

EDITAL**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.070/2026**

Processo Administrativo nº 34000.0000034506/2024

Torna-se público que a **AGÊNCIA DE MODERNIZAÇÃO DA GESTÃO DE PROCESSOS - AMGESP**, por meio da **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO** designados pela **Portaria nº 341/2025**, publicada no Diário Oficial do Estado de Alagoas em 13 de novembro de 2025, 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\$ 1.478.592,00 (um milhão e quatrocentos e setenta e oito mil e quinhentos e noventa e dois reais).

Data da sessão pública: 18/03/2026.

Horário: 09h (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 PESSOA JURÍDICA PARA O FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES PRONTAS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada em grupo único, formados por 03 (três) 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 2.6.7 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 pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social, jovens aprendizes e mulheres vítimas de violência doméstica, previstas em lei e em outras normas específicas;

3.4.4.1. Os licitantes deverão prever o emprego de mão de obra constituída por mulheres vítimas de violência doméstica, em percentual de pelo menos 8% (oito por cento) das vagas, desde que possuam quantitativo mínimo de vinte e cinco colaboradores;

3.4.4.2. Os licitantes estarão dispensados da reserva de mão de obra referida no subitem anterior quando o seu quadro de colaboradores for inferior à vinte e cinco.

3.4.4.3. 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 97, inciso VII, da Constituição Estadual; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

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

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

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

- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior 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 5% (cinco 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 inexecutável.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

- 5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste subitem, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente

após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.21.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de

licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

6.1.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com 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. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

6.7.1. (...indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas..);

6.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. Contiver vícios insanáveis;

6.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.8.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

6.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.10.1. 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;

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

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

6.10.4. 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.

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

6.12. 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.

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

6.12.2. 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.

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

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

6.12.5. 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.

6.13. 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.

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

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

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

6.15. 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.

6.16. 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.

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

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

6.19. 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.

6.20. 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.

6.21. 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. Encerrada a etapa de julgamento de proposta, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de habilitação no certame, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes, no site oficial do Ministério do Trabalho (<https://certidoes.sit.trabalho.gov.br>).

7.1.2. Certidão de Regularidade na Contratação de Pessoas com Deficiência e Reabilitados da Previdência Social, no site oficial do Ministério do Trabalho. (<https://certidoes.sit.trabalho.gov.br>).

7.2. 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.

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

7.3. 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.

7.3.1. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DOS RECURSOS

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

- 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou 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 manter 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 e-mail: sysleide.amgesp@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada na Avenida Walter Ananias, n.º 35A – Jaraguá, CEP: 57025-510 – Maceió/AL.

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

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

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

- 12.11.1. ANEXO I – Modelo de Proposta Final;
- 12.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 12.11.3. ANEXO III – Termo de Referência;
- 12.11.4. Apêndice do Anexo III – Estudo Técnico Preliminar.

Maceió (AL), 10 de fevereiro de 2026.

Maria Alice Santos
Assessora de Apoio de Contratação

Sysleide Umbelina da Silva
Pregoeira Responsável

ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA FINAL

Razão Social da Licitante:
CNPJ:
Endereço:
CEP
Telefone: E-Mail:

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

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

PRAZO DE ENTREGA E EXECUÇÃO: O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, a contar da data da ordem de fornecimento acompanhada da competente nota de empenho, de acordo com as necessidades da Administração.

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

PRAZO DE PAGAMENTO: A licitante **DECLARA** que acatará o pagamento da Administração conforme definido na minuta contratual, ANEXO III 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 II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO (...) Nº (...)/(20...), QUE ENTRE SI CELEBRAM O(A)(...ESTADO DE ALAGOAS, POR INTERMÉDIO DA(O)(...ÓRGÃO...),/AUTARQUIA/FUNDAÇÃO...) E A EMPRESA (...), PARA A CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.

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:34000.0000034506/2024 e do (...Pregão/Concorrência...) nº (...), mediante as cláusulas e condições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

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

(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

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

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Edital da Licitação;

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 01 (um) ano 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 (.../.../...).

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA**, 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 prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

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. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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. 159da 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. 160da 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 nº 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 nº 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: 06.122. 1019. 5275 - MANUTENÇÃO DAS UNIDADES PRISIONAIS;

15.1.2. Fonte de Recurso: 500 (Recursos não Vinculados de Impostos);

15.1.3. Programa de Trabalho: 06.122. 1019. 5275 - MANUTENÇÃO DAS UNIDADES PRISIONAIS;

15.1.4. Elemento de Despesa: 3390-39 (Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica);

15.1.5. Plano Orçamentário: 001118 - Serviços de Terceiros PJ.

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

<p>ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA</p> <p>APÊNDICE DO ANEXO III – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR</p>

SECRETARIA DE ESTADO DE RESSOCIALIZAÇÃO E I.

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇO CONTÍNUO E:
34000.0000034506/2024 526/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
526/2024	927222-SECRETARIA DE ESTADO DE RESSOCIALIZAÇÃO E I.	FABIANA MANUELA OLIVEIRA COLOMBO HOLANDA	09/12/2025 08:56 (v 14.8)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		E:34000.0000034506 /2024

1. TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO CONTÍNUO

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇOS CONTINUOS

LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. (...)/(2025)

Processo Administrativo nº E:34000.0000034506/2024

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de pessoa jurídica para o fornecimento contínuo de refeições prontas à Casa de Custódia de Arapiraca, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CATSER	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Mês
		Descrição CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	Unid	2.400

01	3697	Descrição Complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para Desjejum .		
		Descrição CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para Almoço .	Unid	2.400
		Descrição CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para Jantar .	Unid	2.400

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), atendendo aos requisitos definidos na Lei nº 14.133/2021.

1.3. O prazo de vigência contratual será de 01 ano, contados a partir da divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNC, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, conforme disposto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. Trata-se de serviço contínuo, uma vez que o fornecimento de refeições aos reeducandos e servidores plantonistas (desjejum, almoço e jantar) será realizado de forma diária, regular e ininterrupta, sem possibilidade de interrupção sob pena de comprometimento das atividades institucionais e dos direitos das pessoas privadas de liberdade.

1.3.2. A adoção de vigência plurianual, com possibilidade de prorrogação, demonstra-se economicamente vantajosa, considerando a economia de escala, maior previsibilidade orçamentária, continuidade dos serviços e redução de custos operacionais com processos licitatórios recorrentes.

1.4. O contrato conterá cláusulas específicas detalhando as condições de vigência e prorrogação, observando os princípios da legalidade, eficiência e vantajosidade, assegurando o acompanhamento, a avaliação periódica da execução contratual e a possibilidade de encerramento antecipado, caso não haja interesse da Administração ou descumprimento de cláusulas contratuais.

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 a este Termo de Referência.

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

2.3. A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade contínua e ininterrupta de fornecimento de refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) aos reeducandos e servidores plantonistas da unidade prisional, sendo atividade essencial e de interesse público, cuja interrupção comprometeria a regularidade dos serviços penitenciários.

2.4. O objeto em questão caracteriza-se como serviço comum e contínuo, sendo prestado de forma diária e regular, motivo pelo qual se justifica a fixação de vigência contratual de 01 (um) ano. Podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.5. A adoção de vigência plurianual justifica-se pelos seguintes fatores:

- Trata-se de serviço essencial, que demanda continuidade permanente;
- A contratação de longo prazo proporciona maior eficiência administrativa e redução de custos com processos licitatórios repetitivos;
- Permite a economia em escala e negociação de preços mais vantajosos à Administração;
- Garante previsibilidade orçamentária, organização logística e estabilidade na execução contratual.

2.6. A prorrogação contratual estará condicionada à comprovação da vantajosidade, à manutenção das condições iniciais pactuadas e à satisfatória execução dos serviços, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

2.7. Justificativa para Vigência Contratual

Conforme disposto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, a contratação da proposta é de 01 ano, contados a partir da divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos.

A justificativa para adoção dessa vigência plurianual baseia-se nos seguintes fundamentos:

- O objeto contratual caracteriza-se como serviço contínuo, uma vez que envolve o fornecimento diário e ininterrupto de refeições (desjejum, almoço e jantar) a reeducandos e servidores plantonistas da unidade prisional, atividade essencial à manutenção das rotinas institucionais, não podendo sofrer descontinuidade;
- A contratação de longo prazo promove maior eficiência administrativa, reduzindo a necessidade de repetição de processos licitatórios em curtos intervalos de tempo, o que gera economia de recursos públicos e maior estabilidade na prestação dos serviços;
- A vigência contratual estendida permite economia em escala, com negociação de preços mais vantajosos ao erário e planejamento orçamentário mais eficaz;
- A prorrogação do contrato estará condicionada à demonstração de vantajosidade da continuidade, avaliação da execução contratual e manutenção das condições inicialmente pactuadas, em conformidade com os princípios da legalidade, economicidade, eficiência e interesse público.

O contrato conterá cláusulas específicas que regulamentarão a vigência, a prorrogação e os critérios para eventual rescisão ou reavaliação periódica, garantindo segurança jurídica à Administração e ao contratado.

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

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência, conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidades, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

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

4.1.1.2. empregar materiais e equipamentos que atendam a critérios de sustentabilidade, tais como segurança, durabilidade e eficiência, de modo a gerar menos resíduos, menor desperdício e menor impacto ambiental, sobre recursos naturais, como água, solo, ar, flora e fauna;

- 4.1.1.3. utilizar menos recursos naturais na prestação dos serviços;
- 4.1.1.4. evitar o uso de materiais tóxicos ou perigosos;
- 4.1.1.5. reciclar seus resíduos, bem como, utilizar produtos reciclados;
- 4.1.1.6. utilização de recursos naturais ambientalmente regular;
- 4.1.1.7. utilização de materiais, tecnologias e matérias-primas local;
- 4.1.1.8. utilização de mão de obra local e fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizar o uso, de acordo com a legislação vigente;
- 4.1.1.9. obedecer às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 4.1.1.10. Utilização de menor custo de manutenção e uso de inovações que reduzam a pressão sobre os recursos naturais.
- 4.1.1.11. declarar que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade com a IN 01/2010-SLTI.
- 4.1.1.12. No artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305/2010, direcionadas às contratações públicas:

Art. 7º. São objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos:

(...)

XI - prioridade, nas aquisições e contratações governamentais, para:

a) produtos reciclados e recicláveis;

b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis;

XII - integração dos catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis nas ações que envolvam a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

XIII - estímulo à implementação da avaliação do ciclo de vida do produto;

XIV - incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético;

XV - estímulo à rotulagem ambiental e ao consumo sustentável.

4.1.13. Do Impacto Ambiental:

4.1.13.1. Quanto ao impacto ambiental, a natureza do objeto a ser contratado não presume e não enseja risco de agressão ao meio ambiente, não constituindo meio de poluição a nenhum dos elementos que compõe o meio ambiente, logo se presume não ser um objeto agressor do meio ambiente.

4.2. Subcontratação:

4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Garantia da contratação:

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de entrega:

5.1.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do efetivo recebimento da Ordem de Fornecimento, em remessa única.

5.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Localizada no Complexo Penitenciário de Maceió, Rodovia BR-104, km 01, Maceió/AL. Telefone: (82) 3315- 1756. E-mail: chesu@seris.al.gov.br

5.1.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.2. Garantia manutenção e assistência técnica:

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

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 Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

6.3. As comunicações entre o Contratante e 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. Fiscalização:

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

6.7. Fiscalização Técnica:

6.7.1. 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.

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

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

6.7.4. 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.

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

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

6.8. Fiscalização Administrativa:

6.8.1 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.

6.8.2 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.

6.9. Gestor do Contrato:

6.9.1. 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.

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

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.

6.9.5. 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 Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.9.6. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento do objeto:

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota Fiscal /Fatura, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da Nota Fiscal /Fatura, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.1.5. 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 Federal 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.

7.1.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.7. 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.

7.2. Liquidação:

7.2.1. 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, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

7.2.2.1. o prazo de validade;

7.2.2.2. a data da emissão;

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

7.2.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5. o valor a pagar; e

7.2.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3. 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.

7.2.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores- SICAF ou, na

impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.2.5. 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.

7.2.6. 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.

7.2.7. 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.

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

7.2.9. 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.

7.3. Prazo de pagamento:

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

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA.

7.4. Forma de pagamento:

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

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

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

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

7.4.3.1. 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.

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo “menor preço por grupo de itens”.

8.1.2. Sendo estabelecido o critério de julgamento por menor preço por grupo de itens, recomenda-se que seja trilhado o procedimento estabelecido no Decreto Estadual nº 90.392/2023.

8.2. Exigências de habilitação:

8.2.1. **Habilitação jurídica:**

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

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

8.2.1.4. 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;

8.2.1.5. 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;

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

8.2.1.7. 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;

8.2.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembléia 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 Federal nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

8.2.1.9. 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.

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

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

8.2.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

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

8.2.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

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

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

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

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

8.2.2.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais 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.

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

8.2.2.9.1 DECLARAÇÃO DE COTA DE APRENDIZAGEM:

8.2.2.9.2 Apresentar Declaração de Cumprimento de Cota de Aprendizagem – DCCA, conforme o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, acompanhada da apresentação de Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

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

8.2.2.9.4 Renovar, durante a vigência do contrato, a cada 6 (seis) meses, a Declaração de Cumprimento de Cota de Aprendizagem - DCCA, conforme o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, acompanhada da apresentação de Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

8.2.3. Qualificação econômico-financeira:

8.2.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física;

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

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

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

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

8.2.3.4.2. 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;

8.2.3.4.3. 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.

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

8.2.3.4.5. 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.

8.2.3.4.6. A empresa que apresentar resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) ou Liquidez Corrente (LC) deverá comprovar patrimônio líquido mínimo no valor de R\$ 133.073,28 (cento e trinta e três mil, setenta e três reais e vinte e oito centavos), correspondente a **9%** do valor estimado da contratação, conforme critérios de faixa progressiva adotados pela Administração e em observância ao art. 69, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

8.2.4. Qualificação Técnica:

8.2.4.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares 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.

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

8.2.4.2.1. Características: **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES;**

8.2.4.2.1.1. Quantidades: no mínimo, 20% (vinte por cento) da quantidade do objeto licitado;

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

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

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

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O preço estimado total da contratação é de R\$ 1.478.592,00 (um milhão, quatrocentos e setenta e oito mil, quinhentos e noventa e dois mil reais), conforme com a Planilha de Custo doc. (30422947).

9.2. A estimativa de valor da contratação levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado.

9.3. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

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

9.3.3. Em caso de reajuste sobre os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.3.4. Em caso de repactuação, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. Gestão/Unidade: 06.122.1019.5275 - MANUTENÇÃO DAS UNIDADES PRISIONAIS

10.1.2. Fonte de Recursos: 500 (Recursos não Vinculados de Impostos)

10.1.5. PO: 001118 - Serviços de Terceiros PJ.

Elemento de Despesa: 3390-39 (Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica)

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

Atesto, sob a minha responsabilidade, as especificações do objeto estão limitadas 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.

Maceió (AL), em 09 de dezembro de 2025.

Eucles de Moraes Nepomuceno - Policial Penal

Chefe de Suprimentos

Matrícula nº 53019-0

APROVO

Patrick Azevedo Cavalcante

Secretário Executivo de Gestão Interna - SEGI/SERIS

Mat. 53.011-5

Ordenador de despesa do órgão ou entidade

2. Anexo

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

**ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DA CASA DE CUSTÓDIA DE
ARAPIRACA**

DA ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DA CASA DE CUSTÓDIA DE ARAPIRACA

A assistência alimentar consiste na prestação de serviços de nutrição e alimentação das pessoas privadas de liberdade e inclui a realização de todas as atividades de preparo e cocção para o fornecimento de uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1. O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COMPREENDE:

1.1. Preparo, cocção e distribuição de refeições aos Reeducandos e Servidores (Plantonistas);

1.1.1. Os serviços deverão ser executados diretamente pela CONTRATADA, deverão seguir as diretrizes do fornecimento de refeição, mediante o uso do espaço externo, desde que atenda as composições qualitativas para execução do volume contratado;

1.1.2. As normas básicas dos serviços de alimentação compreendem:

1.1.2.1. Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais (almoço ou jantar com peso individual médio de 600 gramas in natura, que equivale proporcional à média de 500/550 gramas após cozimento e seguir conforme tabela nutricional e energética, devendo ser de qualidade, contendo especificações com a marcação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), válida de e outras se fazem necessária a regularidade de operação;

1.1.2.2. Os cardápios serão compostos BIMESTRALMENTE por nutricionista da CONTRATADA, e submetido a análise de nutricionista da CONTRATANTE, obedecendo os componentes e quantidades descritos abaixo;

1.1.2.3. As refeições diárias dos Reeducandos e Servidores constituirão de café da manhã, almoço e jantar;

1.1.3. A CONTRATADA deverá aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras legislações pertinentes.

1.1.4. Deverá manter em seu quadro de funcionários, nutricionistas e responsáveis técnicos, detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e/ou Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, de acordo com os parâmetros numéricos de referência para quantidade de profissionais por quantitativo de refeições diária, obedecendo a Resolução CFN nº. 600/2018, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes.

10.1.5. Os cardápios terão as composições básicas, e deverão respeitar os padrões calóricos e nutricional, descritos neste instrumento.

1.2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1.2.1. DESCRIÇÃO GERAL

1.2.2. O serviço de alimentação consiste no fornecimento de refeições prontas e inclui o preparo, cocção, fornecimento e distribuição de refeições aos REEDUCANDOS e aos Servidores do Estado (Plantonistas).

1.2.3. O número de refeições diárias pode variar para mais ou para menos de acordo com a necessidade, principalmente em razão da variação do número de REEDUCANDOS. Os números aqui apresentados, foram considerados a capacidade máxima da casa de custódia com uma margem de 30% para mais, além dos policiais de plantão.

1.2.4. A alimentação deverá ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados.

1.2.5. Aos Servidores do Estado (Plantonistas) da Unidade Prisional e REEDUCANDOS deverão ser fornecidas 03 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar), conforme horários abaixo:

1.2.5.1. **Desjejum** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 06h30min as 07h30min;

1.2.5.2. **Almoço** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 11h as 12h;

1.2.5.3. **Jantar** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 16h as 17h;

1.2.6. As alterações de horário serão estabelecidas pela DIREÇÃO DA UNIDADE PRISIONAL e ajustadas com a CONTRATADA.

1.2.6.1. A solicitação do quantitativo exato das refeições diárias será realizada pela DIREÇÃO da UNIDADE PRISIONAL à CONTRATADA, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, antes do horário do fornecimento das refeições.

1.2.7. O estimativo das refeições e incidências a serem servidas na unidade consta na tabela a seguir.

Unidade	Reeducandos	Servidores do Estado
Casa de Custódia de Arapiraca	65	15

QUADRO DA ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DOS REEDUCANDOS E SERVIDORES

Descrição	Quant.	Periodicidade
Desjejum Reeducando	65	Diária
Almoço Reeducando	65	Diária
Jantar Reeducando	65	Diária
Desjejum Servidores	15	Diária
Almoço Servidores	15	Diária
Jantar Servidores	15	Diária

INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES PROTEICAS

Reeducandos	Carne de Boi	Frango	Peixe	Suíno	Fígado	Feijoada	Dobradinha
Almoço	10	10	01	04	02	02	02

Jantar	05	05	-	02	-	-	-
	Carne do sol	Linguiça	Carne Moída	Charque	Salsicha	Ovo	Mortadela
Jantar	02	04	02	03	03	03	02

Servidores	Carne de Boi	Frango	Peixe	Suíno	Fígado	Feijoada	Dobradinha
Almoço	08	08	04	05	02	02	01
Jantar	06	07	-	05	-	-	-
	Carne do sol	Linguiça	Carne Moída	Charque			
Jantar	02	05	02	03			

1.2.8. O serviço de alimentação inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios e descartáveis), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. Inclui o fornecimento da alimentação pronta para ser distribuída aos comensais.

1.2.9. Toda a infraestrutura, equipamentos e utensílios necessários para a manipulação e execução dos serviços de alimentação são de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser considerados para a formação do custo do serviço de alimentação e desde que atendam qualitativamente a prestação de serviços.

1.2.10. Não poderá a CONTRATADA realizar atraso superior a 30 (trinta) minutos do prazo estipulado para a distribuição das refeições na UNIDADE PRISIONAL, salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à Direção, sob pena de sofrer sanções previstas no Contrato.

1.2.11. A alimentação a ser fornecida deverá ser entregue devidamente acondicionada em embalagem apropriada, de acordo com o cardápio específico e legislação vigente;

1.2.12. Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais[1], devendo ser de boa qualidade, contendo especificações como a marca SIF, estar dentro dos prazos de validade e outras especificações técnicas.

1.2.13. O fornecimento dos utensílios de cozinha, tipo talheres e marmitas necessários para a execução do serviço, ficará ao encargo da CONTRATADA;

1.2.14. A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem, diariamente, no melhor aspecto de higiene e limpeza, de conformidade com Código Sanitário do Estado, incluindo equipamentos de proteção individual – EPIs como luvas térmicas, para manusear alimentos quentes; e luvas de aço, para o corte de proteínas;

1.2.15. A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;

1.2.16. A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente: Portaria SVS/M.S nº 326/97 (MBPF - Manual de Boas Práticas de Fabricação), Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 (POP), Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, e normas estaduais e municipais.

1.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

1.3.1. Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;

1.3.2. Apresentar e implantar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP);

1.3.3. Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;

1.3.4. Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas e condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;

1.3.5. Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;

1.3.6. Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;

1.3.7. Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;

1.3.8. Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:

1.3.8.1. Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;

1.3.8.2. Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras;

1.3.8.3. Controlar quantitativamente e qualitativamente gêneros alimentícios e materiais de consumo;

1.3.8.4. Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;

1.3.8.5. Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;

1.3.8.6. Fornecer alimentação equilibrada, respeitando-se as leis da Alimentação racional, que devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

1.3.8.7. Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abrangam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;

1.3.8.8. Prestação de serviços nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;

1.3.8.9. Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

1.3.8.10. Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.4. DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

1.4.1. Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso a CONTRATADA adquira proteína bovina, suína ou bubalina diretamente de estabelecimentos de abate, deverá exigir do fornecedor as forneça em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte de proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;

1.4.2. O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;

1.4.3. Assegurar o transporte das carnes bovina e suína, aves e outras, além de produtos manipulados crus e alimentos crus de acordo com as normas de ANVISA;

1.4.4. Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:

1.4.4.1. Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

1.4.4.2. Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

1.4.4.3. Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;

1.4.4.4. Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

1.4.4.5. A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

1.4.4.6. Armazenamento em contato direto com chão e parede;

1.4.5. Realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo distinto ao utilizado para o transporte de material de limpeza.

1.4.6. Os produtos tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

1.4.7. Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.

1.4.8. Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/11/04, da ANVISA.

1.5. DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO

1.5.1. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

1.5.2. A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;

1.5.3. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

1.5.4. A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados ao Diretor da Unidade. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;

1.5.5. Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

1.5.6. O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

1.5.7. A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.

1.5.8. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

1.5.9. Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, legumes, verduras, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;

1.5.10. Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão atender aos quesitos dispostos neste termo de referência, e caso a contratada não execute as atividades alimentícias na unidade prisional, considerados que cada um deles possui arquitetura prisional diferenciada. deverão ainda os equipamentos ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;

1.5.11. A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

1.5.12. A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

1.6. EMBALAGENS (ACONDICIONAMENTO) PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1.6.1. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições aos reeducandos e servidores em quantidades adequadas, acondicionadas em recipiente individual, tipo marmita e deverá fazer a gestão de seus resíduos;

1.6.1.1. fabricado em material Isopor - EPS descartável, número 9, e capacidade de 750ml . Seu peso líquido (vazia) deverá ser em média de 8g o corpo e de 4g a tampa, que serão fornecidas pela CONTRATADA em quantidade suficiente ao número de comensais..

1.6.1.2. A gestão de resíduos, relativa a grande quantidade dia das embalagens, seja isopor, será de responsabilidade da CONTRATANTE.

1.6.1.3. As embalagens de itens de sobremesa, lanche, etc, sugere-se a gestão de economicidade e redução de impactos ambientais, a prioridade a embalagens mais sustentáveis/biodegradáveis, como papel em substituição ao plástico, por exemplo.

1.6.1.4. Para o fornecimento de líquidos aos REEDUCANDOS, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, não descartáveis, com capacidade adequada à quantidade a ser servida (capacidade mínima de 12 litros), acompanhados de canecas plásticas, não descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, que serão fornecidas pela CONTRATADA;

1.6.1.5. Nas refeições fornecidas aos servidores do Estado a serviço na Unidade Prisional, os líquidos devem ser acondicionados em refresqueiras elétricas ou garrações térmicos, devendo, ainda a CONTRATADA disponibilizar prato de louça ou similar, talheres inox, para adultos, copo fabricado em material plástico, descartável, com capacidade mínima de 300 ml para café e sucos, bem como assegurar o fornecimento de guardanapos de papel.

1.7. DOS CARDÁPIOS

1.7.1. Os cardápios serão estabelecidos bimestralmente por nutricionista da CONTRATADA e serão submetidos à aprovação do CONTRATANTE com 10 (dez) dias de antecedência, podendo este alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato e readeguando, se necessário, a incidência dos pratos principais.

1.7.2. Os cardápios deverão ser organizados baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios abaixo descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos REEDUCANDOS.

1.7.3. Os cardápios deverão ser elaborados considerando os hábitos alimentares regionais e locais de forma a fornecer uma alimentação que atenda as leis da qualidade, da quantidade, da harmonia, da adequação e boa aceitabilidade.

1.7.4. A sazonalidade é uma característica que deve ser levada em consideração na aquisição, fornecimento e substituições dos alimentos e insumos, sempre justificados a CONTRATANTE.

1.7.5. Os cardápios deverão garantir que as refeições diárias atendam aos parâmetros nutricionais e demais recomendações conforme disposto no art. 3º, § 1º da Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária do Ministério da Justiça e Segurança Pública.

1.7.6. A oferta calórica do cardápio diário deverá prover um mínimo de calorias conforme intervalo descrito na tabela abaixo que demonstra as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

1.7.7. Demonstrativo de necessidade calórica por faixa etária^[2]:

IDADE	NECESSIDADE EM CALORIAS DIÁRIAS
18 a 24 anos	2.000 a 2.500
25 a 50 anos	2.000 a 2.200

1.7.8. Conforme determinado em Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006: I - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário; II - as refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário;

1.7.9. A CONTRATADA deverá apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE.

1.7.10. Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço, lanche e jantar.

1.7.11. A CONTRATADA deverá promover a fixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de café da manhã, almoço e jantar;

1.7.11.1. REEDUCANDOS:

1.7.11.1.1. Café da manhã: 02 (dois) itens - Café e pães francês com margarina;

1.7.11.1.2. Almoço: 06 (seis) itens

I. Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

II. Básico: arroz branco,

III. feijão;

IV. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;

V. Salada crua ou cozida;

VI. Refresco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

1.7.11.1.3. Jantar: 04 (quatro) itens - Café e pães francês com margarina, Proteína: Charque, salsicha, Ovo e Acompanhamento: Cuscuz, inhame, batata doce;

1.7.11.2. SERVIDORES:

1.7.11.2.1. Café da manhã: 05 (cinco) itens - Café e pães francês com margarina, Frios: Queijo e Presunto, Proteína: Charque, salsicha, Ovo e Fruta;

1.7.11.2.2. Almoço: 07 (sete) itens:

I. Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

II. Básico: arroz branco,

III. feijão;

IV. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;

V. Salada crua ou cozida;

VI. Suco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

VII. Sobremesas: Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

1.7.11.2.3. Jantar: 05 (cinco) itens - Café e pães francês com margarina, Proteína: Charque, salsicha, Ovo, acompanhamento: Cuscuz, inhame, batata doce e Caldo;

1.7.11.2.4. Deverão ser ofertada ser ofertada 01 tipo de molho e farinha diariamente.

1.7.11.2. Detalhamento das Quantidades:

1.7.11.3. As normas básicas dos serviços de alimentação compreendem peso/gramatura *in natura*. No entanto, a dificuldade de mensurar/fiscalizar o peso exato antes da cocção, faz necessário compor a posologia, a fim de evitar dualidades, que equivale proporcional à média de 500/550 gramas após cozimento . Todo o fornecimento deve ser de qualidade, contendo especificações com a marcação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), válida de e outras se fazem necessária a regularidade de operação;

1.7.11.3.1. Destaca-se que há uma variação nos percentuais dos pesos, seja in natura ou pós cozimentos, mediante o percentual de cocção de cada alimento, para-se pela parcimônia da aplicação de uma margem de oscilação a mais e para menos. Considerados que no decorrer da cocção, os alimentos sofrem alterações no peso, podendo diminuir ou aumentar, em decorrência da composição química, do tipo de calor utilizado, o tempo de cocção, a forma de preparação, o tipo de utensílio e de manipulado. Razão essa do cálculo nutricional ser em face da composição calórica, e não pela posologia, o qual pode oscilar.

1.7.11.3.2. Prato Principal – carne bovina, frango, peixe regional, fígado bovino e charque – deverá ser servido em todas as refeições (almoço e jantar) com variações no preparo, excluindo-se o fator de correção (aparas), seguindo o quantitativo *per capita* descrito abaixo sugestão média:

ITEM	QUANTIDADE PER CAPTA MÉDIA
Carne Bovina	150 g
Coxa ou Sobrecoxa	200 g
Peixe Regional	200 g
Fígado bovina	150 g
Língua bovina	200 g
Charque	150 g

Acompanhamento – arroz, feijão, macarrão e farinha – deverão fazer parte integrante de todos os cardápios das grandes refeições (almoço e jantar). Os grãos após cozimento, tentem a dobrar a quantidade, e a farofa, deve ser observado o limite de carboidrato/calorias dia;

ITEM	QUANT (g) in natura	MEDIDA CASEIRA
Arroz	50/70	2 colheres de arroz

Feijão	50/60	1 concha média
Farinha	35/50	2 colheres de arroz

Guarnição – as guarnições poderão ser à base de derivados de carne ou vegetais do grupo C (para legumes ou tubérculos, e de verduras), conforme opções abaixo:

VEGETAIS	MEDIDA CASEIRA
Purê de Legumes	1 colher de arroz
Batata Saute	3 colheres de sopa
Batata e Tomate	3 colheres de sopa
Batata Corada	1 colher de arroz
Cenoura Saute	5 colheres de sopa
Jardineira de Legumes	1 colher de sopa
Cenoura Ralada	2 colheres de sopa
Macaxeira Cozida	1 colher de arroz
Pure de Batatas	1 colher de arroz
Pirao de Peixe	2 colheres de arroz
Vatapá	1 colher de arroz
Espaguete Parafuso	2 colheres de arroz
Farofa de Ovo	1 colher de arroz
Farofa Simples	1 colher de arroz
Farofa de Couve	1 colher de arroz
Farofa de Calabresa	1 colher de arroz

Macarronese	2 colheres de arroz
Macaxeira Frita	2 colheres de arroz

Salada – crua ou cozida contendo vegetais do grupo A ou B, sendo que 50g do grupo A e 100g do grupo B, que também poderá ser variada com milho verde ou ervilha em conserva, salsicha e ovos cozidos, respeitando o limite de hábitos alimentares regionais. As saladas poderão ser distribuídas nas preparações principais.

GRUPO A	GRUPO B
Alface	Abóbora
Agrião	Beterraba
Berinjela	Cenoura
Cebola	Feijão de metro
Cebolinha	Maxixe
Couve	Quiabo
Pepino	-
Pimentão	-
Repolho	-
Tomate	-

Sobremesa – deverá ser fornecida uma vez por semana, preferencialmente de segunda a sexta-feira, tendo como opções: doces industrializados.

1.7.11.3.3. Segue sugestão, para o primeiro cardápio com as seguintes composições básicas, e deverão respeitar os padrões calóricos e nutricional:

CARDÁPIO

DESJEJUM

Desjejum Reeducandos

Cardápio

a) Café e açúcar

b) Pão com margarina

Gramaturas

a) Café – 250 ml

b) Café – Café -250ml + Leite -50ml

c) Pão Francês de 50g – 2 unid

d) Margarina – 10g

Desjejum Servidores

Cardápio

a) Café, com ou sem leite e açúcar

b) Pão com margarina

c) Frios: Queijo e Presunto

d) Ovo

e) Fruta

Gramaturas

a) Café sem leite – 250 ml

b) Café com leite – Café -250ml + Leite -50ml (média)

c) Pão Francês de 50g – 2 unid

d) Margarina – 10g

e) Queijo – 15 a 20g

f) Presunto – 15 a 20g

g) Ovo – 1 und

h) Fruta – 150g a 200 g - inteira ou 150 g cortadas

ALMOÇO

Almoço Reeducandos

Cardápio

a) Feijão: (mulatinho, fradinho, preto e branco) com seus acompanhamentos (carnes secas, toucinho, etc)

b) Arroz

c) Guarnição: Macarrão: (Espaguete, Parafuso) ou Farofa

d) Carne: (bovina, frango, fígado ou porco), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

e) Peixe: (Posta ou Filé), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

f) Vegetais: A, B e C, nas preparações cruas, cozidas ou purês

g) Refresco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

a) Feijão – 60g acompanhamentos -10g (carnes secas, toucinho, etc) Feijão pronto, ficará média entre 100 à 110 g

b) Arroz – 50/70g In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g

c) Macarrão – 50g in-natura ou 100 g cozida

d) Farofa – 50g Recomendado de 30 a 50 g, observados o limite de carboidrato/calorias dia.e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.ª qualidade, limpa e sem osso) cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.ª qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g

i) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)

j) Vegetais – 100g (In natura) separar em: Legumes e tubérculos – 150 g in natura ou 100 a 120 g cozido e Verduras – 100 g in natura ou 60 a 80 g cozido

k) Doces industrializados individuais – 20g e caseiro – 40g

l) Frutas – 150g a 200 g - inteira ou 150g cortadas

m) Refresco – 200 a 300 ml polpa de diversos sabores

Almoço Servidores

Cardápio

a) Feijão: (mulatinho, fradinho, preto e branco) com seus acompanhamentos (carnes secas, toucinho, etc)

b) Arroz

c) Guarnição: Macarrão: (Espaguete, Parafuso) ou Farofa

d) Carne: (bovina, frango, fígado ou porco), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

e) Peixe: (Posta ou Filé), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

f) Vegetais: A, B e C, nas preparações cruas, cozidas ou purês

g) Sobremesas: Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

h) Refresco: Polpa de frutas, sabores variados

Gramaturas

a) Feijão – 60g acompanhamentos -10g (carnes secas, toucinho, etc) Feijão pronto, ficará média entre 100 a 110 g

b) Arroz – 70g In-natura. Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g

c) Macarrão – 50g in-natura ou 100 g cozida

d) Farofa – 50g Recomendado de 30 a 50 g, observados o limite de carboidrato/calorias dia.

- e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.ª qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g
- f) Frango – 250g (In natura, de 1.ª qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto
- g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)
- h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150g. Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)
- j) Vegetais – 100g (In natura) separar em: Legumes e tubérculos – 150 g in natura ou 100 a 120 g cozido e Verduras – 100 g in natura ou 60 a 80 g cozido
- k) Doces industrializados individuais – 20g e caseiro – 40 g
- l) Frutas de corte – 150 a 200g, Fruta inteira – 1 und (Laranja ou Tangerina ou Maçã)
- m) Suco de Polpa de Fruta – 200 a 300 ml polpa de diversos sabores ou chocolate (200 ml).

JANTAR

Jantar Reeducandos

Cardápio

- a) Tubérculos (Inhame, Macaxeira, Batata Doce) ou Cuscuz (de Milho ou de Arroz) ou Arroz ou massa ao molho ou Sopas ou Cremes.
- b) Proteínas (Linguiça, Charque, Salsicha, Mortadela, Ovo, Acém, Coxa e Sobrecoxa, Carne Suína, Carne Bovina Moída, servidas em preparações cozidas, refogadas e assadas

c) Pão

d) Café

Gramatura

- a) Sopa: Proteína – 100g, Vegetal - 80 g, massa - q.s. e temperos - q.s.
- b) Tubérculos: Batata Doce – 280g, Inhame e Macaxeira – 320g
- c) Arroz: 70 g. In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g ou massa: 100 g cozida ou 50g in-natura
- d) Floco de Milho ou de Arroz: 150g
- e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.º qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g
- f) Frango – 250g (In natura, de 1.º qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto
- g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)
- h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g
- i) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150
- j) Linguiça, Salsicha, Mortadela: 170g

k) Charque: 200g

l) Ovo: 2 und

m) Pão: 50g

n) Cafézinho: ml

*o arroz, pode ser complemento, e em substituição aos vegetais A.B e C.

Jantar /Servidores

Cardápio

a) Tubérculos (Inhame, Macaxeira, Batata Doce) ou Cuscuz (de Milho) ou Arroz ou massa ao molho.

b) Sopas ou Caldos ou Cremes

c) Proteínas (Linguiça, Charque, Carne Bovina, Carne do Sol, Ovo, Coxa e Sobrecoxa, Carne Suína, servidas em preparações cozidas, refogadas e assadas

d) Sobremesas; Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

e) Pão

g) Café com Leite

Gramatura

a) Sopa: Proteína – 100g, Vegetal - 80 g, massa - q.s. e temperos - q.s.

b) Tubérculos: Batata Doce – 280g, Inhame e Macaxeira – 320g

c) Arroz: 70 g. In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g ou massa: 100 g cozida ou 50g in-natura

d) Floco de Milho ou de Arroz: 150g

e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.ª qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.ª qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto

g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g.Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 gi Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)

i) Linguiça: 180g ou Charque: 220g

j) Ovo: 2 und

k) Pão: 50g

l) Café: 250ml

m) Leite: 50ml

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA
DECLARACAO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

DECLARACAO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO.

Declaro, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, conforme estipulado no item 8.3.4.3.7 do Termo de Referência, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo.

Instalações, Aparelhamento (Maquinas/Equipamentos)	Quantidade
(...)	(...)
(...)	(...)
(...)	(...)

Pessoal Técnico	Qualificação
(...)	(...)
(...)	(...)
(...)	(...)

Obs.: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á a execução contratual, pode ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser adjudicado.

Município de (...), (...) de (...) de 2025.

Razão Social/CNPJ, Nome do Representante legal/Assinatura.

[1] Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária.

[2] Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/ONU, de 1985.

3. 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](#).

EUCLES DE MORAES NEPOMUCENO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/12/2025 às 08:56:36.

WANDSON DOUGLAS LIMA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

FABIANA MANUELA OLIVEIRA COLOMBO HOLANDA

Equipe de apoio

SECRETARIA DE ESTADO DE RESSOCIALIZAÇÃO E I.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - SERVIÇO E:34000.0000034506 /2024 525/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
525/2024	927222-SECRETARIA DE ESTADO DE RESSOCIALIZAÇÃO E I.	EUCLES DE MORAES NEPOMUCENO	11/09/2025 16:20 (v 14.4)
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:34000.0000034506 /2024

1. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - SERVIÇO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - SERVIÇO

Processo Administrativo nº E:34000.0000034506/2024

Unidade requisitante	Chefia Executiva Administrativa
Agentes públicos responsáveis	
Eucles de Moraes Nepomuceno – Policial Penal, Chefe de Suprimentos, Matrícula nº 54.044-7. Fabiano Reis da Cunha Pinto – Policial Penal, Chefe Executivo Administrativo, Matrícula nº 54.044-7.	
E-mails	chesu@seris.al.gov.br / cea@serisal.gov.br / ceaseris2020@gmail.com
Telefones	082 3315-1744, ramal 2005/2006
O presente estudo técnico preliminar, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação, caracteriza o interesse público envolvido e evidencia o	

problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade da contratação, e dá base ao termo de referência a ser elaborado.

Os documentos que dão suporte às indicações, definições, informações, análises sistematizadas no estudo técnico preliminar, bem assim aos atestos e justificativas nele constantes encontram-se em anexo:

- Ofício nº E:13116/2024/SERIS (SEI 30367183);
- Documento de Formalização de Demanda – DFD (SEI 27606278);
- Informe/Despacho SERIS SANUT (SEI 27606563);
- Processos n.ºs: E:34000.0000012537/2024, E:34000.0000027293/2024 (processo restrito) e E:02100.0000006076/2024 (processo restrito).

ATESTO que a presente contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual, elaborado nos moldes do Decreto Estadual 90.385 /2023.

1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A deflagração de **procedimento licitatório visando à contratação de pessoa jurídica para o fornecimento contínuo de refeições prontas** à Casa de Custódia de Arapiraca é medida indispensável para assegurar a regularidade dos serviços prestados por esta unidade prisional, sob gestão da Secretaria de Estado de Ressocialização e Inclusão Social – SERIS, conforme competência atribuída à Chefia de Suprimentos quanto à abertura e acompanhamento de processos de contratação.

Cabe destacar que **a Casa de Custódia de Arapiraca não possui estrutura física adequada para o preparo interno de alimentos**, ou seja, **não dispõe de cozinha própria** ou instalações compatíveis com a manipulação e produção de refeições em larga escala, conforme exigências sanitárias e de segurança alimentar. Diante disso, a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas é a única alternativa viável para garantir a alimentação diária das pessoas privadas de liberdade e dos servidores, dentro dos padrões exigidos pelos órgãos de controle.

A alimentação adequada é um direito humano fundamental, garantido pela Constituição Federal, e deve ser promovido pelo Estado em todas as suas instâncias, inclusive no sistema penitenciário. O fornecimento de refeições com qualidade nutricional e em quantidade suficiente é essencial para a **dignidade da pessoa humana** e para a **manutenção da ordem e da disciplina no ambiente prisional**. A falta ou inadequação da alimentação pode gerar tensões internas, insatisfações, motins, e até situações mais graves, como rebeliões e mortes, impactando diretamente a segurança da unidade e de todos os envolvidos.

Além disso, é importante considerar a rotina dos servidores da unidade. A ausência de fornecimento interno de refeições compromete o andamento das atividades, pois obriga os profissionais a se deslocarem até estabelecimentos externos durante o horário das refeições, o que, além de comprometer a **segurança**, gera **descontinuidade dos atendimentos e procedimentos internos**.

Por fim, destaca-se o **Princípio da Continuidade do Serviço Público**, que impõe ao Estado o dever de garantir a ininterruptibilidade dos serviços essenciais, como é o caso da

alimentação em unidades prisionais. A contratação pretendida assegura a prestação desse serviço de forma constante, regular e eficiente.

Diante do exposto, resta plenamente **justificada a necessidade da contratação, por meio de procedimento licitatório**, de empresa especializada no fornecimento contínuo de refeições prontas para a Casa de Custódia de Arapiraca, em razão da inexistência de cozinha própria na unidade, da necessidade de garantir os direitos constitucionais dos custodiados e da manutenção da segurança, ordem e eficiência dos serviços públicos prestados.

A Lei nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), em seu art. 12, dispõe que a assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas, acrescentando o art. 3º que ao condenado e ao internado serão assegurados todos os direitos não atingidos pela sentença ou pela lei, sendo a alimentação um direito do preso.

Lei nº 7210 de 11/07/1984

Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

(...)

Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - alimentação suficiente e vestuário;

No tocante aos servidores, rege como referência o *Decreto Estadual nº 4.180, de 28 de agosto de 2009, (publicado no DOE de 31/08/2009).*

Art. 1º Conceder-se-á alimentação aos servidores e empregados públicos dos órgãos e entidades do Poder Executivo do Estado de Alagoas que se encontrem submetidos ao regime de trabalho de plantão de 12 (doze), 24 (vinte e quatro) e 72 (setenta e duas) horas.

Art. 2º Consistirá na alimentação dos servidores ou empregados públicos o equivalente a 1 (uma) refeição por plantão de 12 (doze) horas, 2 (duas) refeições por plantão de 24 (vinte e quatro) horas e 3 (três) refeições por plantão de 72 (setenta e duas) horas, desde que trabalhadas de forma consecutiva.

(...)

Parágrafo único. Para a operacionalização da concessão de alimentação aos servidores e empregados públicos de que trata este Decreto, poderão ser contratadas empresas especializadas no fornecimento direto das refeições na modalidade de quentinhas ou assemelhados ou mesmo por meio de cartões eletrônicos para a aquisição das refeições ou dos gêneros alimentícios, em conformidade com a característica e disponibilidade dos serviços existentes em cada região.

A presente contratação justifica-se, ainda, em razão da **situação crítica atualmente vivenciada na Casa de Custódia de Arapiraca**, onde, **em decorrência da ausência de fornecimento institucional de refeições, familiares e amigos dos presos** têm assumido, de forma informal e precária, a responsabilidade pelo fornecimento da alimentação dos custodiados.

Tal cenário configura grave violação dos direitos fundamentais das pessoas privadas de liberdade, especialmente o direito à alimentação adequada, assegurado pela Constituição Federal e pela legislação infraconstitucional. Importante destacar que esta Pasta **não possui, no momento, condições operacionais ou estruturais para o fornecimento direto de alimentação**, conforme registrado no **Informe/Despacho SERIS SANUT (SEI 27606563)**, o que reforça a necessidade de contratação de empresa especializada para suprir essa demanda essencial.

A gravidade da situação levou a **Defensoria Pública do Estado de Alagoas** a se manifestar oficialmente por meio dos processos **E:34000.0000012537/2024, E: 34000.0000027293/2024 (processo restrito) e E:02100.0000006076/2024 (processo restrito)**, requerendo **providências urgentes para a regularização do fornecimento das refeições aos presos da referida unidade**. Tais manifestações indicam o nível de urgência e a necessidade de pronta resposta por parte da Administração Pública.

Dessa forma, **relata-se formalmente, por meio do presente processo, a existência de um quadro de desabastecimento de refeições**, o que compromete diretamente o desenvolvimento das atividades institucionais da SERIS e agrava a condição de vulnerabilidade dos custodiados.

Assim, a contratação ora pretendida visa **restabelecer a regularidade no fornecimento das refeições**, garantindo a dignidade da população privada de liberdade, a segurança e o bom funcionamento da unidade, bem como o cumprimento das determinações e recomendações oriundas dos órgãos de controle e fiscalização.

ATESTO

Atesto, para os devidos fins, que o objeto a ser contratado enquadra-se nas hipóteses previstas nos incisos XV, XVI, XVII e XVIII do artigo 6º da Lei Federal nº 14.133/2021, no artigo 1º do Decreto Estadual nº 4.162/2009 e no artigo 9º da Instrução Normativa AMGESP nº 002/2019, estando em conformidade com as exigências legais e regulamentares aplicáveis.

Declaro, ainda, em observância à jurisprudência do Tribunal de Contas da União – TCU, que **não há, no quadro de servidores da Administração Pública Estadual lotados no local da Cadeia Pública de Arapiraca, pessoal habilitado para a execução dos serviços demandados, tampouco estrutura física adequada para preparo de alimentos, uma vez que a unidade prisional não dispõe de cozinha própria**. Diante disso, torna-se necessária e justificada a contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação preparada, garantindo assim a continuidade dos serviços essenciais e o cumprimento das obrigações legais relacionadas à custódia de pessoas privadas de liberdade.

2. INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

A contratação se alinha ao planejamento da SERIS, conforme Plano de Contratações Anual instituído, e se vincula à Lei de Execução Penal/LEP Lei nº 7210 de 11/07/1984 – LEP e Lei nº 10792 de 01/12/2003 que dispõe da obrigatoriedade de disponibilizar alimentação para os custodiados, Decreto Estadual nº 49051, de 22/06/2016 – dispõe sobre atribuições da SERIS. Fazendo-se necessária a produção de alimentos prontos.

Lei nº 7210 de 11/07/1984

SEÇÃO II

Da Assistência Material - Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

SEÇÃO II

Dos Direitos - Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - alimentação suficiente e vestuário;

De acordo com o art. 3º, do Decreto Estadual 49.051, de 22 de junho de 2016, a Secretaria de Estado de Ressocialização e Inclusão Social – SERIS tem por finalidade:

I – administrar o Sistema Penitenciário do Estado de Alagoas;

II – assegurar o cumprimento da política nacional penitenciária e da legislação pertinente, no âmbito estadual, planejando, coordenando, controlando, gerindo e executando projetos e programas, com a finalidade de tornar o Sistema Penitenciário do Estado auto-sustentável;

III – apoiar os serviços de assistência jurídica prestados pela Defensoria Pública do Estado de Alagoas;

IV – estabelecer e executar programas sociais e médicos aos internos do Sistema Penitenciário, bem como realizar perícias psiquiátricas e psicológicas para o atendimento forense;

V – desenvolver programas de educação e profissionalização do reeducando, objetivando seu reingresso na sociedade; e

VI – manter e administrar o Centro Psiquiátrico Judiciário, promovendo condições para garantir saúde, proteção e recuperação dos inimputáveis e dos toxicômanos do Sistema Penitenciário.

3. ATENDIMENTO ANTERIOR DA NECESSIDADE

Não houve necessidade anterior equivalente.

4. 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, identificam-se as seguintes soluções:

Nº da Solução	Nome da Solução	Apresentação da Solução
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de	

fornecimento de refeições prontas	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de f ornecimento de refeições prontas, para atender a Casa de Custódia de Arapiraca.
-----------------------------------	--

Análise da Solução

Após análise da demanda apresentada, não foram identificadas soluções múltiplas viáveis que atendam, de forma eficaz e contínua, à necessidade de fornecimento diário de refeições prontas à Casa de Custódia de Arapiraca. Trata-se de uma demanda de natureza repetitiva e essencial, cuja única solução viável é a contratação de empresa especializada, conforme previsto na Solução nº 1.

A opção por aquisição via contratação direta de fornecimento se justifica pela inexistência de estrutura operacional da SERIS em Arapiraca para produção própria de alimentos, bem como pela inviabilidade logística de transporte diário das refeições a partir das cozinhas localizadas em Maceió, distante 128 km da unidade. Ressalta-se, ainda, que esta Secretaria não realizou contratações similares anteriormente, tendo em vista que, no sistema prisional, existe uma cozinha central localizada na capital, responsável pelo preparo das refeições, a qual não possui condições logísticas de atender, de forma eficiente, unidades distantes como a Casa de Custódia de Arapiraca.

A Gerência de Alimentação e Nutrição da SERIS, consultada previamente, manifestou-se pela impossibilidade de atendimento da demanda com meios próprios, devido a fatores como:

- Distância e tempo de deslocamento entre as cidades;
- Riscos à qualidade e segurança dos alimentos durante o transporte;
- Falta de equipamentos adequados para conservação térmica;
- Oscilação do quantitativo de custodiados, que compromete o planejamento prévio e pode gerar desperdício ou falta de refeições;
- Inexistência de transporte próprio disponível para essa finalidade.

Diante disso, a contratação de empresa terceirizada se apresenta como a solução mais adequada, segura e eficiente, com mercado competitivo e sem restrições quanto à disponibilidade de fornecedores. O detalhamento técnico da assistência alimentar encontra-se anexo a este processo.

ATESTO que, dentre as alternativas possíveis de mercado, a solução proposta é a que melhor atende ao interesse público, do ponto de vista técnico e econômico, de acordo com estudo circunstanciado realizado nos moldes do artigo 7º, III, do Decreto Estadual nº 90.381/2023.

5. NORMATIVOS APLICÁVEIS AO OBJETO

5.1. Da Sustentabilidade:

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

5.1.1.1. empregar materiais e equipamentos que atendam a critérios de sustentabilidade, tais como segurança, durabilidade e eficiência, de modo a gerar menos resíduos, menor

desperdício e menor impacto ambiental, sobre recursos naturais, como água, solo, ar, flora e fauna;

5.1.1.2. utilizar menos recursos naturais na prestação dos serviços;

5.1.1.3. evitar o uso de materiais tóxicos ou perigosos

5.1.1.4. reciclar seus resíduos, bem como, utilizar produtos reciclados;

5.1.1.5. utilização de recursos naturais ambientalmente regular;

5.1.1.6. utilização de materiais, tecnologias e matérias-primas local;

5.1.1.7. utilização de mão de obra local e fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizar o uso, de acordo com a legislação vigente;

5.1.1.8. obedecer às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego.

5.1.1.9. Utilização de menor custo de manutenção e uso de inovações que reduzam a pressão sobre os recursos naturais.

5.1.1.10. declarar que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade com a IN 01/2010-SLTI.

5.2. No artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305/2010, direcionadas às contratações públicas:

Art. 7º. São objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos:

(...)

XI - prioridade, nas aquisições e contratações governamentais, para:

a) produtos reciclados e recicláveis;

b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis;

XII - integração dos catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis nas ações que envolvam a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

XIII - estímulo à implementação da avaliação do ciclo de vida do produto;

XIV - incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético;

XV - estímulo à rotulagem ambiental e ao consumo sustentável.

5.3. Do Impacto Ambiental:

5.2.1. Quanto ao impacto ambiental, a natureza do objeto a ser contratado não presume e não enseja risco de agressão ao meio ambiente, não constituindo meio de poluição a nenhum dos elementos que compõe o meio ambiente, logo se presume não ser um objeto agressor do meio ambiente.

6. REQUISITOS DO OBJETO

6.1. CÓDIGO CATSER (DESCRIÇÃO E UNIDADE DE MEDIDA)

CATSER	Descrição	Unidade de Medida
3697 GENÉRICO	Descrição do CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para Desjejum.	Un.
	Descrição do CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para o Almoço	Un.
	Descrição do CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para o Jantar.	Un.

6.1.1. JUSTIFICATIVA DA DESCRIÇÃO OU UNIDADE DE MEDIDA COMPLEMENTAR

Considerando a insuficiência da descrição genérica atribuída ao código CATSER 3697 – que contempla, de forma ampla, o fornecimento de refeições prontas – e visando conferir maior clareza, precisão e aderência à necessidade específica da unidade requisitante justificam-se a adoção da seguinte especificação técnica complementar:

- Descrição complementar: *Fornecimento de Refeições Prontas para Desjejum, Almoço e Jantar.*

Tal especificação é compatível com o escopo do referido código CATSER, não havendo qualquer divergência ou descaracterização do objeto previsto na codificação oficial. Pelo contrário, a complementação visa adequar a descrição genérica à realidade operacional da Casa de Custódia de Arapiraca, onde se faz necessária a prestação contínua e regular do serviço de alimentação, abrangendo as três principais refeições diárias.

Essa medida é essencial para:

- Evitar interpretações ambíguas ou incompletas por parte dos fornecedores, garantindo propostas mais alinhadas à demanda;
- Dar maior transparência e segurança jurídica ao processo licitatório, ao detalhar claramente o objeto da contratação;
- Assegurar o pleno atendimento das necessidades alimentares da população privada de liberdade, respeitando o princípio da dignidade da pessoa humana e o direito fundamental à alimentação adequada.

Portanto, a inclusão da especificação complementar ao CATSER 3697 não modifica a natureza do item, mas aprimora sua definição com base na necessidade real do serviço a ser contratado, respeitando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

ATESTADO DE COMPATIBILIDADE DO OBJETO

Nos termos do art. 6º, incisos XV a XVIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, do art. 1º do Decreto Estadual nº 4.162/2009 e do art. 9º da Instrução Normativa AMGESP nº 002/2019, **atesto** que o objeto da contratação prestação de serviços terceirizados **é compatível com as hipóteses legalmente permitidas para execução indireta no âmbito da Administração Pública Estadual.**

Declaro que o serviço:

- Enquadra-se no conceito legal de serviço, conforme a Lei nº 14.133/2021;
- Trata-se de atividade acessória, instrumental ou complementar, autorizada pelo Decreto nº 4.162/2009;
- Não está entre as vedações da Instrução Normativa AMGESP nº 002/2019, nem corresponde a função típica de cargo efetivo.

Este atestado visa garantir a legalidade da contratação, em conformidade com a Constituição Federal e a jurisprudência do TCU.

Atesto, sob a minha responsabilidade, as especificações do objeto estão limitadas ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos serviços praticados no mercado, não consignando 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.

6.2. NATUREZA DO OBJETO

Nos termos do artigo 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021, o pregão eletrônico é a **modalidade obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns**, salvo exceções expressamente previstas em lei.

Por sua vez, conforme o artigo 6º, inciso XIII, da mesma norma, consideram-se **bens e serviços comuns** “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”.

A presente demanda refere-se ao **fornecimento de 80 refeições por turno (manhã, tarde e noite)**, totalizando **240 refeições diárias**, destinadas à Casa de Custódia de Arapiraca. Esse quantitativo foi estimado com base em dados atualizados da unidade, levando-se em consideração a variação no número de custodiados e os critérios nutricionais estabelecidos pelos órgãos reguladores competentes.

Trata-se da **primeira contratação desse tipo** por parte da Secretaria, motivo pelo qual **não existem memórias de cálculo anteriores** ou documentos semelhantes que embasem a estimativa. A necessidade foi identificada por meio de observações diretas da rotina operacional da unidade, bem como pelas análises da equipe técnica local, que apontam a contratação como medida essencial para **garantir a regularidade e continuidade da assistência alimentar aos custodiados**.

Cabe destacar que a cozinha central do sistema prisional está localizada em Maceió, a cerca de **128 km de Arapiraca**, inviabilizando logisticamente o atendimento dessa unidade específica. Assim, a **contratação de empresa especializada** para o fornecimento local das refeições se apresenta como a solução mais eficaz, assegurando **qualidade, regularidade e segurança alimentar**.

Ademais, a centralização do fornecimento em um único prestador especializado pode gerar **economia de escala e maior eficiência operacional**, contribuindo para o melhor uso dos recursos públicos.

Dessa forma, considerando que os padrões de qualidade e desempenho do serviço podem ser **objetivamente definidos no edital**, mediante especificações usuais de mercado como o cardápio, valor nutricional, acondicionamento e prazos de entrega, **configura-se a natureza de serviço comum**, o que justifica a **utilização do pregão eletrônico como modalidade obrigatória de licitação**, nos termos do artigo 6º, incisos XIII e XLI, da Lei nº 14.133/2021.

6.2.1. DE ENGENHARIA

Com base nas disposições tanto da Lei Federal nº 5.194, de 1966, quanto da Lei Federal nº 6.496, de 1977, além das Resoluções do Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA), inclusive Resolução CONFEA nº 218, de 1973, o objeto da contratação não consiste em serviço de engenharia.

6.2.2. COMUM

O objeto da contratação é comum, visto poderem seus padrões de desempenho e qualidade ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

6.2.3. EXECUÇÃO CONTINUADA

O objeto da contratação consiste em serviço a ser executado de forma continuada, sendo imperiosa a sua prestação ininterrupta, em face do desenvolvimento habitual das atividades administrativas, sob pena de prejuízo ao interesse público, tendo em vista:

- sua habitualidade: os serviços serão prestados diariamente e ininterrupto, aja vista que se trata do fornecimento de refeições aos Reeducandos e Servidores Plantonistas (desjejum, almoço e jantar), sendo a vigência plurianual economicamente mais vantajosa considerando a economia em escala; e

- sua essencialidade: a sua manutenção contínua é imprescindível, uma vez que está voltada para o funcionamento das rotinas administrativas da Casa de Custódia de Arapiraca.

Considerando os requisitos exigidos para a execução contratual, o objeto da contratação não consiste em serviço com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (MDO).

6.2.4. REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

Considerando os requisitos exigidos para a execução contratual, o objeto da contratação não consiste em serviço com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (MDO).

6.3. REGIME DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Considerando o risco para a Administração, bem assim o critério a ser utilizado para remunerar a contratada, em relação ao CATSER, a contratação adota como regime de execução a empreitada por preço global.

6.4. PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de 01 ano, com possibilidade de prorrogação até 05 anos (art. 106, Lei 14.133/21), contados a partir da divulgação do contrato no **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, podendo ser **prorrogado por até 10 (dez) anos**, conforme disposto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que os mesmos serão prestados diariamente e ininterrupto, aja vista que se trata do fornecimento de refeições aos Reeducandos e Servidores Plantonistas (desjejum, almoço e jantar), sendo a vigência plurianual economicamente mais vantajosa considerando a economia em escala.

A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitidos a negociação com o Contratado.

6.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

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

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

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

6.5.3.2. 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;

6.5.3.3. 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;

6.5.3.4. 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;

6.5.3.5. 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.

6.5.4. A empresa, que apresentar resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá comprovar patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

6.6. CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

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

6.6.1.1. 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.

6.6.2. 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.

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

6.6.2.1.1. Características: execução de serviço fornecimento de refeições prontas;

6.6.2.1.2. Quantidades: no mínimo, 20% (vinte por cento) da quantidade do objeto licitado;

6.6.2.2. A comprovação de aptidão citado no item 8.3.4.2 deverão ser devidamente registrado entidade profissional competente (art. 101, I), qual seja: Conselho Regional de Nutrição - CRN (Lei nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80).

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

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

6.6.2.5. 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.

6.6.3. Prova de atendimento aos seguintes requisitos:

6.6.3.1. Indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

6.6.3.1.1. A licitante comprovará a aptidão operacional mediante a apresentação, junto aos documentos de habilitação, de relação explícita e declaração formal de disponibilidade, das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, de acordo com as especificações do TERMO DE REFERÊNCIA deste instrumento.

6.6.3.2. A relação do pessoal técnico indicado pela licitante deverá estar acompanhada da demonstração de vinculação à futura execução contratual, mediante a apresentação, junto aos documentos de habilitação, de quaisquer dos seguintes documentos: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

6.3.3. Registro ou inscrição na entidade profissional competente (art. 101, I), qual seja: Conselho Regional de Nutrição - CRN (Lei nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80).

6.6.3.4. Comprovação da licitante de que possui, em nome da empresa, atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação ou de possuir, em seu quadro, e na data prevista para a entrega da proposta, detentor de tal atestado, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, que seja detentor de tal atestado.

6.6.3.4.1. A comprovação de que a licitante possui, em seu quadro, na data prevista para a entrega da proposta, detentor de atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo a responsabilidade técnica pela obra ou serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

6.6.3.5. Alvará de fiscalização fornecido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde (Estadual ou Municipal) da sede do fornecedor em nome do licitante. Caso no Alvará não conste o prazo de validade, considerar-se-á o prazo de 12 (doze) meses.

6.6.3.6. Certificado de Vistoria de Veículos – CVV emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde (Municipal ou Estadual) em nome do licitante. Caso no Alvará não conste o prazo de validade, considerar-se-á o prazo de 12 (doze) meses.

6.6.3.7. Declaração formal de disponibilidade: Indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme modelo em anexo.

6.6.4. Declaração de Cota de Aprendizagem:

6.6.4.1. Declaração de Cota de Aprendizagem: Declaração de Cumprimento de Cota de Aprendizagem – DCCA, conforme o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, acompanhada da apresentação de Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

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

6.6.4.3. Renovar, durante a vigência do contrato, a cada 6 (seis) meses, a Declaração de Cumprimento de Cota de Aprendizagem – DCCA, conforme o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, acompanhada da apresentação de Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

6.7. CAPACIDADE TÉCNICO-PROFISSIONAL

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade da exigência de obrigações específicas da contratada, sendo adequadas e suficientes aquelas previstas na minuta padronizada pela PGE/AL.

6.8. INSTALAÇÕES E APARELHAMENTO

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade da exigência de instalações e aparelhamento específicos da contratada para o cumprimento das obrigações por ela assumidas.

6.9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade da exigência de obrigações específicas da contratada, sendo adequadas e suficientes aquelas previstas na minuta padronizada pela PGE/AL.

6.10. CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES (CBO)

De acordo com o objeto da contratação, as categorias profissionais que serão empregadas na execução do serviço enquadram-se na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) da seguinte forma:

- CBO 513205 - Cozinheiro geral.

6.11. VISTORIA

A vistoria na Casa de Custódia de Arapiraca poderá ser realizada de segunda a sexta-feira, das 08 às 14 horas.

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade da indicação de outras instruções específicas sobre a vistoria, sendo adequadas e suficientes aquelas previstas na minuta padronizada pela PGE/AL.

6.12. DESLOCAMENTOS E HOSPEDAGEM

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade de deslocamentos e hospedagem dos profissionais que serão empregadas na execução do serviço.

6.13. UNIFORMES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade de indicar uniformes, materiais e equipamentos específicos a serem disponibilizados em favor da Administração.

6.14. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA

De acordo com o objeto da contratação e considerado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, não será aceita cooperativa para a sua prestação, tendo em vista haver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e a cooperativa contratada ou a Administração (impossibilidade de execução com autonomia pelos cooperados), bem assim pessoalidade e habitualidade (impossibilidade de a execução da gestão operacional do serviço ser compartilhada ou em rodízio entre os cooperados).

7. ESTIMATIVA DOS QUANTITATIVOS DO OBJETO

CATSER	Quantitativo Anual
3697	2.400
	2.400
	2.400

A estimativa dos quantitativos do objeto foi definida de acordo com o seguinte método:
Quantidade de objetos existentes dos setores das unidades do Complexo Prisional.

Lotação máxima da Casa de Custódio de Arapiraca, com um acréscimo na média de 35% desta população, tendo em vista a rotatividade de presos que passam pela unidade, mais o número de policiais penais de plantão, vezes a média dos dias por mês, e vezes 3 refeições (desjejum, almoço e jantar).

Capacidade Casa de Custódia de Arapiraca (48 vagas) + 35% de acréscimo (17 vagas): 65 vagas;

Policiais de Plantão: 15.

Total de quentinhas diárias: 80 quentinhas;

Quantidade de dias (média): 30 dias.

Quantidade de Refeições: Desjejum, Almoço e Jantar.

Quantitativo Mensal (Desjejum): 80 (quentinhas) x 30 (dias) = 2.400 refeições;

Quantitativo Mensal (Almoço): 80 (quentinhas) x 30 (dias) = 2.400 refeições; e

Quantitativo Mensal (Jantar): 80 (quentinhas) x 30 (dias) = 2.400 refeições.

7.1. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Item	CATSER	Especificação	Unidade de Medida	Qtde Mensal	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
01	3697	Descrição CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados /Doces Descrição Complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para Desjejum.	UN.	2.400	R\$ 13,85	R\$ 33.240,00	R\$ 398.880,00
02	3697	Descrição CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados /Doces Descrição Complementar:	UN.	2.400	R\$ 19,42	R\$ 46.608,00	R\$ 559.296,00

		Fornecimento de Refeições Prontas para Almoço.					
03	3697	Descrição CATSER: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Complementar: Fornecimento de Refeições Prontas para Jantar.	UN.	2.400	R\$ 18,07	R\$ 43.368,00	R\$ 520.416,00
VALOR TOTAL MENSAL							R\$ 123.216,00
VALOR TOTAL ANUAL							R\$ 1.478.592,00

O valor estimado da contratação foi extraído da planilha de custos do presente processo (SEI 30422947).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto da contratação seguirá a seguinte dinâmica:

- São métodos ou rotinas de execução do trabalho e das etapas a serem executadas:
- Fornecimento diário, de segunda-feira e domingo, do desjejum, almoço e jantar dos reeducandos e servidores da Casa de Custódia de Arapiraca.
- Os serviços serão prestados na Casa de Custódia de Arapiraca, situada na Av. Gov. Antônio Simeão Lamenha Filho, 341-373 - Jardim Tropical, Arapiraca - AL;
- Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Desjejum deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 06h30min as 07h30min;

Almoço deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 11h as 12h;

Jantar deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 16h às 17h;

- Rotinas a serem cumpridas:

A execução contratual observará as **rotinas em anexo**.

Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar TODOS os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a efetiva execução do contrato;

As informações relevantes para o **dimensionamento da proposta seguem anexo**.

8.1. PRAZO DE EXECUÇÃO

O objeto da contratação terá prazo de execução contado, do efetivo recebimento da Ordem de Execução, até a expiração do prazo de vigência contratual e seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro:

- As refeições serão fornecidas diariamente de acordo com a população carcerária da unidade e dos policiais penais de plantão, conforme solicitação do quantitativo exato das refeições diárias que será realizada pela DIREÇÃO da UNIDADE PRISIONAL à CONTRATADA, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, antes do horário do fornecimento das refeições.

8.2. ACEITAÇÃO DE CONSÓRCIO

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.

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

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Indica-se para participação da gestão do contrato os seguintes agentes públicos:

- Eloy Correia Silva - Policial Penal, Chefe da Casa de Custódia de Arapiraca Jorge Samuel de Oliveira, Matrícula nº 46.766-9.

A comunicação a ser estabelecida entre o órgão ou entidade e a prestadora do serviço será feita de acordo com os seguintes mecanismos:

- e-mail: ccca@seris.al.gov.br;

- Telefone: 82 98883-4349;

- E de forma mais imediata *in loco* para atender demandas diárias da unidade, com os servidores da Direção/Gerencia da unidade;

Quanto ao pagamento, os serviços prestados deverão ser computados por etapas entregues e aceitas e atestadas pelo gestor da contratação, para o efetivo pagamento em até 20 (vinte) dias.

O pagamento fica condicionado à comprovação de que a empresa contratada se encontra adimplente com a Fazenda Pública Estadual, e nenhum pagamento será realizado pela administração pública sem que a contratada apresente certidão negativa atualizada de débitos junto à Fazenda Estadual e tenha recolhido o valor de multa eventualmente aplicada.

A administração pública se reserva o direito de não receber os materiais que não estiverem em perfeitas condições de uso e/ou de acordo com as especificações estipuladas no instrumento contratual/Termo de Referência, ficando suspenso o pagamento da Nota Fiscal emitida pela contratada, enquanto não forem sanadas as incorreções ou inadequações identificadas.

A emissão antecipada do documento fiscal pela contratada, não implicará adiantamento para o pagamento da obrigação.

Havendo erro na nota fiscal emitida, a mesma será devolvida à contratada, bem como qualquer irregularidade que impeça a liquidação da despesa será comunicada à contratada, ficando o pagamento pendente até que se providenciem as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para o pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou a reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Administração pública.

Os pagamentos serão sempre efetuados através de depósito bancário em conta corrente da indicada pela empresa contratada

No que se refere a sanções, a empresa contratada que, por qualquer forma, não cumprir as normas e obrigações da licitação ou a empresa contratada deixar de cumprir obrigações contratuais, estarão sujeitas às sanções de advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, descredenciamento ou proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, podendo ainda serem aplicadas juntamente com a sanção de multa, assegurados o contraditório e ampla defesa, nos termos do Decreto Estadual nº 4.054/2008 e da legislação federal que disciplina a matéria.

Quanto a multa obedecerá a uma gradação, com previsão de percentuais estabelecidos no Termo de Referência que, em razão da gravidade será aplicada de forma gradual e proporcional, e calculada sob o valor do contrato ou da Nota de empenho, a depender da situação identificada pela administração pública.

Na hipótese da multa a ser aplicada, for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice previamente estabelecido ou seu equivalente, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou cobrada judicialmente.

A conformidade dos produtos e dos serviços entregues com relação às especificações técnicas e com a proposta da contratada, com vistas ao recebimento provisório, será avaliada conforme a apresentação e quantidades de cada refeição.

A conformidade dos produtos e dos serviços entregues com relação aos termos contratuais e com a proposta da contratada, com vistas ao recebimento definitivo, será avaliada conforme a composição de cada refeição, odor e sabor.

9.1. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

Serviço continuado sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra (MDO)

De acordo com o objeto da contratação, indicam-se as seguintes informações, para o dimensionamento claro, preciso e suficiente da proposta:

Fornecimento diário, de segunda-feira a domingo, do desjejum, almoço e jantar dos reeducandos e servidores da Casa de Custódia de Arapiraca, no seguinte endereço, Av. Gov. Antônio Simeão Lamenha Filho, 341-373 - Jardim Tropical, Arapiraca - AL;

Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Desjejum deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 06h30min as 07h30min;

Almoço deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 11h as 12h;

Jantar deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 16h as 17h;

As demais informações constam no anexo deste dispositivo.

9.2. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade de definir mecanismos de controle específicos a serem utilizados para fiscalizar a prestação do serviço, sendo adequados e suficientes aqueles previstos na minuta padronizada pela PGE/AL.

10. GARANTIA DE EXECUÇÃO

Considerando a ausência de maior risco para a Administração, em função da complexidade e do vulto da contratação, além da ausência de prazo de entrega estendido, não há necessidade da exigência de garantia de execução.

11. ÍNDICE DE REAJUSTE

Considerando a proximidade da efetiva variação dos preços do objeto da contratação e o maior conservadorismo do indicador, define-se a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA para a hipótese de reajuste.

12. PARCELAMENTO

12.1. DO OBJETO

De acordo com o objeto da contratação, e após a avaliação da sua divisibilidade, com base na necessidade administrativa e no mercado fornecedor, procedeu-se ao maior parcelamento técnica e economicamente possível, realizando-se licitação do tipo menor preço **por grupo(s) de itens**, em relação ao CATSER 3697, tendo em vista que o agrupamento por grupo de itens, com características semelhantes e comuns ao mercado, serve como estratégia competitiva na concorrência de preços, uma vez que permite aos fornecedores especializados em uma linha de serviços, possam oferecer maiores descontos na composição do preço do grupo de itens, bem como, a adoção por itens isolados tornará mais oneroso a execução do contrato, do ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

12.2. DO ITEM OU GRUPO DE ITENS

Quanto à possibilidade de divisão do grupo de itens em parcelas ainda menores, tem-se por inviável, tendo em vista o vulto e a uniformidade do objeto, inclusive quanto a prazo e local de entrega, e a necessidade de resguardar a economia de escala.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Com a contratação, pretende a Administração alcançar os seguintes resultados:

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de refeições prontas, desjejum, almoço e jantar para os custodiados e policiais de plantão da Casa de Custódia de Arapiraca.

A fim de que a Administração alcance os resultados por ela pretendidos, a solução como um todo deverá comportar os seguintes elementos:

Fornecimento diário, de segunda-feira a domingo, do desjejum, almoço e jantar.

Os serviços serão prestados na Casa de Custódia de Arapiraca, situada na Av. Gov. Antônio Simeão Lamenha Filho, 341-373 - Jardim Tropical, Arapiraca - AL;

Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Desjejum deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 06h30min as 07h30min;

Almoço deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 11h as 12h;

Jantar deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 16h as 17h;

14. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

De acordo com o objeto da contratação, NÃO há necessidade da adoção do seguinte cronograma de atividades para adequação do ambiente da Casa de Custódia de Arapiraca, haja vista que as refeições serão produzidas fora da unidade.

<p>- indicações dos agentes públicos que participarão da gestão do contrato:</p> <p>- Eloy Correia Silva - Policial Penal, Chefe da Casa de Custódia de Arapiraca Jorge Samuel de Oliveira, Matrícula nº 46.766-9.</p>
15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES
Não há contratações correlatas ou interdependentes com a contratação.
16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO
Com base na avaliação dos elementos anteriores do estudo técnico preliminar, a contratação se mostra técnica, socioeconômica e ambientalmente viável.
17. CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO SIGILO
Com base na avaliação dos elementos anteriores do estudo técnico preliminar, não há necessidade desclassificá-los como sigilosos.
18. INTEGRAM O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS
<p>ANEXO A - Assistência alimentar da Casa de Custódia de Arapiraca.</p> <p>ANEXCO B - Declaração Formal de disponibilidade: Indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico.</p>
<p>ATESTO:</p> <p><i>- Atestam-se, sob responsabilidade funcional, que o estudo técnico preliminar elaborado é adequado e perfeitamente suficiente tanto à caracterização do interesse público envolvido e da melhor solução para o problema a ser resolvido, inclusive acerca de Descrição, Unidade de Medida e Quantidade, quanto à fundamentação do termo de referência e demais instrumentos da contratação, elaborado que foi nos moldes do Decreto Estadual nº 90.381/2023.</i></p> <p><i>- Atesta- se Que o objeto da contratação encontra-se compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), respeitando os limites e diretrizes orçamentárias estabelecidas.</i></p> <p><i>- Atesto ainda que a presente contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual, elaborado nos moldes do Decreto Estadual nº 90.385/2023.</i></p>

Eucles de Moraes Nepomuceno – Policial Penal

Chefe de Suprimentos

Matrícula nº 53019-0

Fabiano Reis da Cunha Pinto – Policial Penal

Chefe Executivo Administrativo

Matrícula nº 54.044-7

APROVO

Patrick Azevedo Cavalcante

Secretário Executivo de Gestão Interna - SEGI/SERIS

Mat. 53.011-5

Ordenador de despesa do órgão ou entidade

**ANEXO "A" DO ESTUDO TÉCNICO
PRELIMINAR**

**ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DA CASA
DE CUSTÓDIA DE ARAPIRACA**

ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DA CASA DE CUSTÓDIA DE ARAPIRACA

A assistência alimentar consiste na prestação de serviços de nutrição e alimentação das pessoas privadas de liberdade e inclui a realização de todas as atividades de preparo e cocção para o fornecimento de uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1. O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COMPREENDE:

1.1. Preparo, cocção e distribuição de refeições aos Reeducandos e Servidores (Plantonistas);

1.1.1. Os serviços deverão ser executados diretamente pela CONTRATADA, deverão seguir as diretrizes do fornecimento de refeição, mediante o uso do espaço externo, desde que atenda as composições qualitativas para execução do volume contratado;

1.1.2. As normas básicas dos serviços de alimentação compreendem:

1.1.2.1. Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais (almoço ou jantar com peso individual médio de 600 gramas in natura, que equivale proporcional à média de 500/550 gramas após cozimento e seguir conforme tabela nutricional e energética, devendo ser de qualidade, contendo especificações com a marcação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), válida de e outras se fazem necessária a regularidade de operação;

1.1.2.2. Os cardápios serão compostos BIMESTRALMENTE por nutricionista da CONTRATADA, e submetido a análise de nutricionista da CONTRATANTE, obedecendo os componentes e quantidades descritos abaixo;

1.1.2.3. As refeições diárias dos Reeducandos e Servidores constituirão de café da manhã, almoço e jantar;

1.1.3. A CONTRATADA deverá aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras legislações pertinentes.

1.1.4. Deverá manter em seu quadro de funcionários, nutricionistas e responsáveis técnicos, detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e/ou Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, de acordo com os parâmetros numéricos de referência para quantidade de profissionais por quantitativo de refeições diária, obedecendo a Resolução CFN nº. 600/2018, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes.

10.1.5. Os cardápios terão as composições básicas, e deverão respeitar os padrões calóricos e nutricional, descritos neste instrumento.

1.2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1.2.1. DESCRIÇÃO GERAL

1.2.2. O serviço de alimentação consiste no fornecimento de refeições prontas e inclui o preparo, cocção, fornecimento e distribuição de refeições aos REEDUCANDOS e aos Servidores do Estado (Plantonistas).

1.2.3. O número de refeições diárias pode variar para mais ou para menos de acordo com a necessidade, principalmente em razão da variação do número de REEDUCANDOS. Os números aqui apresentados, foram considerados a capacidade máxima da casa de custódia com uma margem de 30% para mais, além dos policiais de plantão.

1.2.4. A alimentação deverá ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados.

1.2.5. Aos Servidores do Estado (Plantonistas) da Unidade Prisional e REEDUCANDOS deverão ser fornecidas 03 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar), conforme horários abaixo:

1.2.5.1. **Desjejum** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 06h30min as 07h30min;

1.2.5.2. **Almoço** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 11h as 12h;

1.2.5.3. **Jantar** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 16h as 17h;

1.2.6. As alterações de horário serão estabelecidas pela DIREÇÃO DA UNIDADE PRISIONAL e ajustadas com a CONTRATADA.

1.2.6.1. A solicitação do quantitativo exato das refeições diárias será realizada pela DIREÇÃO da UNIDADE PRISIONAL à CONTRATADA, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, antes do horário do fornecimento das refeições.

1.2.7. O estimativo das refeições e incidências a serem servidas na unidade consta na tabela a seguir.

Unidade	Reeducandos	Servidores do Estado
Casa de Custódia de Arapiraca	65	15

QUADRO DA ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DOS REEDUCANDOS E SERVIDORES

Descrição	Quant.	Periodicidade
Desjejum Reeducando	65	Diária
Almoço Reeducando	65	Diária
Jantar Reeducando	65	Diária
Desjejum Servidores	15	Diária
Almoço Servidores	15	Diária
Jantar Servidores	15	Diária

INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES PROTEICAS

Reeducandos	Carne de Boi	Frango	Peixe	Suíno	Fígado	Feijoada	Dobradinha

Almoço	10	10	01	04	02	02	02
Jantar	05	05	-	02	-	-	-
	Carne do sol	Linguiça	Carne Moída	Charque	Salsicha	Ovo	Mortadela
Jantar	02	04	02	03	03	03	02

Servidores	Carne de Boi	Frango	Peixe	Suíno	Fígado	Feijoada	Dobradinha
Almoço	08	08	04	05	02	02	01
Jantar	06	07	-	05	-	-	-
	Carne do sol	Linguiça	Carne Moída	Charque			
Jantar	02	05	02	03			

1.2.8. O serviço de alimentação inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios e descartáveis), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. Inclui o fornecimento da alimentação pronta para ser distribuída aos comensais.

1.2.9. Toda a infraestrutura, equipamentos e utensílios necessários para a manipulação e execução dos serviços de alimentação são de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser considerados para a formação do custo do serviço de alimentação e desde que atendam qualitativamente a prestação de serviços.

1.2.10. Não poderá a CONTRATADA realizar atraso superior a 30 (trinta) minutos do prazo estipulado para a distribuição das refeições na UNIDADE PRISIONAL, salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à Direção, sob pena de sofrer sanções previstas no Contrato.

1.2.11. A alimentação a ser fornecida deverá ser entregue devidamente acondicionada em embalagem apropriada, de acordo com o cardápio específico e legislação vigente;

1.2.12. Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais[1], devendo ser de boa qualidade, contendo especificações como a marca SIF, estar dentro dos prazos de validade e outras especificações técnicas.

1.2.13. O fornecimento dos utensílios de cozinha, tipo talheres e marmitas necessários para a execução do serviço, ficará ao encargo da CONTRATADA;

1.2.14. A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem, diariamente, no melhor aspecto de higiene e limpeza, de conformidade com Código Sanitário do Estado, incluindo equipamentos de proteção individual – EPIs como luvas térmicas, para manusear alimentos quentes; e luvas de aço, para o corte de proteínas;

1.2.15. A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;

1.2.16. A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente: Portaria SVS/M.S nº 326/97 (MBPF - Manual de Boas Práticas de Fabricação), Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 (POP), Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, e normas estaduais e municipais.

1.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

1.3.1. Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;

1.3.2. Apresentar e implantar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP);

1.3.3. Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;

1.3.4. Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas e condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;

1.3.5. Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;

1.3.6. Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;

1.3.7. Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;

1.3.8. Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:

1.3.8.1. Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;

1.3.8.2. Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras;

1.3.8.3. Controlar quantitativamente e qualitativamente gêneros alimentícios e materiais de consumo;

1.3.8.4. Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;

1.3.8.5. Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;

1.3.8.6. Fornecer alimentação equilibrada, respeitando-se as leis da Alimentação racional, que devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

1.3.8.7. Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abrangam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;

1.3.8.8. Prestação de serviços nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;

1.3.8.9. Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

1.3.8.10. Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.4. DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

1.4.1. Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso a CONTRATADA adquira proteína bovina, suína ou bubalina diretamente de estabelecimentos de abate, deverá exigir do fornecedor as forneça em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte de proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;

1.4.2. O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;

1.4.3. Assegurar o transporte das carnes bovina e suína, aves e outras, além de produtos manipulados crus e alimentos crus de acordo com as normas de ANVISA;

1.4.4. Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:

1.4.4.1. Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

1.4.4.2. Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

1.4.4.3. Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;

1.4.4.4. Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

1.4.4.5. A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

1.4.4.6. Armazenamento em contato direto com chão e parede;

1.4.5. Realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo distinto ao utilizado para o transporte de material de limpeza.

1.4.6. Os produtos tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

1.4.7. Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.

1.4.8. Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/11/04, da ANVISA.

1.5. DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO

1.5.1. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

1.5.2. A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;

1.5.3. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

1.5.4. A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados ao Diretor da Unidade. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;

1.5.5. Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

1.5.6. O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

1.5.7. A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.

1.5.8. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

1.5.9. Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, legumes, verduras, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;

1.5.10. Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão atender aos quesitos dispostos neste termo de referência, e caso a contratada não execute as atividades alimentícias na unidade prisional, considerados que cada um deles possui arquitetura prisional diferenciada. deverão ainda os equipamentos ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;

1.5.11. A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

1.5.12. A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

1.6. EMBALAGENS (ACONDICIONAMENTO) PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1.6.1. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições aos reeducandos e servidores em quantidades adequadas, acondicionadas em recipiente individual, tipo marmita e deverá fazer a gestão de seus resíduos;

1.6.1.1. fabricado em material Isopor - EPS descartável, número 9, e capacidade de 750ml . Seu peso líquido (vazia) deverá ser em média de 8g o corpo e de 4g a tampa, que serão fornecidas pela CONTRATADA em quantidade suficiente ao número de comensais..

1.6.1.2. A gestão de resíduos, relativa a grande quantidade dia das embalagens, seja isopor, será de responsabilidade da CONTRATANTE.

1.6.1.3. As embalagens de itens de sobremesa, lanche, etc, sugere-se a gestão de economicidade e redução de impactos ambientais, a prioridade a embalagens mais sustentáveis/biodegradáveis, como papel em substituição ao plástico, por exemplo.

1.6.1.4. Para o fornecimento de líquidos aos REEDUCANDOS, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, não descartáveis, com capacidade adequada à quantidade a ser servida (capacidade mínima de 12 litros), acompanhados de canecas plásticas, não descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, que serão fornecidas pela CONTRATADA;

1.6.1.5. Nas refeições fornecidas aos servidores do Estado a serviço na Unidade Prisional, os líquidos devem ser acondicionados em refresqueiras elétricas ou garrações térmicos, devendo, ainda a CONTRATADA disponibilizar prato de louça ou similar, talheres inox, para adultos, copo fabricado em material plástico, descartável, com capacidade mínima de 300 ml para café e sucos, bem como assegurar o fornecimento de guardanapos de papel.

1.7. DOS CARDÁPIOS

1.7.1. Os cardápios serão estabelecidos bimestralmente por nutricionista da CONTRATADA e serão submetidos à aprovação do CONTRATANTE com 10 (dez) dias de antecedência, podendo este alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato e readeguando, se necessário, a incidência dos pratos principais.

1.7.2. Os cardápios deverão ser organizados baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios abaixo descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos REEDUCANDOS.

1.7.3. Os cardápios deverão ser elaborados considerando os hábitos alimentares regionais e locais de forma a fornecer uma alimentação que atenda as leis da qualidade, da quantidade, da harmonia, da adequação e boa aceitabilidade.

1.7.4. A sazonalidade é uma característica que deve ser levada em consideração na aquisição, fornecimento e substituições dos alimentos e insumos, sempre justificados a CONTRATANTE.

1.7.5. Os cardápios deverão garantir que as refeições diárias atendam aos parâmetros nutricionais e demais recomendações conforme disposto no art. 3º, § 1º da Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária do Ministério da Justiça e Segurança Pública.

1.7.6. A oferta calórica do cardápio diário deverá prover um mínimo de calorias conforme intervalo descrito na tabela abaixo que demonstra as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

1.7.7. Demonstrativo de necessidade calórica por faixa etária^[2]:

IDADE	NECESSIDADE EM CALORIAS DIÁRIAS
18 a 24 anos	2.000 a 2.500
25 a 50 anos	2.000 a 2.200

> 50 anos	1.900 a 2.300
-----------	---------------

1.7.8. Conforme determinado em Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006: I - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário; II - as refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário;

1.7.9. A CONTRATADA deverá apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE.

1.7.10. Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço, lanche e jantar.

1.7.11. A CONTRATADA deverá promover a fixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de café da manhã, almoço e jantar;

1.7.11.1. REEDUCANDOS:

1.7.11.1.1. Café da manhã: 02 (dois) itens - Café e pães francês com margarina;

1.7.11.1.2. Almoço: 06 (seis) itens

I. Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

II. Básico: arroz branco,

III. feijão;

IV. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;

V. Salada crua ou cozida;

VI. Refresco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

1.7.11.1.3. Jantar: 04 (quatro) itens - Café e pães francês com margarina, Proteína: Charque, salsicha, Ovo e Acompanhamento: Cuscuz, inhame, batata doce;

1.7.11.2. SERVIDORES:

1.7.11.2.1. Café da manhã: 05 (cinco) itens - Café e pães francês com margarina, Frios: Queijo e Presunto, Proteína: Charque, salsicha, Ovo e Fruta;

1.7.11.2.2. Almoço: 07 (sete) itens:

I. Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

II. Básico: arroz branco,

III. feijão;

IV. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;

V. Salada crua ou cozida;

VI. Suco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

VII. Sobremesas: Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

1.7.11.2.3. Jantar: 05 (cinco) itens - Café e pães francês com margarina, Proteína: Charque, salsicha, Ovo, acompanhamento: Cuscuz, inhame, batata doce e Caldo;

1.7.11.2.4. Deverão ser ofertada ser ofertada 01 tipo de molho e farinha diariamente.

1.7.11.2. Detalhamento das Quantidades:

1.7.11.3. As normas básicas dos serviços de alimentação compreendem peso/gramatura *in natura*. No entanto, a dificuldade de mensurar/fiscalizar o peso exato antes da cocção, faz necessário compor a posologia, a fim de evitar dualidades, que equivale proporcional à média de 500/550 gramas após cozimento . Todo o fornecimento deve ser de qualidade, contendo especificações com a marcação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), válida de e outras se fazem necessária a regularidade de operação;

1.7.11.3.1. Destaca-se que há uma variação nos percentuais dos pesos, seja in natura ou pós cozimentos, mediante o percentual de cocção de cada alimento, para-se pela parcimônia da aplicação de uma margem de oscilação a mais e para menos. Considerados que no decorrer da cocção, os alimentos sofrem alterações no peso, podendo diminuir ou aumentar, em decorrência da composição química, do tipo de calor utilizado, o tempo de cocção, a forma de preparação, o tipo de utensílio e de manipulado. Razão essa do cálculo nutricional ser em face da composição calórica, e não pela posologia, o qual pode oscilar.

1.7.11.3.2. Prato Principal – carne bovina, frango, peixe regional, fígado bovino e charque – deverá ser servido em todas as refeições (almoço e jantar) com variações no preparo, excluindo-se o fator de correção (aparas), seguindo o quantitativo *per capita* descrito abaixo sugestão média:

ITEM	QUANTIDADE PER CAPTA MÉDIA
Carne Bovina	150 g
Coxa ou Sobrecoxa	200 g
Peixe Regional	200 g
Fígado bovina	150 g
Língua bovina	200 g
Charque	150 g

Acompanhamento – arroz, feijão, macarrão e farinha – deverão fazer parte integrante de todos os cardápios das grandes refeições (almoço e jantar). Os grãos após cozimento, tentem a dobrar a quantidade, e a farofa, deve ser observado o limite de carboidrato/calorias dia;

ITEM	QUANT (g) in natura	MEDIDA CASEIRA

Arroz	50/70	2 colheres de arroz
Feijão	50/60	1 concha média
Farinha	35/50	2 colheres de arroz

Guarnição – as guarnições poderão ser à base de derivados de carne ou vegetais do grupo C (para legumes ou tubérculos, e de verduras), conforme opções abaixo:

VEGETAIS	MEDIDA CASEIRA
Purê de Legumes	1 colher de arroz
Batata Saute	3 colheres de sopa
Batata e Tomate	3 colheres de sopa
Batata Corada	1 colher de arroz
Cenoura Saute	5 colheres de sopa
Jardineira de Legumes	1 colher de sopa
Cenoura Ralada	2 colheres de sopa
Macaxeira Cozida	1 colher de arroz
Pure de Batatas	1 colher de arroz
Pirao de Peixe	2 colheres de arroz
Vatapá	1 colher de arroz
Espaguete Parafuso	2 colheres de arroz
Farofa de Ovo	1 colher de arroz
Farofa Simples	1 colher de arroz
Farofa de Couve	1 colher de arroz
Farofa de Calabresa	1 colher de arroz

Macarronese	2 colheres de arroz
Macaxeira Frita	2 colheres de arroz

Salada – crua ou cozida contendo vegetais do grupo A ou B, sendo que 50g do grupo A e 100g do grupo B, que também poderá ser variada com milho verde ou ervilha em conserva, salsicha e ovos cozidos, respeitando o limite de hábitos alimentares regionais. As saladas poderão ser distribuídas nas preparações principais.

GRUPO A	GRUPO B
Alface	Abóbora
Agrião	Beterraba
Berinjela	Cenoura
Cebola	Feijão de metro
Cebolinha	Maxixe
Couve	Quiabo
Pepino	-
Pimentão	-
Repolho	-
Tomate	-

Sobremesa – deverá ser fornecida uma vez por semana, preferencialmente de segunda a sexta-feira, tendo como opções: doces industrializados.

1.7.11.3.3. Segue sugestão, para o primeiro cardápios com as seguintes composições básicas, e deverão respeitar os padrões calóricos e nutricional:

CARDÁPIO

DESJEJUM

Desjejum Reeducandos

Cardápio

- a) Café e açúcar
- b) Pão com margarina

Gramaturas

- a) Café – 250 ml
- b) Café – Café -250ml + Leite -50ml
- c) Pão Francês de 50g – 2 unid
- d) Margarina – 10g

Desjejum Servidores

Cardápio

- a) Café, com ou sem leite e açúcar
- b) Pão com margarina
- c) Frios: Queijo e Presunto
- d) Ovo
- e) Fruta

Gramaturas

- a) Café sem leite – 250 ml
- b) Café com leite – Café -250ml + Leite -50ml (média)
- c) Pão Francês de 50g – 2 unid
- d) Margarina – 10g
- e) Queijo – 15 a 20g
- f) Presunto – 15 a 20g
- g) Ovo – 1 und
- h) Fruta – 150g a 200 g - inteira ou 150 g cortadas

ALMOÇO

Almoço Reeducandos

Cardápio

- a) Feijão: (mulatinho, fradinho, preto e branco) com seus acompanhamentos (carnes secas, toucinho, etc)
- b) Arroz
- c) Guarnição: Macarrão: (Espaguete, Parafuso) ou Farofa
- d) Carne: (bovina, frango, fígado ou porco), nas preparações cozidas, refogadas e assadas
- e) Peixe: (Posta ou Filé), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

f) Vegetais: A, B e C, nas preparações cruas, cozidas ou purês

g) Refresco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

a) Feijão – 60g acompanhamentos -10g (carnes secas, toucinho, etc) Feijão pronto, ficará média entre 100 à 110 g

b) Arroz – 50/70g In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g

c) Macarrão – 50g in-natura ou 100 g cozida

d) Farofa – 50g Recomendado de 30 a 50 g, observados o limite de carboidrato/calorias dia.e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.ª qualidade, limpa e sem osso) cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.ª qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g

i) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)

j) Vegetais – 100g (In natura) separar em: Legumes e tubérculos – 150 g in natura ou 100 a 120 g cozido e Verduras – 100 g in natura ou 60 a 80 g cozido

k) Doces industrializados individuais – 20g e caseiro – 40g

l) Frutas – 150g a 200 g - inteira ou 150g cortadas

m) Refresco – 200 a 300 ml polpa de diversos sabores

Almoço Servidores

Cardápio

a) Feijão: (mulatinho, fradinho, preto e branco) com seus acompanhamentos (carnes secas, toucinho, etc)

b) Arroz

c) Guarnição: Macarrão: (Espaguete, Parafuso) ou Farofa

d) Carne: (bovina, frango, fígado ou porco), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

e) Peixe: (Posta ou Filé), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

f) Vegetais: A, B e C, nas preparações cruas, cozidas ou purês

g) Sobremesas: Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

h) Refresco: Polpa de frutas, sabores variados

Gramaturas

a) Feijão – 60g acompanhamentos -10g (carnes secas, toucinho, etc) Feijão pronto, ficará média entre 100 a 110 g

b) Arroz – 70g In-natura. Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g

c) Macarrão – 50g in-natura ou 100 g cozida

- d) Farofa – 50g Recomendado de 30 a 50 g, observados o limite de carboidrato/calorias dia.
- e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.ª qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g
- f) Frango – 250g (In natura, de 1.ª qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto
- g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)
- h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g.Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150gr) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)
- j) Vegetais – 100g (In natura) separar em: Legumes e tubérculos – 150 g in natura ou 100 a 120 g cozido e Verduras – 100 g in natura ou 60 a 80 g cozido
- k) Doces industrializados individuais – 20g e caseiro – 40 g
- l) Frutas de corte – 150 a 200g, Fruta inteira – 1und (Laranja ou Tangerina ou Maçã)
- m) Suco de Polpa de Fruta – 200 a 300 ml polpa de diversos sabores ou chocolate (200 ml).

JANTAR

Jantar Reeducandos

Cardápio

- a) Tubérculos (Inhame, Macaxeira, Batata Doce) ou Cuscuz (de Milho ou de Arroz) ou Arroz ou massa ao molho ou Sopas ou Cremes.
- b) Proteínas (Linguiça, Charque, Salsicha, Mortadela, Ovo, Acém, Coxa e Sobrecoxa, Carne Suína, Carne Bovina Moída, servidas em preparações cozidas, refogadas e assadas
- c) Pão
- d) Café

Gramatura

- a) Sopa: Proteína – 100g, Vegetal - 80 g, massa - q.s. e temperos - q.s.
- b) Tubérculos: Batata Doce – 280g, Inhame e Macaxeira – 320g
- c) Arroz: 70 g. In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g ou massa: 100 g cozida ou 50g in-natura
- d) Floco de Milho ou de Arroz: 150g
- e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.º qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g
- f) Frango – 250g (In natura, de 1.º qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto
- g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)
- h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g.Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g
- i) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150

j) Lingüiça, Salsicha, Mortadela: 170g

k) Charque: 200g

l) Ovo: 2 und

m) Pão: 50g

n) Cafézinho: ml

*o arroz, pode ser complemento, e em substituição aos vegetais A.B e C.

Jantar /Servidores

Cardápio

a) Tubérculos (Inhame, Macaxeira, Batata Doce) ou Cuscuz (de Milho) ou Arroz ou massa ao molho.

b) Sopas ou Caldos ou Cremes

c) Proteínas (Lingüiça, Charque, Carne Bovina, Carne do Sol, Ovo, Coxa e Sobrecoxa, Carne Suína, servidas em preparações cozidas, refogadas e assadas

d) Sobremesas; Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

e) Pão

g) Café com Leite

Gramatura

a) Sopa: Proteína – 100g, Vegetal - 80 g, massa - q.s. e temperos - q.s.

b) Tubérculos: Batata Doce – 280g, Inhame e Macaxeira – 320g

c) Arroz: 70 g. In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g ou massa: 100 g cozida ou 50g in-natura

d) Floco de Milho ou de Arroz: 150g

e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.ª qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.ª qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto

g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g.Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 gi) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)

i) Lingüiça: 180g ou Charque: 220g

j) Ovo: 2 und

k) Pão: 50g

l) Café: 250ml

m) Leite: 50ml

[1] Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária.

[2] Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/ONU, de 1985.

**ANEXCO "B" DO ESTUDO TÉCNICO
PRELIMINAR**

**DECLARACAO FORMAL DE
DISPONIBILIDADE**

DECLARACAO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO.

Declaro, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, conforme estipulado no item 8.3.4.3.7 do Termo de Referência, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo.

Instalações, Aparelhamento (Maquinas/Equipamentos)	Quantidade
(...)	(...)
(...)	(...)
(...)	(...)

Pessoal Técnico	Qualificação
(...)	(...)
(...)	(...)
(...)	(...)

Obs.: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á a execução contratual, pode ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser adjudicado.

Razão Social/CNPJ, Nome do Representante legal/Assinatura.

2. ANEXO

ANEXO "A" DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DA CASA DE CUSTÓDIA DE ARAPIRACA

ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DA CASA DE CUSTÓDIA DE ARAPIRACA

A assistência alimentar consiste na prestação de serviços de nutrição e alimentação das pessoas privadas de liberdade e inclui a realização de todas as atividades de preparo e cocção para o fornecimento de uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1. O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COMPREENDE:

1.1. Preparo, cocção e distribuição de refeições aos Reeducandos e Servidores (Plantonistas);

1.1.1. Os serviços deverão ser executados diretamente pela CONTRATADA, deverão seguir as diretrizes do fornecimento de refeição, mediante o uso do espaço externo, desde que atenda as composições qualitativas para execução do volume contratado;

1.1.2. As normas básicas dos serviços de alimentação compreendem:

1.1.2.1. Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais (almoço ou jantar com peso individual médio de 600 gramas in natura, que equivale proporcional à média de 500/550 gramas após cozimento e seguir conforme tabela nutricional e energética, devendo ser de qualidade, contendo especificações com a marcação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), válida de e outras se fazem necessária a regularidade de operação;

1.1.2.2. Os cardápios serão compostos BIMESTRALMENTE por nutricionista da CONTRATADA, e submetido a análise de nutricionista da CONTRATANTE, obedecendo os componentes e quantidades descritos abaixo;

1.1.2.3. As refeições diárias dos Reeducandos e Servidores constituirão de café da manhã, almoço e jantar;

1.1.3. A CONTRATADA deverá aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras legislações pertinentes.

1.1.4. Deverá manter em seu quadro de funcionários, nutricionistas e responsáveis técnicos, detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e/ou Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, de acordo com os parâmetros numéricos de referência para quantidade de profissionais por quantitativo de refeições diária, obedecendo a Resolução CFN nº. 600 /2018, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes.

10.1.5. Os cardápios terão as composições básicas, e deverão respeitar os padrões calóricos e nutricional, descritos neste instrumento.

1.2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1.2.1. DESCRIÇÃO GERAL

1.2.2. O serviço de alimentação consiste no fornecimento de refeições prontas e inclui o preparo, cocção, fornecimento e distribuição de refeições aos REEDUCANDOS e aos Servidores do Estado (Plantonistas).

1.2.3. O número de refeições diárias pode variar para mais ou para menos de acordo com a necessidade, principalmente em razão da variação do número de REEDUCANDOS. Os números aqui apresentados, foram considerados a capacidade máxima da casa de custódia com uma margem de 30% para mais, além dos policiais de plantão.

1.2.4. A alimentação deverá ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados.

1.2.5. Aos Servidores do Estado (Plantonistas) da Unidade Prisional e REEDUCANDOS deverão ser fornecidas 03 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar), conforme horários abaixo:

1.2.5.1. **Desjejum** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 06h30min as 07h30min;

1.2.5.2. **Almoço** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 11h as 12h;

1.2.5.3. **Jantar** deverá ser fornecido em todos os dias de segunda a domingo, no horário de 16h as 17h;

1.2.6. As alterações de horário serão estabelecidas pela DIREÇÃO DA UNIDADE PRISIONAL e ajustadas com a CONTRATADA.

1.2.6.1. A solicitação do quantitativo exato das refeições diárias será realizada pela DIREÇÃO da UNIDADE PRISIONAL à CONTRATADA, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, antes do horário do fornecimento das refeições.

1.2.7. O estimativo das refeições e incidências a serem servidas na unidade consta na tabela a seguir.

--	--	--

Unidade	Reeducandos	Servidores do Estado
Casa de Custódia de Arapiraca	65	15

QUADRO DA ASSISTÊNCIA ALIMENTAR DOS REEDUCANDOS E SERVIDORES

Descrição	Quant.	Periodicidade
Desjejum Reeducando	65	Diária
Almoço Reeducando	65	Diária
Jantar Reeducando	65	Diária
Desjejum Servidores	15	Diária
Almoço Servidores	15	Diária
Jantar Servidores	15	Diária

INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES PROTEICAS

Reeducandos	Carne de Boi	Frango	Peixe	Suíno	Fígado	Feijoada	Dobradinha
Almoço	10	10	01	04	02	02	02
Jantar	05	05	-	02	-	-	-
	Carne do sol	Linguiça	Carne Moída	Charque	Salsicha	Ovo	Mortadela
Jantar	02	04	02	03	03	03	02

		Frango	Peixe	Suíno	Fígado	Feijoada	Dobradinha
--	--	--------	-------	-------	--------	----------	------------

Servidores	Carne de Boi						
Almoço	08	08	04	05	02	02	01
Jantar	06	07	-	05	-	-	-
	Carne do sol	Linguiça	Carne Moída	Charque			
Jantar	02	05	02	03			

1.2.8. O serviço de alimentação inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios e descartáveis), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. Inclui o fornecimento da alimentação pronta para ser distribuída aos comensais.

1.2.9. Toda a infraestrutura, equipamentos e utensílios necessários para a manipulação e execução dos serviços de alimentação são de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser considerados para a formação do custo do serviço de alimentação e desde que atendam qualitativamente a prestação de serviços.

1.2.10. Não poderá a CONTRATADA realizar atraso superior a 30 (trinta) minutos do prazo estipulado para a distribuição das refeições na UNIDADE PRISIONAL, salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à Direção, sob pena de sofrer sanções previstas no Contrato.

1.2.11. A alimentação a ser fornecida deverá ser entregue devidamente acondicionada em embalagem apropriada, de acordo com o cardápio específico e legislação vigente;

1.2.12. Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais[1], devendo ser de boa qualidade, contendo especificações como a marca SIF, estar dentro dos prazos de validade e outras especificações técnicas.

1.2.13. O fornecimento dos utensílios de cozinha, tipo talheres e marmitas necessários para a execução do serviço, ficará ao encargo da CONTRATADA;

1.2.14. A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem, diariamente, no melhor aspecto de higiene e limpeza, de conformidade com Código Sanitário do Estado, incluindo equipamentos de proteção individual – EPIs como luvas térmicas, para manusear alimentos quentes; e luvas de aço, para o corte de proteínas;

1.2.15. A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;

1.2.16. A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente:

Portaria SVS/M.S nº 326/97 (MBPF - Manual de Boas Práticas de Fabricação), Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 (POP), Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, e normas estaduais e municipais.

1.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

1.3.1. Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;

1.3.2. Apresentar e implantar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP);

1.3.3. Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;

1.3.4. Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas e condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;

1.3.5. Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;

1.3.6. Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;

1.3.7. Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;

1.3.8. Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:

1.3.8.1. Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;

1.3.8.2. Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras;

1.3.8.3. Controlar quantitativamente e qualitativamente gêneros alimentícios e materiais de consumo;

1.3.8.4. Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;

1.3.8.5. Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o "per capita" estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;

1.3.8.6. Fornecer alimentação equilibrada, respeitando-se as leis da Alimentação racional, que devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

1.3.8.7. Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;

1.3.8.8. Prestação de serviços nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;

1.3.8.9. Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

1.3.8.10. Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.4. DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

1.4.1. Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso a CONTRATADA adquira proteína bovina, suína ou bubalina diretamente de estabelecimentos de abate, deverá exigir do fornecedor as forneça em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte de proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;

1.4.2. O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;

1.4.3. Assegurar o transporte das carnes bovina e suína, aves e outras, além de produtos manipulados crus e alimentos crus de acordo com as normas de ANVISA;

1.4.4. Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:

1.4.4.1. Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

1.4.4.2. Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

1.4.4.3. Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;

1.4.4.4. Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

1.4.4.5. A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

1.4.4.6. Armazenamento em contato direto com chão e parede;

1.4.5. Realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo distinto ao utilizado para o transporte de material de limpeza.

1.4.6. Os produtos tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

1.4.7. Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.

1.4.8. Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/11/04, da ANVISA.

1.5. DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO

1.5.1. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

1.5.2. A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;

1.5.3. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

1.5.4. A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados ao Diretor da Unidade. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;

1.5.5. Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

1.5.6. O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

1.5.7. A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.

1.5.8. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

1.5.9. Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortalças, legumes, verduras, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;

1.5.10. Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão atender aos quesitos dispostos neste termo de referência, e caso a contratada não execute as atividades alimentícias na unidade prisional, considerados que cada um deles possui arquitetura prisional diferenciada. deverão ainda os equipamentos ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;

1.5.11. A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a

CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

1.5.12. A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização /desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

1.6. EMBALAGENS (ACONDICIONAMENTO) PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1.6.1. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições aos reeducandos e servidores em quantidades adequadas, acondicionadas em recipiente individual, tipo marmita e deverá fazer a gestão de seus resíduos:

1.6.1.1. fabricado em material Isopor - EPS descartável, número 9, e capacidade de 750ml . Seu peso líquido (vazia) deverá ser em média de 8g o corpo e de 4g a tampa, que serão fornecidas pela CONTRATADA em quantidade suficiente ao número de comensais..

1.6.1.2. A gestão de resíduos, relativa a grande quantidade dia das embalagens, seja isopor, será de responsabilidade da CONTRATANTE.

1.6.1.3. As embalagens de itens de sobremesa, lanche, etc, sugere-se a gestão de economicidade e redução de impactos ambientais, a prioridade a embalagens mais sustentáveis /biodegradáveis, como papel em substituição ao plástico, por exemplo.

1.6.1.4. Para o fornecimento de líquidos aos REEDUCANDOS, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, não descartáveis, com capacidade adequada à quantidade a ser servida (capacidade mínima de 12 litros), acompanhados de canecas plásticas, não descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, que serão fornecidas pela CONTRATADA;

1.6.1.5. Nas refeições fornecidas aos servidores do Estado a serviço na Unidade Prisional, os líquidos devem ser acondicionados em refresqueiras elétricas ou garrafas térmicas, devendo, ainda a CONTRATADA disponibilizar prato de louça ou similar, talheres inox, para adultos, copo fabricado em material plástico, descartável, com capacidade mínima de 300 ml para café e sucos, bem como assegurar o fornecimento de guardanapos de papel.

1.7. DOS CARDÁPIOS

1.7.1. Os cardápios serão estabelecidos bimestralmente por nutricionista da CONTRATADA e serão submetidos à aprovação do CONTRATANTE com 10 (dez) dias de antecedência, podendo este alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato e readeguando, se necessário, a incidência dos pratos principais.

1.7.2. Os cardápios deverão ser organizados baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios abaixo descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos REEDUCANDOS.

1.7.3. Os cardápios deverão ser elaborados considerando os hábitos alimentares regionais e locais de forma a fornecer uma alimentação que atenda as leis da qualidade, da quantidade, da harmonia, da adequação e boa aceitabilidade.

1.7.4. A sazonalidade é uma característica que deve ser levada em consideração na aquisição, fornecimento e substituições dos alimentos e insumos, sempre justificados a CONTRATANTE.

1.7.5. Os cardápios deverão garantir que as refeições diárias atendam aos parâmetros nutricionais e demais recomendações conforme disposto no art. 3º, § 1º da Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária do Ministério da Justiça e Segurança Pública.

1.7.6. A oferta calórica do cardápio diário deverá prover um mínimo de calorias conforme intervalo descrito na tabela abaixo que demonstra as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

1.7.7. Demonstrativo de necessidade calórica por faixa etária^[2]:

IDADE	NECESSIDADE EM CALORIAS DIÁRIAS
18 a 24 anos	2.000 a 2.500
25 a 50 anos	2.000 a 2.200
> 50 anos	1.900 a 2.300

1.7.8. Conforme determinado em Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006: I - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário; II - as refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário;

1.7.9. A CONTRATADA deverá apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE.

1.7.10. Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço, lanche e jantar.

1.7.11. A CONTRATADA deverá promover a fixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de café da manhã, almoço e jantar;

1.7.11.1. REEDUCANDOS:

1.7.11.1.1. Café da manhã: 02 (dois) itens - Café e pães francês com margarina;

1.7.11.1.2. Almoço: 06 (seis) itens

I. Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

II. Básico: arroz branco,

III. feijão;

IV. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;

V. Salada crua ou cozida;

VI. Refresco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

1.7.11.1.3. Jantar: 04 (quatro) itens - Café e pães francês com margarina, Proteína: Charque, salsicha, Ovo e Acompanhamento: Cuscuz, inhame, batata doce;

1.7.11.2. **SERVIDORES:**

1.7.11.2.1. Café da manhã: 05 (cinco) itens - Café e pães francês com margarina, Frios: Queijo e Presunto, Proteína: Charque, salsicha, Ovo e Fruta;

1.7.11.2.2. Almoço: 07 (sete) itens:

I. Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

II. Básico: arroz branco,

III. feijão;

IV. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;

V. Salada crua ou cozida;

VI. Suco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

VII. Sobremesas: Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

1.7.11.2.3. Jantar: 05 (cinco) itens - Café e pães francês com margarina, Proteína: Charque, salsicha, Ovo, acompanhamento: Cuscuz, inhame, batata doce e Caldo;

1.7.11.2.4. Deverão ser ofertada ser ofertada 01 tipo de molho e farinha diariamente.

1.7.11.2. **Detalhamento das Quantidades:**

1.7.11.3. As normas básicas dos serviços de alimentação compreendem peso/gramatura *in natura*. No entanto, a dificuldade de mensurar/fiscalizar o peso exato antes da cocção, faz necessário compor a posologia, a fim de evitar dualidades, que equivale proporcional à média de 500/550 gramas após cozimento . Todo o fornecimento deve ser de qualidade, contendo especificações com a marcação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), válida de e outras se fazem necessária a regularidade de operação;

1.7.11.3.1. Destaca-se que há uma variação nos percentuais dos pesos, seja in natura ou pós cozimentos, mediante o percentual de cocção de cada alimento, para-se pela parcimônia da aplicação de uma margem de oscilação a mais e para menos. Considerados que no decorrer da cocção, os alimentos sofrem alterações no peso, podendo diminuir ou aumentar, em decorrência da composição química, do tipo de calor utilizado, o tempo de cocção, a forma de preparação, o tipo de utensílio e de manipulado. Razão essa do cálculo nutricional ser em face da composição calórica, e não pela posologia, o qual pode oscilar.

1.7.11.3.2. Prato Principal – carne bovina, frango, peixe regional, fígado bovino e charque – deverá ser servido em todas as refeições (almoço e jantar) com variações no preparo, excluindo-se o fator de correção (aparas), seguindo o quantitativo *per capita* descrito abaixo sugestão média:

--	--

ITEM	QUANTIDADE CAPTA MÉDIA	PER
Carne Bovina	150 g	
Coxa ou Sobrecoxa	200 g	
Peixe Regional	200 g	
Fígado bovina	150 g	
Língua bovina	200 g	
Charque	150 g	

Acompanhamento – arroz, feijão, macarrão e farinha – deverão fazer parte integrante de todos os cardápios das grandes refeições (almoço e jantar). Os grãos após cozimento, tentem a dobrar a quantidade, e a farofa, deve ser observado o limite de carboidrato/calorias dia;

ITEM	QUANT (g) in natura	MEDIDA CASEIRA
Arroz	50/70	2 colheres de arroz
Feijão	50/60	1 concha média
Farinha	35/50	2 colheres de arroz

Guarnição – as guarnições poderão ser à base de derivados de carne ou vegetais do grupo C (para legumes ou tubérculos, e de verduras), conforme opções abaixo:

VEGETAIS	MEDIDA CASEIRA
Purê de Legumes	1 colher de arroz
Batata Saute	3 colheres de sopa
Batata e Tomate	3 colheres de sopa
Batata Corada	1 colher de arroz
Cenoura Saute	S colheres de sopa

Jardineira de Legumes	1 colher de sopa
Cenoura Ralada	2 colheres de sopa
Macaxeira Cozida	1 colher de arroz
Pure de Batatas	1 colher de arroz
Pirao de Peixe	2 colheres de arroz
Vatapá	1 colher de arroz
Espaguete Parafuso	2 colheres de arroz
Farofa de Ovo	1 colher de arroz
Farofa Simples	1 colher de arroz
Farofa de Couve	1 colher de arroz
Farofa de Calabresa	1 colher de arroz
Macarronese	2 colheres de arroz
Macaxeira Frita	2 colheres de arroz

Salada – crua ou cozida contendo vegetais do grupo A ou B, sendo que 50g do grupo A e 100g do grupo B, que também poderá ser variada com milho verde ou ervilha em conserva, salsicha e ovos cozidos, respeitando o limite de hábitos alimentares regionais. As saladas poderão ser distribuídas nas preparações principais.

GRUPO A	GRUPO B
Alface	Abóbora
Agrião	Beterraba
Berinjela	Cenoura
Cebola	Feijão de metro
Cebolinha	Maxixe

Couve	Quiabo
Pepino	-
Pimentão	-
Repolho	-
Tomate	-

Sobremesa – deverá ser fornecida uma vez por semana, preferencialmente de segunda a sexta-feira, tendo como opções: doces industrializados.

1.7.11.3.3. Segue sugestão, para o primeiro cardápios com as seguintes composições básicas, e deverão respeitar os padrões calóricos e nutricional:

CARDÁPIO

DESJEJUM

Desjejum Reeducandos

Cardápio

- a) Café e açúcar
- b) Pão com margarina

Gramaturas

- a) Café – 250 ml
- b) Café – Café -250ml + Leite -50ml
- c) Pão Francês de 50g – 2 unid
- d) Margarina – 10g

Desjejum Servidores

Cardápio

- a) Café, com ou sem leite e açúcar
- b) Pão com margarina
- c) Frios: Queijo e Presunto
- d) Ovo
- e) Fruta

Gramaturas

- a) Café sem leite – 250 ml
- b) Café com leite – Café -250ml + Leite -50ml (média)
- c) Pão Francês de 50g – 2 unid
- d) Margarina – 10g
- e) Queijo – 15 a 20g
- f) Presunto – 15 a 20g
- g) Ovo – 1und
- h) Fruta – 150g a 200 g - inteira ou 150 g cortadas

ALMOÇO

Almoço Reeducandos

Cardápio

- a) Feijão: (mulatinho, fradinho, preto e branco) com seus acompanhamentos (carnes secas, toucinho, etc)
- b) Arroz
- c) Guarnição: Macarrão: (Espaguete, Parafuso) ou Farofa
- d) Carne: (bovina, frango, fígado ou porco), nas preparações cozidas, refogadas e assadas
- e) Peixe: (Posta ou Filé), nas preparações cozidas, refogadas e assadas
- f) Vegetais: A, B e C, nas preparações cruas, cozidas ou purês
- g) Refresco: Industrializado de frutas, adoçado, sabores variados

Gramaturas

- a) Feijão – 60g acompanhamentos -10g (carnes secas, toucinho, etc) Feijão pronto, ficará média entre 100 à 110 g
- b) Arroz – 50/70g In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g
- c) Macarrão – 50g in-natura ou 100 g cozida
- d) Farofa – 50g Recomendado de 30 a 50 g, observados o limite de carboidrato/calorias dia.e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.^a qualidade, limpa e sem osso) cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g
- f) Frango – 250g (In natura, de 1.^a qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)
- h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g
- i) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)
- j) Vegetais – 100g (In natura) separar em: Legumes e tubérculos – 150 g in natura ou 100 a 120 g cozido e Verduras – 100 g in natura ou 60 a 80 g cozido

k) Doces industrializados individuais – 20g e caseiro – 40g

l) Frutas – 150g a 200 g - inteira ou 150g cortadas

m) Refresco – 200 a 300 ml polpa de diversos sabores

Almoço Servidores

Cardápio

a) Feijão: (mulatinho, fradinho, preto e branco) com seus acompanhamentos (carnes secas, toucinho, etc)

b) Arroz

c) Guarnição: Macarrão: (Espaguete, Parafuso) ou Farofa

d) Carne: (bovina, frango, fígado ou porco), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

e) Peixe: (Posta ou Filé), nas preparações cozidas, refogadas e assadas

f) Vegetais: A, B e C, nas preparações cruas, cozidas ou purês

g) Sobremesas: Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

h) Refresco: Polpa de frutas, sabores variados

Gramaturas

a) Feijão – 60g acompanhamentos -10g (carnes secas, toucinho, etc) Feijão pronto, ficará média entre 100 a 110 g

b) Arroz – 70g In-natura. Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g

c) Macarrão – 50g in-natura ou 100 g cozida

d) Farofa – 50g Recomendado de 30 a 50 g, observados o limite de carboidrato/calorias dia.

e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.^a qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.^a qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto

g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150gr) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)

j) Vegetais – 100g (In natura) separar em: Legumes e tubérculos – 150 g in natura ou 100 a 120 g cozido e Verduras – 100 g in natura ou 60 a 80 g cozido

k) Doces industrializados individuais – 20g e caseiro – 40 g

l) Frutas de corte – 150 a 200g, Fruta inteira – 1und (Laranja ou Tangerina ou Maçã)

m) Suco de Polpa de Fruta – 200 a 300 ml polpa de diversos sabores ou chocolate (200 ml).

JANTAR

Jantar Reeducandos

Cardápio

a) Tubérculos (Inhame, Macaxeira, Batata Doce) ou Cuscuz (de Milho ou de Arroz) ou Arroz ou massa ao molho ou Sopas ou Cremes.

b) Proteínas (Linguiça, Charque, Salsicha, Mortadela, Ovo, Acém, Coxa e Sobrecoxa, Carne Suína, Carne Bovina Moída, servidas em preparações cozidas, refogadas e assadas

c) Pão

d) Café

Gramatura

a) Sopa: Proteína – 100g, Vegetal - 80 g, massa - q.s. e temperos - q.s.

b) Tubérculos: Batata Doce – 280g, Inhame e Macaxeira – 320g

c) Arroz: 70 g. In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g ou massa: 100 g cozida ou 50g in-natura

d) Floco de Milho ou de Arroz: 150g

e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.º qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.º qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto

g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g

i) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150

j) Linguiça, Salsicha, Mortadela: 170g

k) Charque: 200g

l) Ovo: 2 und

m) Pão: 50g

n) Cafézinho: ml

*o arroz, pode ser complemento, e em substituição aos vegetais A.B e C.

Jantar /Servidores

Cardápio

a) Tubérculos (Inhame, Macaxeira, Batata Doce) ou Cuscuz (de Milho) ou Arroz ou massa ao molho.

b) Sopas ou Caldos ou Cremes

c) Proteínas (Linguiça, Charque, Carne Bovina, Carne do Sol, Ovo, Coxa e Sobrecoxa, Carne Suína, servidas em preparações cozidas, refogadas e assadas

d) Sobremesas; Doces de cortes, caseiros ou industrializados, ou frutas

e) Pão

g) Café com Leite

Gramatura

a) Sopa: Proteína – 100g, Vegetal - 80 g, massa - q.s. e temperos - q.s.

b) Tubérculos: Batata Doce – 280g, Inhame e Macaxeira – 320g

c) Arroz: 70 g. In-natura Após cozimento, ficará entre 175 a 200 g ou massa: 100 g cozida ou 50g in-natura

d) Floco de Milho ou de Arroz: 150g

e) Carne bovina – 200g (In natura, de 1.^a qualidade, limpa e sem osso) Cozida ou assada ficará entre 120 à 150 g

f) Frango – 250g (In natura, de 1.^a qualidade, tipo: peito ou coxa e sobrecoxa) Frango com osso – 250 g in natura ou 180 g cozido. Frango sem osso – 180 g in natura ou 120 a 150 g pronto

g) Fígado – 200g (In natura, de boa qualidade)

h) Carne Suína – com osso – 250g (Carré), após cozimento ficará média de 180 g. Sem osso – 200g (Lombo ou Pernil) pronto, ficará entre 120 e 150 g) Peixe - Posta – 250g in natura, após cozimento média de 180 g. Filé – 200g. boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras (In natura, após cozimento, média de 120 a 150 g)

i) Linguiça: 180g ou Charque: 220g

j) Ovo: 2 und

k) Pão: 50g

l) Café: 250ml

m) Leite: 50ml

[1] Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária.

[2] Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/ONU, de 1985.

ANEXCO "B" DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DECLARACAO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

DECLARACAO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO.

Declaro, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, conforme estipulado no item 8.3.4.3.7 do Termo de Referência, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo.

Instalações, Aparelhamento (Maquinas/Equipamentos)	Quantidade
(...)	(...)
(...)	(...)
(...)	(...)

Pessoal Técnico	Qualificação
(...)	(...)
(...)	(...)
(...)	(...)

Obs.: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á a execução contratual, pode ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assuma o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser adjudicado.

Maceio / AL 29 de Julho 2025.

Eucles de Moraes Nepomuceno – Policial Penal

Chefe de Suprimentos

Matrícula nº 53019-0

Fabiano Reis da Cunha Pinto – Policial Penal

Chefe Executivo Administrativo

Matrícula nº 54.044-7

3. 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](#).

FABIANO REIS DA CUNHA PINTO

Membro da comissão de contratação

EUCLES DE MORAES NEPOMUCENO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/09/2025 às 16:20:42.

KAROLYNE TENORIO DE CASTRO BARROS

Membro da comissão de contratação

WANDSON DOUGLAS LIMA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação