lógica de atividades, com foco na elaboração do DFD, ETP, TR, e Mapa de Riscos, devendo a Contratada cumprir todas as especificações mencionadas no Edital, a fim de que a contratação surta os efeitos esperados pela administração.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1 Possíveis impactos ambientais, ainda que mínimos, podem ocorrer. Como exemplo, cita-se: a geração de resíduos sólidos, ainda que biodegradáveis. O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica.

A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados:

- a) o monitoramento do desperdício de alimentos,
- b) a compostagem dos resíduos orgânicos;
- c) a separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

Desta forma será preservado o caráter competitivo do certame, uma vez que as empresas terão condições de atender as exigências solicitadas de mitigação de impactos ambientais.

17. Responsáveis

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

ANA CLAUDIA SILVA COSTA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/10/2026 às 10:49:57.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

18.1 Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7º, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

19.2. A contratação dos serviços objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.