

EAL-INSTITUTO DE PROT.E DEFESA DO CONSUMIDOR

Termo de Referência 3/2026

Informações Básicas

| | | | |
|---------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG | Editado por | Atualizado em |
| 3/2026 | 929093-EAL-INSTITUTO DE PROT.E DEFESA DO CONSUMIDOR | GABRIELA LEAL MESSIAS OLIVEIRA | 20/01/2026 13:33 (v 0.8) |
| Status | | | |
| CONCLUIDO | | | |

Outras informações

| | | |
|---|------------------------------|--------------------------------|
| Categoria | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado | 33/2026 | E:54057.0000000017 /2026 |

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviço de fornecimento de marmitas de almoço e lanches, ambos acompanhados de bebidas, para atendimento durante 3 (três) dias, que poderão ocorrer entre 09 e 15 de março de 2026, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. O fornecimento compreende os seguintes itens:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|--|--------|-------------------|------------|-------------------------|----------------------|
| 1 | Marmita de almoço caseiro com bebida (refrigerante e suco) | 3697 | Unidade | 240 | R\$ 72,90 | R\$ 34.992,00 |
| | Lanche (sanduíche) com bebida (refrigerante e suco) | | | 240 | | |

1.2. A contratação terá prazo de vigência até 31 de dezembro do corrente exercício financeiro, contado da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas na Lei.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada neste Termo de Referência

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

2.2.1. Número da contratação: 33/2026.

2.2.2. Número do Documento de Formalização da Demanda: 02/2026.

2.2.3. Área requisitante: Gerência de Atendimento, Orientação e Conciliação.

2.2.4. Serviço: Fornecimento de comida para consumo imediato.

2.3. Da necessidade da contratação:

2.3.1. O Instituto de Proteção e Defesa do Consumidor do Estado de Alagoas realizará o Feirão de Negociação de Dívidas, evento que ocorrerá por 3 (três) dias, podendo ser realizado no período compreendido entre 09 e 15 de março de 2026. Trata-se de ação de grande relevância social, que possibilita aos consumidores a regularização de pendências financeiras por meio de acordos facilitados com empresas e instituições credoras.

2.3.2. A realização do Feirão demanda a mobilização de um grande número de servidores e estagiários, que atuam de forma contínua no atendimento ao público durante todo o evento. As atividades iniciam-se nas primeiras horas da manhã e se estendem até o encerramento diário, sem horário fixo para finalização, em razão da elevada demanda de consumidores.

2.3.3. Diante da intensidade da jornada de trabalho e da importância institucional do evento, torna-se essencial assegurar o fornecimento de alimentação adequada aos servidores e estagiários envolvidos, de modo a preservar a saúde, o bem-estar e a capacidade de desempenho da equipe.

2.3.4. Ressalta-se que, tradicionalmente, a estrutura do Feirão é instalada no estacionamento do Maceió Shopping, local que não dispõe de espaço apropriado para o armazenamento de refeições trazidas de casa. Registra-se, contudo, que o local poderá sofrer alteração em razão da disponibilidade do referido estabelecimento; ainda assim, eventual mudança ocorrerá dentro da capital. O acondicionamento inadequado de alimentos, sujeitos ao calor e a outras condições ambientais, pode acarretar a deterioração da comida e riscos à saúde dos servidores.

2.3.5. Nesse contexto, o fornecimento de marmitas prontas para consumo imediato mostra-se a alternativa mais adequada e segura para atendimento da demanda durante os dias do evento.

2.3.6. A disponibilização de alimentação contribui para a manutenção do rendimento da equipe, assegurando a continuidade dos atendimentos e a prestação de um serviço eficiente, humanizado e de qualidade à população. A ausência desse suporte poderia comprometer a produtividade e a eficácia do Feirão.

2.3.7. Considerando a relevância social do Feirão de Negociação de Dívidas e a dedicação dos servidores e estagiários na execução dessa atividade essencial, justifica-se plenamente a contratação para fornecimento de refeições durante os dias do evento.

2.3.8. O local de execução dos serviços poderá ser alterado por necessidade da Administração Pública, mediante comunicação prévia à contratada, sem prejuízo à execução do objeto.

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

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada neste Termo de Referência.

3.2. A estrutura do Feirão de Negociação de Dívidas será, tradicionalmente, montada no estacionamento do Maceió Shopping, podendo o local sofrer alteração em razão da disponibilidade do espaço, por decisão da Administração. Eventual alteração, contudo, ocorrerá dentro da capital, sem prejuízo à execução das atividades.

3.3. O local de realização do evento, seja no estacionamento do Maceió Shopping ou em outro espaço na capital, não dispõe de infraestrutura adequada para o armazenamento e aquecimento de refeições, inexistindo freezer, geladeira ou micro-ondas destinados ao uso dos servidores e estagiários mobilizados para o Feirão.

3.4. O armazenamento inadequado de alimentos trazidos de casa, sujeitos ao calor e às condições ambientais do local, pode ocasionar a deterioração das refeições, com riscos à saúde dos servidores, além de comprometer o bem-estar e o desempenho durante a jornada de trabalho.

3.5. Considerando que o Feirão mobiliza grande número de servidores e estagiários, que se dedicam integralmente ao atendimento ao público durante todo o período do evento, com atividades iniciadas nas primeiras horas da manhã e encerramento sem horário fixo, em razão da elevada demanda de consumidores, mostra-se inviável o deslocamento para aquisição de refeições fora do local.

3.6. Nesse contexto, o fornecimento de marmitas prontas para consumo imediato, acompanhadas de bebidas, configura-se como a solução mais adequada, eficiente e segura ao longo de todo o ciclo de vida do objeto, garantindo alimentação adequada, preservação da saúde, manutenção da produtividade da equipe e continuidade dos atendimentos prestados à população.

3.7. A contratação contempla, ainda, o fornecimento de refeições compatíveis com almoço e jantar, atendendo às necessidades dos servidores durante toda a jornada diária de trabalho, assegurando condições mínimas de conforto e suporte operacional para a execução das atividades institucionais do Feirão.

3.8. A solução adotada caracteriza-se como de fácil definição e seleção, uma vez que o objeto da contratação consiste em serviço amplamente ofertado pelo mercado, com fornecedores especializados no fornecimento de refeições prontas para consumo imediato, acompanhadas de bebidas. Trata-se de solução padronizada, de execução simples, amplamente utilizada em eventos institucionais de natureza semelhante, não demandando desenvolvimento tecnológico, customizações complexas ou soluções inovadoras, o que assegura viabilidade, competitividade e adequada relação custo-benefício para a Administração.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade e requisitos de qualidade e segurança alimentar:

4.1.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente previstos na descrição do objeto, o fornecimento das refeições e bebidas deverá atender rigorosamente às normas sanitárias e aos padrões de segurança alimentar vigentes, assegurando a qualidade, a higiene e a adequada apresentação dos alimentos.

4.1.1.2. As refeições deverão ser preparadas com ingredientes de boa qualidade e servidas conforme cardápio variado, composto, basicamente, por arroz, feijão, carnes de primeira linha — podendo variar entre bovina, frango e peixe —, massas, saladas cozidas e saladas cruas, quando solicitadas, devendo estas ser entregues, preferencialmente, em embalagem separada, além de guarnições compatíveis com uma refeição balanceada.

4.1.1.3. Deverão ser utilizados óleos, temperos e insumos de boa procedência, dentro do prazo de validade, observando-se boas práticas de manipulação de alimentos.

4.1.1.4. As bebidas deverão ser não alcoólicas, incluindo, quando solicitado, refrigerantes e sucos de diversos sabores, acondicionados em embalagens individuais, lacradas e apropriadas para consumo.

4.1.1.5. Após o preparo, as marmitas deverão ser entregues completamente cheias, devidamente acondicionadas em embalagens descartáveis, térmicas, preferencialmente de isopor ou material equivalente, com divisórias, tampa adequada e tamanho compatível com uma refeição principal.

4.1.1.6. As marmitas deverão ser acompanhadas de talheres descartáveis reforçados e adequados, que ofereçam resistência suficiente para o consumo dos alimentos.

4.1.1.7. A Administração poderá, sempre que entender necessário, realizar inspeções ou diligências nas instalações da contratada, com a finalidade de verificar as condições de preparo, armazenamento e manuseio dos alimentos, bem como o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

4.1.1.8. Os requisitos ora estabelecidos constituem condições indispensáveis para o atendimento da necessidade da contratação e definem os padrões mínimos de qualidade a serem observados, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4.1.1.9. As bebidas fornecidas deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, lacradas, consistindo em refrigerante individual com volume mínimo de 350 ml ou suco em garrafinha individual, próprios para consumo imediato, observadas as especificações e solicitações da Administração.

4.1.2. Indicação de marcas ou modelos:

4.1.2.1. Não haverá indicação ou exclusão de marcas específicas, sendo admitidas todas aquelas que atendam integralmente às características e especificações constantes neste Termo de Referência e em sua tabela de itens.

4.1.3. Subcontratação:

4.1.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, devendo a execução do serviço ser realizada diretamente pela empresa contratada.

4.1.4. Garantia da contratação:

4.1.4.1. Não será exigida garantia da contratação, prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, tendo em vista a baixa complexidade do objeto e o reduzido valor da contratação.

4.1.5. Aprovação Técnica, Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

4.1.5.1. Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de alimentos perecíveis para consumo imediato, faz-se necessária a adoção de medidas que assegurem a qualidade, a segurança e a adequação dos produtos ofertados. O fornecimento de refeições envolve riscos inerentes à manipulação, ao acondicionamento e ao consumo de alimentos, razão pela qual a Administração deve adotar cautelas adicionais para prevenir eventuais danos à saúde e à integridade física dos servidores atendidos.

4.1.5.2. Nesse contexto, o Procon Alagoas busca garantir que os alimentos fornecidos atendam aos padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, evitando prejuízos decorrentes do consumo de alimentos inadequados, deteriorados ou preparados em desconformidade com as boas práticas. As medidas adotadas visam resguardar o interesse público, assegurar o bem-estar dos servidores e garantir a adequada execução das atividades institucionais durante a realização do evento.

4.1.5.3. Aprovação técnica do produto e degustação

4.1.5.3.1. Previamente à assinatura do contrato, a Administração poderá solicitar à licitante vencedora a apresentação de amostra das refeições a serem fornecidas, para fins de avaliação técnica quanto à qualidade, sabor, apresentação, acondicionamento e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.1.5.3.2. A degustação, quando exigida, terá por finalidade exclusiva verificar a adequação dos alimentos aos padrões mínimos de qualidade requeridos, não gerando qualquer direito à indenização, ressarcimento ou reembolso de custos à licitante.

4.1.5.3.3. A reprovação da amostra ou da degustação implicará a não celebração do contrato, facultada à Administração a convocação da licitante remanescente, observada a ordem de classificação e as disposições legais aplicáveis.

4.1.6. Comprovação de capacidade técnica ou operacional

4.1.6.1. Para fins de comprovação da aptidão para execução do objeto, será admitida a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução satisfatória de serviços compatíveis com o objeto da contratação.

4.1.6.2. Alternativamente, poderão ser apresentados outros documentos idôneos que demonstrem a efetiva execução do serviço, tais como notas fiscais, contratos, ordens de fornecimento ou documentos equivalentes, desde que permitam a verificação da natureza, do volume e da compatibilidade do serviço prestado com o objeto deste Termo de Referência.

4.1.6.3. No caso de empresas recém-constituídas, assim consideradas aquelas que ainda não possuem atestado de capacidade técnica compatível com o objeto, será admitida, alternativamente, a apresentação de declaração de capacidade operacional, firmada por seu representante legal, conforme modelo anexo a este Termo de Referência, contendo informações sobre estrutura física, recursos humanos, equipamentos e condições operacionais aptas à execução do objeto.

4.1.6.4. A Administração poderá realizar diligências para verificar a veracidade das informações prestadas, inclusive mediante solicitação de documentos complementares ou realização de visitas técnicas, quando entender necessário.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de execução:

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

5.1.2. Os bens serão entregues de forma parcelada, nos seguintes prazos e condições:

| Parcela | Composição da Parcela | Prazo de Entrega |
|---------|-------------------------------------|--|
| 1ª | 80 unidades de almoço com bebida | Entre os dias 09 a 15 de março de 2026 às 11h40min |
| 2ª | 80 unidades de sanduíche com bebida | Entre os dias 09 a 15 de março de 2026 às 17h |
| 3ª | 80 unidades de almoço com bebida | Entre os dias 09 a 15 de março de 2026 às 11h40min |
| 4ª | 80 unidades de sanduíche com bebida | Entre os dias 09 a 15 de março de 2026 às 17h |
| 5ª | 80 unidades de almoço com bebida | Entre os dias 09 a 15 de março de 2026 às 11h40min |
| 6ª | 80 unidades de sanduíche com bebida | Entre os dias 09 a 15 de março de 2026 às 16h |

5.1.3. Os bens deverão ser entregues no endereço Avenida Comendador Gustavo Paiva, nº 2990, bairro Mangabeiras, Maceió/AL, CEP 57032-901, Maceió Shopping, podendo, por necessidade da Administração, ser indicado outro local de entrega, desde que previamente comunicado ao fornecedor e situado na capital, sem prejuízo ao cumprimento das obrigações contratuais.

5.1.4. Tratando-se de produtos perecíveis, os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia da entrega, sendo vedado o fornecimento de refeições produzidas em data anterior, devendo ser observadas, em todos os casos, as normas sanitárias e de segurança alimentar da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

5.1.5. O fornecimento das refeições observará, no mínimo, as seguintes condições:

5.1.5.1. As refeições deverão ser entregues prontas para consumo e servidas, preferencialmente, às 11h40min, no local definido pela contratante, respeitadas as quantidades previamente estipuladas, salvo solicitação formal de ajuste de horário, devidamente autorizada pela Administração.

5.1.5.2. As marmitas deverão apresentar variação entre carne branca e carne vermelha, podendo ser preparadas assadas, fritas ou com molho branco e/ou vermelho, admitida a repetição do cardápio em dias consecutivos. As porções de carne deverão conter, aproximadamente, entre 200g e 250g, sendo vedado o fornecimento de carnes cruas ou excessivamente apimentadas.

5.1.5.3. As marmitas deverão conter, aproximadamente, 200g de arroz, 70g de feijão e 80g de farofa, podendo esta ser simples, de ovo, de couve ou de banana.

5.1.5.4. As guarnições deverão contemplar, no mínimo, 02 (duas) opções por marmita, com aproximadamente 140g cada, podendo incluir, entre outras: purê de legumes, batata, batata corada, cenoura, mandioca cozida ou frita, purê de batata, espaguete parafuso, abobrinha verde cozida, abóbora madura cozida ou batata-doce.

5.1.5.5. As saladas poderão ser cruas ou cozidas, admitida a repetição, devendo conter, aproximadamente, 280g, ser servidas separadamente da marmita e contemplar, no mínimo, 02 (duas) variedades, tais como: tomate, repolho, alface, couve, cenoura, pepino, rúcula ou beterraba.

5.1.5.6. A equipe envolvida no preparo dos alimentos deverá observar rigorosamente as boas práticas de manipulação, utilizando vestimentas adequadas, incluindo aventais, luvas, toucas e máscaras, conforme normas sanitárias vigentes.

5.1.5.7. As marmitas deverão ser fornecidas em embalagens próprias, descartáveis e térmicas, adequadas ao transporte e à conservação dos alimentos.

5.1.5.8. Os serviços prestados serão avaliados pela Administração quanto à conformidade, quantidade e qualidade, em estrita observância ao disposto neste Termo de Referência.

5.1.5.9. Os produtos entregues em desconformidade com as especificações serão rejeitados no ato da entrega, devendo a contratada providenciar a imediata substituição, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

5.1.5.10. A matéria-prima utilizada no preparo dos alimentos deverá ser de primeira qualidade, livre de pragas e sujidades, devidamente higienizada antes do preparo.

5.1.5.11. O cardápio diário deverá ser definido previamente em conjunto com servidor designado pelo Procon Alagoas.

5.1.6. No ato da formalização do contrato, o fornecedor adjudicado será formalmente informado acerca dos dias exatos de realização do evento, para fins de adequado planejamento, preparo e fornecimento dos alimentos, de modo a assegurar o pleno cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

5.1.7. A contratada deverá dispor de plano de contingência operacional, apto a assegurar a continuidade do fornecimento das refeições em caso de ocorrência de situações imprevistas que possam comprometer a execução do objeto, tais como falhas logísticas, indisponibilidade de equipamentos, problemas de transporte ou intercorrências sanitárias.

5.1.7.1. Ocorrendo qualquer situação que possa impactar o fornecimento, a contratada deverá comunicar imediatamente a Administração, indicando as medidas adotadas para mitigação dos riscos e garantia da execução contratual.

5.1.8. Considerando a natureza do evento e a variação da demanda diária, a Administração poderá solicitar ajuste quantitativo no fornecimento das refeições, para mais ou para menos, limitado ao percentual máximo de até 10% (dez por cento) do quantitativo inicialmente previsto, desde que devidamente justificado e comunicado previamente à contratada.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, respondendo cada parte 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, devendo tais circunstâncias ser registradas por meio de simples apostila.

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

6.3.1. As comunicações de natureza operacional entre a Administração e a contratada poderão ocorrer por meio de correio eletrônico institucional ou outro meio eletrônico oficialmente indicado, devendo ser preservado o registro das tratativas relevantes para fins de acompanhamento e fiscalização contratual.

6.4. O contratante poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, sempre que necessário ao adequado cumprimento do objeto.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, destinada à apresentação das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias de execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros aspectos pertinentes.

6.6. Da Fiscalização

6.6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal(is) do contrato designado(s), ou por seus respectivos substitutos, nos termos da legislação vigente.

6.7. Da Fiscalização Técnica

6.7.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, verificando o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento e pontualidade na entrega das refeições, 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 sua execução, com a descrição das irregularidades eventualmente constatadas e das medidas necessárias à sua regularização, nos termos do art. 117, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021, e do art. 22, inciso II, do Decreto nº 11.246, de 2022.

6.7.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificação à contratada para correção da execução contratual, fixando prazo para saneamento, conforme art. 22, inciso III, do Decreto nº 11.246, de 2022.

6.7.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, as situações que demandem decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que sejam adotadas as providências cabíveis, nos termos do art. 22, inciso IV, do Decreto nº 11.246, de 2022.

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, conforme art. 22, inciso V, do Decreto nº 11.246, de 2022.

6.7.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término da vigência contratual, com vistas à adoção das providências necessárias, conforme art. 22, inciso VII, do Decreto nº 11.246, de 2022.

6.8. Da Fiscalização Administrativa

6.8.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento e eventuais glosas, bem como a formalização de apostilamentos e termos aditivos, podendo solicitar documentos comprobatórios, quando necessário.

6.8.2. Constatado descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo atuará tempestivamente na solução da ocorrência, comunicando o gestor do contrato quando a situação ultrapassar sua competência.

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

6.8.3.1. Verificação da conformidade das refeições fornecidas com o cardápio previamente aprovado pela Administração, observando a composição, variedade, porcionamento e especificações constantes neste Termo de Referência.

6.8.3.2. Avaliação da qualidade dos alimentos fornecidos, considerando aspectos como aparência, sabor, odor, textura, integridade dos ingredientes e condições gerais de apresentação das marmitas.

6.8.3.3. Conferência das quantidades efetivamente entregues, de modo a assegurar a correspondência com os quantitativos contratados para cada dia de execução.

6.8.3.4. Fiscalização das condições de acondicionamento, transporte e entrega das refeições, verificando a utilização de embalagens adequadas, térmicas e em perfeitas condições de higiene e conservação.

6.8.3.5. Verificação da temperatura dos alimentos no momento da entrega, assegurando que estejam próprios para consumo imediato, em conformidade com as normas sanitárias e boas práticas de manipulação de alimentos.

6.8.3.6. Acompanhamento do cumprimento dos horários de entrega estabelecidos, considerando a dinâmica do evento e a necessidade de atendimento contínuo aos servidores.

6.8.3.7. Registro de eventuais não conformidades, irregularidades ou intercorrências verificadas durante a execução do contrato, com adoção das providências cabíveis, inclusive rejeição de refeições em desacordo com as especificações contratuais e comunicação ao gestor do contrato para as medidas administrativas pertinentes.

6.8.3.8. A fiscalização poderá verificar a temperatura das refeições no momento da entrega, devendo os alimentos quentes ser entregues em condições adequadas para consumo imediato, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos.

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

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

6.9.4. 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 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.

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Avaliação da execução:

7.1.1. A avaliação da execução do objeto será realizada com base na verificação da conformidade do fornecimento das refeições e bebidas com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, considerando os critérios de quantidade, qualidade, pontualidade, acondicionamento e adequação sanitária.

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

7.1.1.1.1. não forneceu as refeições e bebidas nas quantidades acordadas;

7.1.1.1.2. deixou de executar o fornecimento ou o executou em desacordo com os padrões mínimos de qualidade, higiene, temperatura, apresentação ou cardápio previamente aprovado; ou

7.1.1.1.3. deixou de utilizar insumos, embalagens ou condições de transporte e acondicionamento exigidos para a adequada execução do objeto.

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

7.1.2.1. unidade de medida para faturamento: refeições efetivamente fornecidas e aceitas pela fiscalização;

7.1.2.2. critérios de qualidade: atendimento às especificações do cardápio, porcionamento, temperatura adequada para consumo imediato, higiene, acondicionamento e pontualidade na entrega;

7.1.2.3. indicadores mínimos de desempenho: fornecimento integral das refeições contratadas, sem ocorrência de reprovação por desconformidade sanitária ou técnica.

7.2. Recebimento do objeto:

7.2.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no mesmo dia da execução, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante verificação do cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.2.1.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento da comunicação de cobrança oriunda do Contratado, acompanhada da comprovação do fornecimento das refeições correspondentes.

7.2.1.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto mediante registro que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.2.1.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto mediante registro que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.2.2. Para efeito de recebimento provisório, o fiscal técnico do contrato apurará o resultado da avaliação da execução do objeto, podendo haver glosa dos valores correspondentes às refeições rejeitadas ou fornecidas em desconformidade.

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

7.2.2.2. O Contratado fica obrigado a substituir imediatamente, às suas expensas, as refeições rejeitadas ou fornecidas em desconformidade.

7.2.3. Os serviços serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato, após a confirmação do atendimento às exigências técnicas e administrativas e a inexistência de pendências impeditivas à liquidação da despesa.

7.2.4. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela segurança alimentar nem a responsabilidade pela adequada execução do contrato.

7.3. Liquidação:

7.3.1. Recebida a Nota Fiscal/Fatura, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, quando justificado.

7.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente verificará se a Nota Fiscal/Fatura contém os elementos necessários, especialmente:

7.3.2.1. data de emissão;

7.3.2.2. identificação do contrato e do órgão contratante;

7.3.2.3. descrição do objeto fornecido;

7.3.2.4. quantitativos efetivamente fornecidos;

7.3.2.5. valor a pagar; e

7.3.2.6. eventuais retenções tributárias cabíveis.

7.3.3. Havendo erro ou irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, a liquidação ficará sobrestada até a regularização, sem ônus para a Administração.

7.4. Prazo de pagamento:

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

7.5. Forma de pagamento:

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

7.5.2. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente.

7.5.3. O Contratado optante pelo Simples Nacional não sofrerá retenções dos tributos abrangidos por esse regime, desde que apresente a comprovação de enquadramento legal.

7.6. Antecipação de pagamento:

7.6.1. Não será admitida a antecipação de pagamento para a presente contratação.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o fornecedor de refeições que:

8.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato de fornecimento de refeições para o Feirão de Negociação de Dívidas – Edição 2026 do PROCON/AL;

8.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento das atividades do evento, comprometendo a prestação dos serviços ao público;

8.1.3. der causa à inexecução total do contrato de fornecimento de refeições;

8.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

8.1.5. não mantiver a proposta apresentada, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

8.1.7. ensejar o retardamento na execução do fornecimento ou na entrega das refeições contratadas, sem motivo justificado;

8.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou durante a execução do contrato;

8.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato de fornecimento de refeições;

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

8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

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

8.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

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

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.3. Multa a ser recolhida em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento), incidente sobre o valor total do contrato de fornecimento de refeições, recolhida no prazo máximo de (...) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

8.3.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1 a 11.1.7, a multa será de (...0,5% (cinco décimos por cento)...) a (...15% (quinze por cento)...) do valor do contrato.

8.3.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.8 a 11.1.12, a multa será de (...15% (quinze por cento)...) a (...30% (trinta por cento)...) do valor do contrato.

8.4. A aplicação das sanções previstas neste Aviso não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública do Estado de Alagoas, inclusive prejuízos decorrentes da interrupção ou inadequação do fornecimento de refeições durante o evento (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

8.5.1. 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).

8.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração 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).

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

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

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

8.7.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.7.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.7.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.7.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública; e

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

8.8. 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 a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.9. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato de fornecimento de refeições ou para provocar confusão patrimonial, estendendo-se os efeitos das sanções aos administradores e sócios com poderes de administração, observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II, Inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por lote.

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado entre os dias 09 a 15 de março de 2026, conforme descrito no item 5.1.2, deste Termo de Referência.

9.2. Regime de Execução:

9.2.1. O regime de execução do contrato será empreitada por preço global.

9.3. Exigências de habilitação:

9.3.1. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta ao SICAF, CEIS e CNEP.

9.3.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.3.5. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

9.3.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

9.3.7. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

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

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

9.3.11. Para fins de contratação, deverá o interessado comprovar os requisitos de habilitação a seguir.

9.4. Habilitação Jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.5. Habilitações fiscal, social e trabalhista:

9.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.5.2. 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;

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

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

9.5.5. 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;

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

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

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

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

9.6. Qualificação técnica:

9.6.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, o licitante deverá apresentar documentação que demonstre aptidão para executar o objeto da contratação, compatível em características, quantidades e prazos com o serviço a ser prestado, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

9.6.1.2. Comprovação de que o licitante exerce atividade compatível com o objeto da contratação, mediante apresentação de registro ou inscrição da empresa na Junta Comercial ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas competente, conforme sua natureza jurídica, em plena validade.

9.6.1.3. Apresentação de Alvará ou Licença Sanitária válida, emitida pela autoridade sanitária competente, compatível com a atividade de preparo, manipulação, fornecimento e/ou transporte de alimentos, conforme o objeto desta contratação.

9.6.1.4. No caso de empresa sediada fora do município ou do Estado de Alagoas, deverá ser apresentada:

a) licença sanitária válida do local onde ocorre a produção ou preparo dos alimentos; e

b) comprovação de que atende às exigências sanitárias aplicáveis ao fornecimento e transporte de alimentos no município de Maceió, quando exigível pela legislação sanitária local.

9.6.1.5. A Administração poderá diligenciar junto aos órgãos competentes para verificar a autenticidade, validade e adequação da documentação sanitária apresentada, bem como solicitar esclarecimentos complementares, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

9.6.1.6. A documentação exigida neste item deverá estar válida na data da apresentação da proposta, podendo ser atualizada na fase de contratação, quando aplicável, sem prejuízo da habilitação.

9.6.2. O atendimento aos requisitos de qualificação técnica não afasta a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das normas sanitárias, de segurança alimentar e de boas práticas de manipulação de alimentos durante toda a execução contratual.

9.6.3. O fornecedor deverá comprovar aptidão para o fornecimento do objeto desta contratação por meio da apresentação de atestados ou certidões de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução satisfatória de serviços compatíveis em características, quantidades e complexidade operacional com o objeto licitado, notadamente relacionados ao fornecimento de refeições prontas (marmitas) para eventos institucionais, ações governamentais ou atividades com atendimento intensivo e contínuo ao público, envolvendo logística de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição.

9.6.4. Para fins da comprovação da capacidade técnica de que trata o subitem anterior, os atestados deverão referir-se a contratos devidamente executados, compatíveis em características, complexidade e quantidades com o objeto da contratação, não sendo exigida identidade absoluta com o serviço pretendido, observado, no mínimo, o disposto nos subitens a seguir:

9.6.4.1. Características do serviço: fornecimento de marmitas para refeições de almoço e/ou jantar, acompanhadas de bebidas, contemplando uma ou mais etapas essenciais do serviço, tais como preparo, acondicionamento, transporte e entrega, observadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária competente.

9.6.4.2. Quantitativo mínimo: comprovação de fornecimento correspondente a, no mínimo, 30% (trinta por cento) da quantidade total estimada do objeto desta contratação, percentual considerado proporcional e suficiente para demonstrar a capacidade operacional do licitante, considerando a natureza, a complexidade e o risco da execução contratual.

9.6.4.3. Será admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido, a apresentação de mais de um atestado de capacidade técnica, ainda que referentes a contratos distintos, desde que, somados, atendam ao percentual mínimo estabelecido e sejam compatíveis com o objeto desta contratação.

9.6.5. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou de filial da licitante, desde que comprovado o vínculo jurídico-societário entre elas e a compatibilidade da experiência apresentada com o objeto desta contratação.

9.6.6. A licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à verificação da veracidade e legitimidade dos atestados apresentados, comprometendo-se a fornecer, sempre que solicitado pela Administração, cópia dos contratos correspondentes ou documentos equivalentes, bem como informações complementares, tais como: identificação do contratante, endereço atualizado, local de execução dos serviços, período de vigência contratual, descrição das atividades desenvolvidas e comprovação do atendimento às normas sanitárias vigentes.

9.7. Requisitos de sanidade alimentar e logística de eventos

9.7.1. A contratada deverá possuir Alvará Sanitário vigente, emitido pela autoridade sanitária competente, compatível com a atividade de preparo, manipulação e fornecimento de refeições prontas.

9.7.2. O preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições deverão observar, integralmente, as normas sanitárias aplicáveis, especialmente as Resoluções da ANVISA, incluindo, no que couber, a RDC nº 216/2004, e demais normas correlatas, bem como as determinações da Vigilância Sanitária competente.

9.7.3. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas, descartáveis, atóxicas e devidamente lacradas, capazes de manter as condições adequadas de temperatura, higiene e integridade do alimento até o momento da entrega e consumo.

9.7.4. O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos adequados, higienizados e, quando exigível, com controle de temperatura, atendendo às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de logística de alimentos.

9.7.5. A contratada deverá garantir pontualidade e regularidade na entrega das refeições, observando os horários previamente definidos pela Administração, considerando a dinâmica do Feirão de Negociação de Dívida do PROCON/AL – Edição 2026, de modo a não comprometer o atendimento ao público e aos servidores envolvidos no evento.

9.7.6. A contratada será integralmente responsável pela qualidade sanitária e nutricional das refeições fornecidas, respondendo por quaisquer irregularidades constatadas pela Administração ou pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes.

9.7.7. Para fins de comprovação do atendimento às normas sanitárias, a Administração poderá solicitar, quando entender necessário, a apresentação de documentos tais como: Alvará Sanitário vigente, licenças aplicáveis à atividade e outros documentos correlatos exigidos pela Vigilância Sanitária competente.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O preço estimado total da contratação total é de R\$ 34.992,00 (trinta e quatro mil novecentos e noventa e dois reais).

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.1.1. Gestão/Unidade: 540547

11.1.2. Fonte de Recurso: 0500 - Recursos não Vinculados a Fundos;

11.1.3. Programa de Trabalho: 14.122.0004.2001 - Manutenção das Atividades do Órgão;

11.1.4. Elemento de Despesa: 3390-39– Outros Serviços de Terceiros - P. Jurídica;

11.1.5. Plano Interno: 210 - Todo Estado.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Maceió (AL), em 20 de janeiro de 2026.

13. ANEXO I

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL

Eu, [nome do representante legal], portador(a) do CPF nº [CPF], na qualidade de representante legal da empresa [nome da empresa], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], declaro, sob as penas da lei, que a referida empresa possui experiência, capacidade técnica e operacional para o fornecimento de marmitas e lanches acompanhados de bebidas próprias para consumo imediato, destinados à

realização dos 3 (três) dias do Feirão de Negociação do PROCON Alagoas, conforme especificações constantes no termo de referência da Contratação Direta nº [número do processo].

Declaro, ainda, que a empresa está apta a realizar o fornecimento nos prazos e quantidades estabelecidos, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a regularidade na execução do objeto contratado, bem como a observância de todas as normas sanitárias e contratuais aplicáveis.

Por fim, afirmo que os documentos apresentados na fase de habilitação refletem fielmente a capacidade técnica e operacional da empresa para a plena execução do objeto desta contratação.

[Local], [Data]

Assinatura do representante legal

[Nome do representante legal]

[Cargo] – [Nome da Empresa]

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

DANIEL SAMPAIO TORRES

Autoridade competente

GABRIELA LEAL MESSIAS OLIVEIRA

Responsável pela contratação direta

