



ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 186/2025
ALECE/ÓRGÃO REQUISITANTE
Processo nº 10106/2025
UASG: 926841



A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 06.750.525/0001-20, por intermédio do pregoeiro e dos membros da equipe de apoio, devidamente designados por ato do Presidente e Mesa Diretora da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, que ora integra os autos, torna público que realizará Licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA – EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025** de acordo com as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório e seus anexos:

1. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DO MODO DE DISPUTA

- 1.1. O critério de julgamento será o de **MAIOR DESCONTO** por ITEM, (maior oferta de outorga mensal pela cessão), conforme tabela constante do Termo de Referência, que resulte na maior **OFERTA MENSAL GLOBAL**, obtida mediante conversão do percentual de desconto ofertado sobre o preço referenciado neste edital.
- 1.2. O modo de disputa será o Aberto e Fechado.

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA

- 2.1. O regime de execução indireta se dará por **EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL**.

3. DA BASE LEGAL

3.1. A licitação se encontra baseada na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações; Lei Estadual nº 18.417, de 11 de julho de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto Estadual nº 35.067, de 21 de dezembro de 2022 e suas alterações, Decreto Estadual nº 35.283, de 19 de janeiro de 2023, pelos Atos Normativos ALECE nº 327/2023, de 31 de março de 2023, que dispõe sobre regras e diretrizes acerca do procedimento administrativo da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará e o de N.º 365/2025/ALECE de 07 de outubro de 2025 – o qual Institui a Política de Sustentabilidade da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

4. DO OBJETO

4.1. O objeto da licitação é a **“CONCESSÃO DE USO, À TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO DE ÁREA TOTAL DE 873,47 M², PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE NO EDF. DEP. EUCLIDES FERREIRA GOMES - ANEXO II, ANDAR TÉRREO, CENTRO DE MULTIUSO”**, PERTENCENTE À ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

4.2. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR GLOBAL/ANUAL (R\$)
------	---------------	-------------------------	--------	--------------------------	--------------------------------



1	CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO DE ÁREA TOTAL DE 873,47 m², PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE NO EDF. DEP. EUCLIDES FERREIRA GOMES, ANEXO II, ANDAR TERREO, CENTRO DE MULTIUSO, PERTENCENTE À ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ.	unidade	01	4.845,35	58.144,20
---	--	---------	----	----------	-----------



4.3. Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as do sistema, prevalecerão as deste anexo.

5. DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO

5.1. O edital está disponível gratuitamente nos sítios www.al.ce.gov.br e www.comprasnet.gov.br

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Comprasnet, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, pelo agente de contratação João Tomaz Martins de Queiroz, telefone (85) 3277-2817.

5.2.1. A equipe de apoio atende pelo telefone de nº (85) 3277-2817 e pelo e-mail: licita@al.ce.gov.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 19/11/2025.

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 05/12/2025, às 10:00H.

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 05/12/2025, às 10:00H.

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarçada, para no mínimo 48h a contar da respectiva data, exceto quando remarçada automaticamente pelo próprio sistema eletrônico.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES

7.1. CENTRAL DE CONTRATAÇÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO CEARÁ/ALECE - Edifício César Cals - 1º Piso - Av. Desembargador Moreira, n.º 2807- Bairro Dionísio Torres, CEP. 60170-900, Fortaleza, Ceará.

7.2. Horário de expediente da Central de Contratações: das 8h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00.

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. A contratação gerará RECEITA ao Orçamento da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, por se tratar de uma concessão de uso à título oneroso, a ser recolhida por meio de DAE,



conforme disposto no Termo de Referência.

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderão participar deste certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira- ICP- Brasil.

9.1.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no subitem 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.

9.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo 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 da Central de Licitações responsável pelo processamento das licitações, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

9.3.1. 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.

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

9.5.2. Justificativa de não aplicação de exclusividade:

A adoção de Exclusividade e Cotas Reservadas para ME/EPP poderá ocasionar restrição à participação de empresas de grande porte que atuam no ramo da pretensa contratação. De modo que caso haja destinação de EXCLUSIVIDADE no item, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com item deserto e/ou fracassado, em virtude da ausência de fornecedores, o que previsivelmente seria necessário repetir o procedimento, e aumentaria os custos da aquisição, gerando prejuízos a comunidade legislativa sem o fornecimento dos serviços.

9.6. Não poderão disputar esta licitação, com base no art.14 da Lei nº 14.133/2021:

9.6.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;

9.6.2. Empresa em estado de insolvência civil, sob processo de falência, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.6.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, observado o § 1º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

9.6.4. Agente público do órgão ou entidade licitante, 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. A vedação é estendida a terceiros que auxilie a condução da contratação na qualidade de profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

9.6.5. Empresa estrangeira não autorizada a comercializar no país;



9.6.6. Empresa ou sociedade cooperativa cujo estatuto ou contrato social não inclua em seu objetivo social atividade compatível com o objeto do certame, e ainda, que não atendam o art. 16 da Lei nº 14.133/2021;

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

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

9.6.9. 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;

9.6.10. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste 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;

9.6.11. A participação de consórcio, qualquer que seja sua constituição.



10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até **3 (três)** dias úteis antes da data da abertura do certame, no endereço eletrônico citado no subitem 10.3 abaixo.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da sessão pública. As respostas divulgadas vincularão os participantes e a Administração.

10.2.1. As decisões do pregoeiro se darão com embasamento nos pareceres e laudos emitidos pelas áreas técnicas e jurídicas do órgão e entidade promotora da licitação nos termos dos §§ 1º, 2º e 3º do art. 24 do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

10.2.2. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no subitem 10.2, o agente de contratação poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licita@al.ce.gov.br, até as 23h59min, com a informação do nº do Pregão, o órgão ou entidade promotor da licitação e o agente de contratação responsável.

10.3.1. As impugnações apresentadas deverão ser subscritas por representante legal mediante comprovação, sob pena do seu não conhecimento.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, excetuando-se em casos excepcionais, devidamente motivado pelo agente de contratação nos autos do processo licitatório.

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

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

11. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 58.144,20** (cinquenta e oito mil cento e quarenta e quatro reais e vinte centavos).



12. DA HABILITAÇÃO

12.1. A habilitação será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, nos documentos de habilitação por eles abrangidos.

12.1.1. A verificação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

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

12.1.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação previstas neste edital.

12.1.4. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

12.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

12.2.2 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;

12.2.3 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

12.2.5 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.

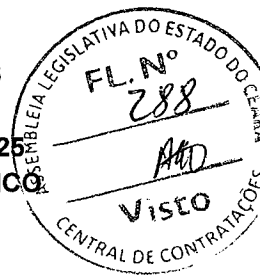
12.2.6 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

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

12.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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





12.3.2 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.

12.3.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) 12.4- 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 5.452/1943;

12.3.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal e/ou Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.3.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.3.6 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais/distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.3.7 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

12.3.8 Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

12.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.4.1. A documentação relativa a qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14 133/2021 consistirá em:

12.4.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

12.4.2.1 Apresentar registro no Conselho Regional de Nutricionistas do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

12.4.2.2 Comprovação de o licitante possuir como responsável técnico na data prevista para entrega dos documentos, profissional(is) devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de Certidão de Acervo Técnico e atestados de responsabilidade técnica por execução de serviços, que comprove a execução de serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente licitação.



12.4.2.3 A vinculação do profissional com o licitante poderá ser comprovada por meio de relações de trabalho, contratos de prestação de serviços, vínculo societário entre a empresa e o profissional especializado.

12.4.2.4 Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita por meio do ato constitutivo e certidão do conselho profissional competente, conforme o caso.

12.4.2.5 Não serão admitidos certidões ou atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

12.4.2.6 Comprovante de inscrição do responsável técnico, no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

12.4.2.7 Atestado de Responsabilidade Técnica ART e a Certidão de Regularidade que comprova que a empresa tem Responsável Técnico Nutricionista devidamente registrado e anotado no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme o previsto na Lei nº 8.234/91, Lei nº 6.583/78, Resolução CFN nº. 419/08 e da Resolução CFN nº 703/2021.

12.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

12.5.1 Prova de inscrição ou registro do licitante, junto ao conselho profissional competente, da localidade da sede do licitante, em plena validade;

12.5.2 Apresentação de Acervo Técnico da Pessoa Jurídica, junto ao conselho profissional competente.

12.5.3 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados, de no mínimo de 30 (trinta) meses ininterruptos da prestação de serviço, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

12.5.4 Os atestados de capacidade técnica deverão conter as seguintes informações nome da empresa emissora, nome do profissional responsável emissor, nome da licitante com a descrição dos itens fornecidos e seus respectivos quantitativos.

12.5.5 Não será aceito atestado emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, pois a licitante não possui impessoalidade necessária para atestar sua própria capacidade técnica.

12.5.6 Não há obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam idênticas à utilizada na definição dos itens/lotos deste processo, desde que sejam suficientes à comprovação de capacidade de entrega/execução dos serviços exigidos neste Edital.

12.5.7 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

12.5.8 Caso o Pregoeiro entenda necessário, a licitante, deverá disponibilizar todas as informações essenciais à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereço atual da contratante e local em que foram



[Handwritten signature]



executados os serviços, sendo que estas e outras informações complementares poderão ser requeridas mediante diligência.

12.5.9 Comprovante de inscrição do licitante, no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

12.5.10 Declarar que os equipamentos descritos no Anexo F, estarão à disposição funcional da execução dos serviços pelo tempo de duração do contrato e poderão ser vistoriados pela contratante sempre que julgar necessário sem a necessidade de prévia comunicação.

12.5.11 Declarar todos os funcionários que ficaram à disposição para execução do contrato, identificando respectivos CBO's e números de Conselho de Classe.

12.5.12 Registro Sanitário (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) emitidos pelo órgão competente Estadual ou Municipal da sede da licitante, constatando a atividade específica.

12.5.13 O participante deverá apresentar Plano de Contingência visando manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho para situações, tais como falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, incêndio, greves e outros, assegurando que a continuidade dos serviços estabelecidos no Contrato, Termo de Referência e seus anexos, e a produção deverá ser realizada sempre em unidade de alimentação industrial com Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário.

12.5.14. Apresentação do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral (CNPJ) que comprove que a Licitante possui, no mínimo, 3 (três) anos de constituição/atividade, contados da data de sua inscrição no referido cadastro.

12.5.15 Comprovante do estabelecimento do licitante no município de Fortaleza ou apresentação de Termo de Compromisso de implantação de escritório de representação nesta praça, até a data de formalização da contratação e para o período de vigência contratual.

12.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.6.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

12.6.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante nos termos do art. 69, caput, inciso II da Lei nº 14.133/2021, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971.

12.6.3 Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

12.6.4 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC). superiores a 1 (um) e Endividamento Geral, comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1$$



$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1$$

12.6.5 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 nos termos do art. 65 da Lei nº 14.133/2021.

12.6.6 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos nos termos do § 6º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

12.6.7 Tratando-se de pessoas jurídicas submetidas à Escrituração Contábil Digital (ECD) por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), admite-se a apresentação da ECD, em observância à data limite definida nas Normas da Secretaria da Receita Federal.

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

Justificativa dos índices contábeis

12.6.9. Com vistas a atender o disposto no artigo 69 da Lei Federal 14.133/21, a Administração prevê no Edital de licitações a exigência de índices contábeis para a comprovação da boa situação financeira das empresas licitantes, sejam eles: liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral.

12.6.9.1. Esta Casa conclui que o índice mínimo 1,00, exigido no Edital de licitação, para liquidez corrente, liquidez geral solvência geral são os aceitáveis para a Administração Pública, como descreve abaixo:

12.6.9.1.1. Liquidez Corrente: O índice mínimo 1,00 representa que a empresa licitante tem condições de arcar com as dívidas e obrigações de curto prazo. Abaixo desse índice indicaria que a empresa está operando com capital circulante líquido negativo, o que não daria segurança à ALECE no cumprimento do contrato.

12.6.9.1.2 Liquidez Geral: Indica quanto a empresa licitante possui de circulante e realizável a longo prazo para cada R\$ 1,00 de dívida total, dessa forma a solicitação de índice mínimo 1,00 equivale a empresa possuir, a longo prazo, condições de arcar com as dívidas e obrigações.

12.6.9.1.3. Solvência Geral: Expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em ativos (totais) para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

12.6.10. Sendo assim, o índice mínimo maior que 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que quanto maior o resultado, melhor é a condição da empresa licitante.

12.6.11. Entende-se que a exigência de comprovação de boa situação financeira das empresas por meio dos índices contábeis acima citados e de seus valores, não restringe o caráter competitivo da licitação, são usuais de mercado, e imprescindíveis à Administração para tal contratação com o mínimo de segurança jurídica,

12.6.12. Desta forma, atende plenamente a Lei Federal Lei Federal 14.133/21 limitando-se a exigir índices que demonstrem a capacidade financeira dos licitantes com vistas ao compromisso a ser assumido para plena execução do contrato.



13. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

13.1.1. 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.

13.2. Após o julgamento da proposta, o licitante vencedor deverá enviar no prazo de 02 (duas) horas contado da convocação do pregoeiro, os documentos de habilitação.

13.3. Após a entrega dos documentos para habilitação e/ou proposta, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021. O licitante deverá enviar os documentos complementares via sistema no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação.

13.3.1. Não se caracterizam documentos novos aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão, com respaldo no previsto no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

13.3.2. Realizada a diligência, o não envio das informações ou documentos no prazo estabelecido pelo pregoeiro, ensejará a preclusão desse direito, resultando na inabilitação e/ou desclassificação do licitante.

13.4. A não apresentação de autodeclarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, exceto a declaração de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas conforme subitem 13.6.1, não implicará na desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete a Administração mediante diligência, conceder o mesmo prazo estabelecido no subitem 13.3 para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

13.5. A proposta deverá explicitar no campo a “VALOR MENSAL (R\$)” e “VALOR TOTAL(R\$)”. O Campo “descrição detalhada do objeto ofertado” deverá ser preenchido.

13.5.1. O VALOR UNITÁRIO (R\$) mínimo não poderá ser inferior a R\$ 4.845,35 (quatro mil oitocentos e quarenta e cinco reais e trinta e cinco centavos) que corresponde ao VALOR MENSAL PAGO PELA CONCEDENTE PARA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO;

13.5.2. O VALOR TOTAL(R\$) mínimo não poderá ser inferior a R\$ 58.144,20 (cinquenta e oito mil, cento e quarenta e quatro reais e vinte centavos) para o item que correspondente ao valor anual.

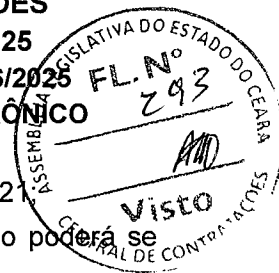
13.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

13.6.1. 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;

13.6.2. 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;

13.6.3. 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;

13.6.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargo previstas em



lei e em outras normas específicas, conforme disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021.

13.6.4.1. Quando solicitado pela Administração, a comprovação da reserva de cargo poderá se dar da seguinte forma:

I – Realização de processos seletivos;

II – Divulgação ampla das oportunidades de vagas em meios acessíveis, tais como: internet, rádio, televisão, jornais de grande circulação;

III – Programas de inclusão promovidos pela licitante;

IV – Parcerias com entidades especializadas na busca ativa por candidatos que se enquadrem nas condições prevista neste subitem.

13.6.4.2. É admissível outros meios legais de prova que demonstrem esforços concretos para o preenchimento das vagas de que trata o subitem 12.5.4.

13.6.5. Desenvolve programa de integridade nos termos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, quando for o caso.

13.6.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou a sociedade cooperativa que cumpra os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, 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 14.133/2021;

13.6.6.1. 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;

13.6.6.2. 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 123/2006, mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

13.7. A falsidade das declarações de que tratamos subitens **13.6.1** ao **13.6.5**, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e neste edital.

13.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas no sistema, até a abertura da sessão pública.

13.9. 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.

14. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

14.1. O licitante deverá enviar sua proposta eletrônica com o preenchimento obrigatório de todos os campos solicitados no sistema.

14.1.1. O não preenchimento correto dos campos ensejará a desclassificação do licitante.

14.1.2. Os preços globais deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais.

14.1.3. Em caso de discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

14.3. 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.

14.4. Os preços ofertados, tanto na proposta eletrônica, 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.



ALECE

ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO



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

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

14.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, e quando for o caso, de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual.

14.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da sua apresentação readequada.

14.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos pela Administração.

14.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento ou sobrepreço na execução do contrato.

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

15.1. 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, vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

15.1.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

15.1.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

15.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

15.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o agente de contratação e os licitantes.

15.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar os lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

14.4.1. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO (mensal).

15.5. As licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outra licitante, mediante a utilização da seguinte fórmula:

15.5.1. Deverá ser ofertado **MAIOR DESCONTO, que resulte** na maior OFERTA MENSAL POR ITEM, obtida mediante conversão do percentual de desconto ofertado sobre o preço referenciado neste edital.

Por Exemplo:

No presente objeto o valor inicial mensal da cessão é de **R\$ 4.845,35** (quatro mil oitocentos e quarenta e cinco reais e trinta e cinco centavos) para a área licitada.



Se na fase de lances, o licitante finalizou com uma oferta de **15%**. O valor da oferta deste licitante para a cessão do espaço é de **R\$ 5.572,15** (cinco mil, quinhentos e setenta e dois reais e quinze centavos), que corresponde ao seguinte cálculo:

VF = VMC x (1 + PFD), onde:

VF = Valor Final da Cessão

VMC = Valor Mínimo da Cessão

PFD = Percentual Final do Desconto ofertado na licitação

Dessa forma, no exemplo:

R\$ 4.845,35 x (1 + 0,15) = R\$ 5.572,15.



Se na fase de lances o licitante finalizou com uma oferta de **10%**, o valor da oferta deste licitante para a cessão do espaço é de **R\$ 5.329,88** (cinco mil, trezentos e vinte e nove reais e oitenta e oito centavos), que corresponde ao seguinte cálculo:

R\$ 4.845,35 x (1 + 0,10) = R\$ 5.329,88.

15.5.2. Considerando que o percentual A SER LANÇADO NO SISTEMA implicará diretamente na elevação do valor da cessão recomenda-se **especial atenção do licitante na oferta de lances**, pois o **percentual será acrescido ao valor mínimo da cessão como efeito de proposta final**.

15.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

15.7. O licitante poderá uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

15.8. Os licitantes somente poderão oferecer lances de valor unitário inferior ao último por eles ofertados e registrados pelo sistema.

15.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01% (um centésimo por cento), utilizando como referência o valor obtido pela fórmula contida no item 15.5.

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

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

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

15.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado:

15.11.1. Valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

15.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 15.11 possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

15.13. Será adotado o modo de disputa **“aberto e fechado”** no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

15.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá



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

15.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com descontos até 10% (dez por cento) inferiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

15.13.3. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

15.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 15.13.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem 15.13.3.

15.13.2.1. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

15.13.2.2. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem decrescente.

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

15.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior desconto registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

15.16. 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, sem prejuízos dos atos realizados.

15.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 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.

15.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o percentual de desconto de sua proposta.

15.19. 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 123/2006.

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

15.19.2. 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.



15.19.3. 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.

15.19.4. 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.

15.20. 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.

15.20.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas ou lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

15.20.1.2. 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 na Lei Federal nº 14.133/2021;

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

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

15.20.2. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

15.20.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

15.20.2.2. Empresas brasileiras;

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

15.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

15.20.2.5.. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate de que trata a lei, proceder-se-á o sorteio das propostas empatadas, pelo sistema Compras.gov.br, conforme Acórdão TCU nº 723/2024 Plenário.

15.20.3. Na impossibilidade do sorteio pelo sistema Compras.gov.br, serão adotadas as seguintes providências, a ser realizado em ato público:

15.20.3.1. Será comunicado, por meio do sistema, a data, o horário, o sítio eletrônico onde será realizado o sorteio, bem como a plataforma de transmissão ao vivo;

15.20.3.2. A data e o horário serão comunicados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a realização do sorteio;

15.20.3.3. O resultado do sorteio será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

15.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

15.22. A negociação deverá 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 inferior ao desconto definido pela Administração.



- 15.23. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 15.24. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 15.25. A proposta deverá conter todas as especificações do objeto em atendimento ao Anexo I – Termo de Referência.
- 15.26. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para no prazo de 02 (duas) horas, após a negociação realizada, anexar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado, acompanhada, dos documentos a ela pertinentes citados no Termo de Referência e neste edital.

16. DA FASE DE JULGAMENTO

16.1. Encerrada a etapa de negociação, o agente de contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, observado o previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 9.6 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I- Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);

II- Certificado de Registro Cadastral (CRC)-CE.

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

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

16.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

16.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

16.4. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação 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 15.26 deste edital.

16.4.1. As decisões do agente de contratação se darão baseadas nos pareceres e laudos, nos termos previstos no subitem 10.2.1 deste edital.

16.4.2. 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.

16.5. 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 referido benefício.

16.6. 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 mínimo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

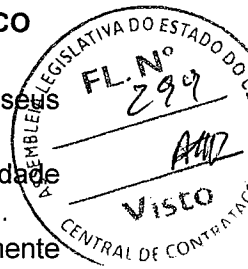
16.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

16.7.1. Contiver vícios insanáveis;

16.7.2. Não obedecer às Especificações Técnicas contidas no Termo de Referência;

16.7.3. Apresentar preços inexecutáveis, preços unitários superiores ao da administração ou acima do preço máximo definido para a contratação;

16.7.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;



- 16.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável;
- 16.7.6. Deixar de apresentar a declaração de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas conforme subitem 13.6.1 deste edital.
- 16.7.7. Contiver item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do grupo, quando houver agrupamento de itens.
- 16.8. A ausência de documentos possíveis de ser verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.
- 16.9. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta, conforme disposto no inciso IV do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

17. DOS RECURSOS

- 17.1. 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 14.133/2021.
- 17.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata de julgamento da proposta, ou da habilitação ou inabilitação.
- 17.3. Quando a decisão do pregoeiro importar em abertura de prazo recursal, será comunicada a retomada da sessão pública com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.
- 17.3.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.
- 17.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 17.5. 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.
- 17.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 17.7. 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.
- 17.7.1. Caso o licitante entenda ser necessário o envio de documentos complementares para melhor entendimento das suas razões e/ou contrarrazões de recurso, deverá disponibilizar um link no corpo da peça, de maneira que os referidos documentos sejam de acesso livre ao pregoeiro e demais interessados.
- 17.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 17.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 17.10. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.
- 17.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), naquilo que lhes couber e na Central de Licitações



no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

18.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

18.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

18.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

18.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

18.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva ou;

18.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

18.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

18.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

18.1.5. Fraudar a licitação;

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

18.1.6.1. Agirem conluio ou em desconformidade com a lei;

18.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

18.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

18.2.1. Advertência;

18.2.2. Multa;

18.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e

18.2.4. 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;

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

18.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

18.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

18.4. A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, conforme §3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

18.4.1. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.



- 18.4.1.1. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato licitado.
- 18.4.1.2. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.
- 18.5. 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.
- 18.6. 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.
- 18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 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 14.133/2021.
- 18.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no subitem 18.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se houver, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 18.9.1. A exigência da garantia de que trata o subitem anterior, obedecerá o disposto no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 18.10. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 19.1 A adjudicação do objeto e a homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade superior.
- 20.2. O sistema gerará o relatório de disputa e de adjudicação e homologação.

20. DA CONTRATAÇÃO

- 20.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.
- 20.1.1. O contrato poderá ser assinado por certificação digital, com autenticidade reconhecida pelo ICP-Brasil.
- 20.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pela concessionária durante todo o período da contratação, bem como a apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pela Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará.
- 20.3. Será exigida, ainda, a comprovação de abertura de conta no Banco BRADESCO.



20.4. Quando o adjudicatário não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

20.5. A forma de pagamento, prazo contratual, obrigações, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas respectivamente nos Anexos I e III – Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato, parte integrante deste edital.



20.6. DA GARANTIA

20.6.1. Será exigida a garantia da contratação no percentual de 5% sobre o valor do contrato nos primeiros 12 (doze) meses nos termos estabelecidos na cláusula décima segunda da minuta do contrato.

21. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 15 dias após a assinatura do contrato.

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

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

22. DA SUBCONTRATAÇÃO.

22.1. Não será admitida a subcontratação.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

23.2. 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.

23.3. 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.

23.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital para a fase externa se iniciam e se vencem somente nos dias e horários de expediente da Central de Licitações. Os demais prazos se iniciam e se vencem exclusivamente em dias úteis de expediente da contratante.

23.5. 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.

23.5.1. Erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, serão sanados pelo pregoeiro mediante decisão em despacho fundamentado, registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme inciso VIII do art. 24, o § 4º do art. 75 e o inciso V do art. 98, todos do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

23.5.2. Considera-se, dentre outros, erro no preenchimento da proposta, passível de correção, os erros aritméticos, a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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



23.7. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório.

23.8. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do licitante.

23.9. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida a licitante, ainda que se trate de originais.

23.10. Os representantes legais dos licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

23.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

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

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

ANEXO II – ETP

ANEXO III – CARTA PROPOSTA

ANEXO IV – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO.



Fortaleza/CE, 14 de Novembro de 2025


OTÁVIO CÉSAR LIMA DE MELO
DIRETOR
CENTRAL DE CONTRATAÇÕES



ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

1. DO OBJETO

1.1 Concessão de uso de bem público, à título oneroso, de espaço físico de área total de **873,47 m², para instalação e funcionamento** de Restaurante no Edf. Dep. Euclides Ferreira Gomes, Anexo II, Andar Térreo, Centro de Multiuso, pertencente à Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, visando à comercialização de refeições tipo self-service.

1.2 Elementos previsíveis, para elaboração de estimativa de demanda média de refeições servidos diariamente, levando-se em conta o número de consumidores potenciais:

- Senhores Parlamentares, Assessores Parlamentares, Servidores, Estagiários, Prestadores de Serviço e Visitantes em geral, com previsão 2.000 pessoas;
- 250 (duzentas e cinquenta) pessoas para restaurante do centro de multiuso – refeições/dia;

1.3 É necessário mencionar que, esporadicamente, a administração desta casa legislativa terá necessidade de adquirir refeições para suas atividades fins, em eventos como sessões plenárias, audiências públicas e demais eventos promovidos por essa assembleia, para o que estimamos potencialmente, o quantitativo de 500 pessoas ao dia.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

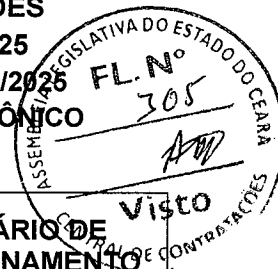
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR GLOBAL (R\$)
1	CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO DE ÁREA TOTAL DE 873,47 m², PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE NO EDF. DEP. EUCLIDES FERREIRA GOMES, ANEXO II, ANDAR TERREO, CENTRO DE MULTIUSO, PERTENCENTE À ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ.	Unidade	01	4.845,35	58.144,20

Obs.: Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as do sistema, prevalecerão as deste anexo.

2.1. Especificações detalhadas:

Os serviços serão prestados no seguinte Local, endereço e horários de Funcionamento da ALECE:

ITEM	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
Único	Mesas = 676,32m² Cozinha + Buffet = 197,15m² Σ 873,47 m²	Centro de Multiuso Espaço Gastronômico da ALECE - Anexo II Andar Térreo



LOCAL	ENDEREÇO	CÓDIGO CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
Espaço Gastronômico da ALECE	Rua Barbosa de Freitas, 2674 – Anexo II – Andar Térreo - Centro de Multiuso - Edifício Dep. José Euclides Ferreira Gomes- Fortaleza/CE.	19356	Mês	Segunda a Sexta- feira, para Almoço, das 11h30min às 15h00min – funcionamento restrito aos dias e horários de expediente da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará - ALECE.

2.2. A contratação em tela não gerará impacto econômico-financeiro, uma vez que a concessão se fará sem ônus para a ALECE, mas sim receita.

2.3. Estimativa do valor da Contratação:

- **Valor anual de (R\$): 58.144,20** (cinquenta e oito mil cento e quarenta e quatro reais e vinte centavos), conforme planilha oficial do BACEN anexada e atualizada, da qual resultou em outorga mensal estimado em lance mínimo de **R\$ 4.845,35** (quatro mil oitocentos e quarenta e cinco reais e trinta e cinco centavos), com base no reajuste do valor do contrato anterior, utilizando-se do **IPCA-E/IBGE** (art. 182, Lei 14.133/2021).

- Encargos adicionais: **água, energia e gás (medição/fração):**

- **Água: Conforme medição**, a ser efetuada em medidor já existente no local;
- **Energia Elétrica: Conforme medição**, a ser efetuada em medidor já existente no local;
- **Gás: Conforme medição**, a ser efetuada em medidor já existente no local.

3. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1 O prazo de vigência do contrato é de 60 (sessenta) meses, contado de sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 c/c o art. 94 tudo da Lei nº 14.133/2021. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a presença constante de servidores, parlamentares e demais usuários, o que demanda a oferta contínua de serviços básicos, como alimentação, para garantir o pleno funcionamento das atividades administrativas e o atendimento adequado às necessidades dos agentes envolvidos.

3.2 A concessionária deverá dar início ao funcionamento do restaurante em até 30 (trinta) dias contados a partir da data em que for lavrado o Termo de Recebimento das Instalações e/ou assinatura do contrato, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis;

3.3 Concessionária deverá efetuar vistoria prévia das instalações existentes para o devido reconhecimento das condições em que se encontram, bem como dos bens e mobiliários existentes, conforme anexo F, e não poderá alegar desconhecimento das instalações em hipótese alguma;

3.4 A concessionária assinará Termo de Responsabilidade referente aos bens e mobiliários cedidos;



3.5 Facultativamente, poderá vistoriar o Local/dependências, mediante prévio agendamento, o qual deverá ser realizada em dias úteis, de 08h00 às 17h00, mediante prévio agendamento, diretamente com o setor de Patrimônio desta Casa Legislativa, através do e-mail patrimonio@al.ce.gov.br, servidor Raimundo Pontes Neto, telefone (85) 3277-6549;

3.6 A ocorrência de eventuais prejuízos, em virtude da opção por não realizar a vistoria, é de inteira responsabilidade da concessionária;

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1 A concessão justifica-se pela necessidade de proporcionar aos senhores parlamentares, assessores, servidores, prestadores de serviço, estagiários e visitantes da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, a busca por local adequado, próximo ao trabalho para oferecer uma melhor logística, para realização de refeições com segurança alimentar e preços módicos, além de atender a própria necessidade desta Assembleia quanto as suas necessidades de refeições.

4.2 A existência de um local adequado para as refeições no ambiente de trabalho durante o expediente, justifica-se pelo fato de proporcionar aos seus funcionários uma maior economia de tempo e de custos com transporte e deslocamento, além de oportunizar a estes a adequação dos seus horários de refeições ao seu expediente de trabalho.

4.3 A Concessão administrativa do espaço justifica-se pela necessidade de contratação de empresa especializada na prestação deste tipo de serviço, que é de interesse público. Assim, a administração, através desse instrumento, confere a um particular o uso de um bem público para que este explore, por sua conta e risco, atividade específica e vinculada ao interesse público.

4.4 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual e com as diretrizes de logística sustentável.

4.5 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação, anexado a este Termo.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para satisfação da necessidade expressa pela área requisitante, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

5.1.A presente contratação tem por objeto a concessão de uso de espaço público para a prestação de serviços comuns de Restaurante com contrato de receita para a ALECE, sendo plenamente compatível com a Lei 14.133/2021. Nos termos do art. 6º, inciso XL, da citada Lei, trata-se de concessão administrativa de uso de bem público, no qual será permitido à futura contratada a exploração de espaço físico nas dependências do Anexo II – Centro de Multiuso integrante do patrimônio da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, para fins de comercialização de alimentos e bebidas, desde que garantida a finalidade pública da prestação de serviço. A concessão será realizada de forma onerosa à empresa, mediante exploração comercial.

5.1.2. A execução do serviço será indireta, pois não se trata de atividade fim da ALECE, mas sim de apoio à sua comunidade legislativa, bem assim aos visitantes diários que comparecerem diuturnamente neste Parlamento. A ALECE não dispõe de pessoal e nem de capacidade técnica capaz de realizar diretamente a produção, comercialização e fornecimento contínuo de alimentos prontos ao consumo, sem qualquer conhecimento de normas para operar serviços de restaurante. De modo, que se faz mais factível optar-se pela contratação indireta, respeitando os princípios da eficiência, da economicidade, e da especialização dos serviços;





5.1.2.1. Justifica-se, ainda, a execução indireta do serviço, tendo em vista que não se trata de atividade finalística da instituição, mas sim de apoio à permanência estudantil e ao bem-estar da comunidade acadêmica. Ademais, a ALECE não dispõe de estrutura física, de pessoal nem de know-how técnico especializado para realizar diretamente a produção, comercialização e fornecimento contínuo de alimentos prontos ao consumo, tampouco para operar serviços de Restaurante. Assim, conforme o art. 10, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, opta-se pela contratação indireta, em respeito aos princípios da eficiência, da economicidade e da especialização dos serviços.

5.1.3. Será fundamentada nas disposições da Lei 14.133/2021, e seu objeto a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, cujo critério de seleção será o MAIOR DESCONTO, que resulte na maior OFERTA MENSAL GLOBAL, obtida mediante conversão do percentual de desconto ofertado sobre o preço referenciado na estimativa mínima da administração;

5.1.4. A concessão de uso será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação da Concessionária realizar o pagamento mensal pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos da ALECE, além do pagamento pelo fornecimento de uso de água, de energia elétrica, conforme medidores ali instalados, ficando o controle necessário sob a inteira e exclusiva responsabilidade da cessionária pelo abastecimento de gás necessário aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha.

5.1.5. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades do restaurante serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus a CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, contendo prazo de validade.

5.1.6. Prestação de serviços de restaurante, dentro de padrões higiênicos - sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, estabelecidas pelos órgãos sanitários federais, estaduais e municipais.

5.1.7. Os serviços de alimentação que serão prestados pela Cessionária deverão seguir condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, de acordo com as especificações definidas;

5.1.8. O fornecimento de refeições deverá ocorrer pelo sistema "self-service", modelo de alimentação onde o cliente se serve em um *buffet*, montando o próprio prato com as opções disponíveis e pagamento podendo ser feito por peso (por quilo) ou por um valor fixo, sob o modelo popular por oferecer praticidade, agilidade e variedade ao consumidor.

5.1.9. Atendimento das legislações vigentes, inclusive no que diz respeito à obtenção e manutenção de todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da atividade.

5.1.10. A prestação de serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração Concedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta;

5.1.11. As reformas e as adaptações do espaço para fins estéticos e a aquisição de móveis/mobiliário, instalação e disponibilização de equipamentos, utensílios e outros inerentes à prestação dos serviços, não poderão trazer qualquer ônus à ALECE;



5.1.12. A adequação, manutenção, limpeza e conservação do espaço cedido é de responsabilidade da concessionária.

5.1.13. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir a legislação sanitária em vigor, restando certo que a avaliação insatisfatória quanto à prestação de serviços, a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato de Concessão.

5.1.14. A Concessionária deverá estabelecer matriz, filial ou escritório na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, com estrutura mínima, pessoal qualificado e em quantidade suficiente para gerir o Contrato, conforme disposto no § 105, item III.b.1, Acórdão 1214/2013/Plenário/TCU.

5.1.14.1. Essa exigência se faz necessária tendo em vista que, com o advento do pregão eletrônico, empresas de diversos estados vencem a licitação, assinam contrato, e não têm montada, de forma espontânea, estrutura administrativa próxima ao local de gestão do contrato e de seus empregados. Com isso, a Administração e os empregados têm dificuldade em manter contatos com os administradores da empresa. Muitas vezes sequer conseguem localizar a sede da empresa contratada. - Acórdão 1214/2013/Plenário/TCU).

5.1.15. Da participação em consorcio: independentemente de sua composição, não será permitida, uma vez que o objeto licitado não apresenta características de grande vulto que justifiquem a necessidade de união de esforços entre múltiplas empresas para sua execução.

5.1.16. JUSTIFICATIVA DE NÃO APLICAÇÃO DE EXCLUSIVIDADE para ME/EPP:

A adoção de EXCLUSIVIDADE e COTAS RESERVADAS para ME/EPP poderá ocasionar restrição à participação de empresas de grande porte que atuam no ramo da pretensa contratação. De modo que caso haja destinação de EXCLUSIVIDADE e COTAS para ME/EPP no item, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com item deserto e/ou fracassado, em virtude da ausência de fornecedores, o que previsivelmente seria necessário repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da aquisição, gerando prejuízos à comunidade legislativa sem o fornecimento dos serviços.

5.1.17. **DA SUBCONTRATAÇÃO:** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.1.18. Da Sustentabilidade: as ações/solução referente aos impactos ambientais estão delimitadas no ETP (Estudos Técnicos Preliminares).

5.1.19. Do reajuste:

- Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano.
- Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA-E/IBGE, nos termos do art. 182, da Lei 14.133/2021, após a ocorrência da anualidade.
- Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

5.2. QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

5.2.1 Fornecer refeições no restaurante da Concedente, Anexo II, com funcionamento restrito aos dias e horários de expediente da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, ordinariamente:

- Segunda a sexta-feira, para Almoço, das 11h30min às 15h00min, e deverá ter capacidade para fornecer aproximadamente 250 refeições/dia, sob a modalidade de self-service.



5.2.2 A concedente poderá solicitar a alteração do horário de atendimento a fim de atender a casos excepcionais;

5.3. QUANTO ÀS REFEIÇÕES:

5.3.1 Observar os valores mínimos de calorias das refeições do tipo "Self – Service", conforme normas técnicas existentes;

5.3.2 Oferecer no almoço tipo "Self – Service", diariamente, o mínimo de:

- a) 04 (quatro) pratos protéicos, sendo, obrigatoriamente duas opções de carne vermelha, uma opção de carne branca (frango e/ou peixe) e opção de carne suína, devendo oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada;
- b) 03 (três) opções de Arroz;
- c) 01 (um) tipo de feijão;
- d) 01(um) tipo de massa;
- e) 04 (quatro) opções de acompanhamentos,
- f) 04 (quatro) opções de saladas,
- g) 03 (três) tipos de sobremesa (Cremes, Tortas, Bolos, Mousse etc.);
- h) 02 (duas) frutas;

5.3.3 Utilizar, no fornecimento das refeições, os alimentos discriminados no Anexo" B" deste Termo de Referência;

5.3.4 A concessionária deverá garantir, durante todo o período de prestação do serviço de alimentação, a reposição contínua de, no mínimo, um tipo de proteína e um tipo de acompanhamento, de forma a assegurar o atendimento adequado até o término do horário previsto para o encerramento, fixado as 15h.

5.3.5 Em caso de a concessionária necessitar acrescentar no cardápio alguma opção de alimento, esta deverá requerer ao Órgão concedente a autorização para o devido acréscimo, sendo necessário uma pesquisa de mercado por parte da concedente e, do preço médio obtido, aplicado o mesmo percentual de desconto oferecido pela concessionária, devendo os preços serem incluídos no contrato mediante simples apostilamento, passando a compor a cesta de produtos.

5.3.6 Os produtos como balas, bombons e doces poderão ser comercializados desde que haja autorização prévia da Concedente e deverão apresentar preços compatíveis com o praticado no mercado, podendo a Concedente realizar cotações de preços para verificação da compatibilidade com os preços oferecidos pelo mercado;

5.3.7 Submeter à aprovação da fiscalização da Concedente, em data acordada, o cardápio a ser servido, podendo alterar os cardápios de almoço levando em conta o comportamento dos usuários frente a alimentação servida;

5.3.8 Manter afixado e em local visível (quadro de avisos, por exemplo) o cardápio a ser servido do restaurante "self-service";

5.3.9 Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para a feitura das refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. Essa escova deverá ser substituída sempre que necessário;





5.3.10 Preparar as refeições na cozinha do restaurante da Concedente. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Concessionária, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes;

5.3.11 Orientar seus empregados para que usem, sempre e obrigatoriamente, luvas, toucas e máscaras descartáveis durante a manipulação das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos;

5.3.12 Afastar, imediatamente, da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentarem manchas, machucados, alergias, micoses, fungos ou que estiverem doentes;

5.3.13 Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por, pelo menos, 15 minutos;

5.3.14 Evitar a exposição à temperatura ambiente, por tempo prolongado, dos alimentos cozidos;

5.3.15 Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;

5.3.16 Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos;

5.3.17 Utilizar recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização;

5.3.18 Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como Hipoclor, Sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante;

5.3.19 Preparar as carnes, saladas, guarnições e doces, em ambientes separados, destinados especificamente a cada um deles;

5.3.20 Utilizar sempre água filtrada para a feitura do gelo e usar pegadores adequados para servi-lo;

5.3.21 Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte das refeições, de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;

5.3.22 Armazenar os alimentos separadamente, respeitando as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, a saber:

- alimentos secos ou não-perecíveis;
- frutas, verduras e legumes;
- alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;
- carnes, peixes e aves crus;
- alimentos cozidos.

5.3.23 Armazenar os produtos de limpeza em local diverso do dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;

5.3.24 Inutilizar os alimentos que se encontrem fora do prazo de validade, bem como os infestados por insetos e, ainda, não utilizar as latas amassadas, enferrujadas ou com tampas estufadas;



5.3.25 Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos;

5.3.26 Conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

5.3.27 Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

5.3.28 Não utilizar sobras de alimentos;

5.3.29 Não aproveitar os alimentos preparados e não servidos para cardápios futuros, nem se valer de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados;

5.3.30 Retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior;

5.3.31 Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição;

5.3.32 Garantir condições ideais de temperatura dos alimentos até a sua distribuição, que deverá ocorrer no menor espaço de tempo possível;

5.3.33 Coletar, diariamente, 100 (cem) gramas de amostras de todas as preparações, para a realização de testes, em caso de suspeita de intoxicação alimentar. As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados, próprios, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador (abaixo de 4 °C) por 48 horas;

5.3.34 Eventual amostra de alimentos sob suspeita de contaminação deverá ser encaminhada para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela concessionária, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

5.3.35 Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. n. 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a concessionária deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade;

6. DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento do valor mensal a título de contraprestação (Valor de Referência acrescidos com as despesas de água, luz e gás de cozinha) pelo uso da área objeto da concessão, deverá ser efetuado pela CONTRATADA a ser recolhido aos cofres do tesouro, mediante a emissão de DAE – Documento de Arrecadação Estadual, na home page da Secretaria da Fazenda do Estado do Ceará – SEFAZ, até o quinto dia útil do mês subsequente;

6.2 Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de água, luz e gás, necessários ao funcionamento das dependências ocupadas ;

6.3 A CONTRATADA, em caso de inadimplência deverá ressarcir a ALECE mensalmente, até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação realizada pela Administração, o valor total das despesas de água e energia elétrica das áreas do restaurante aferidas a partir das faturas, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - DAE ao fiscal do Contrato;

6.4 Arcar com as despesas de consumo de gás de cozinha, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a





ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio da Assembleia para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço;

6.5 A CONTRATADA deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo a Assembleia solicitar a qualquer momento documentação comprobatória.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

7.1.2 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;

7.1.3 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

7.1.5 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.

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

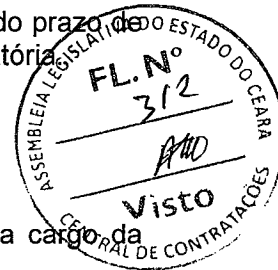
7.1.7 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

7.2.2 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.

7.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) 12.4- 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 5.452/1943;





7.2.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal e/ou Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.2.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.2.6 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais/distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.2.7 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.2.8 Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

13. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A documentação relativa a qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14 133/2021 consistirá em:

8.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

8.1.1 Apresentar registro no Conselho Regional de Nutricionistas do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

8.1.2 Comprovação de o licitante possuir como responsável técnico na data prevista para entrega dos documentos, profissional(is) devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de Certidão de Acervo Técnico e atestados de responsabilidade técnica por execução de serviços, que comprove a execução de serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente licitação.

8.1.3 A vinculação do profissional com o licitante poderá ser comprovada por meio de relações de trabalho, contratos de prestação de serviços, vínculo societário entre a empresa e o profissional especializado.

8.1.4 Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita por meio do ato constitutivo e certidão do conselho profissional competente, conforme o caso.

8.1.5 Não serão admitidos certidões ou atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

8.1.6 Comprovante de inscrição do responsável técnico, no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).



8.1.7 Atestado de Responsabilidade Técnica ART e a Certidão de Regularidade que comprove que a empresa tem Responsável Técnico Nutricionista devidamente registrado e anotado no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme o previsto na Lei nº 8.234/91, Lei nº 6.583/78, Resolução CFN nº. 419/08 e da Resolução CFN nº 703/2021.

8.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

8.2.1 Prova de inscrição ou registro do licitante, junto ao conselho profissional competente, da localidade da sede do licitante, em plena validade;

8.2.2 Apresentação de Acervo Técnico da Pessoa Jurídica, junto ao conselho profissional competente.

8.2.3 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados, de no mínimo de 30 (trinta) meses ininterruptos da prestação de serviço, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.2.4 Os atestados de capacidade técnica deverão conter as seguintes informações nome da empresa emissora, nome do profissional responsável emissor, nome da licitante com a descrição dos itens fornecidos e seus respectivos quantitativos.

8.2.5 Não será aceito atestado emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, pois a licitante não possui impessoalidade necessária para atestar sua própria capacidade técnica.

8.2.6 Não há obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam idênticas à utilizada na definição dos itens/lotos deste processo, desde que sejam suficientes à comprovação de capacidade de entrega/execução dos serviços exigidos neste Edital.

8.2.7 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

8.2.8 Caso o Pregoeiro entenda necessário, a licitante, deverá disponibilizar todas as informações essenciais à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereço atual da contratante e local em que foram executados os serviços, sendo que estas e outras informações complementares poderão ser requeridas mediante diligência.

8.2.9 Comprovante de inscrição do licitante, no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

8.2.10 Declarar que os equipamentos descritos no Anexo F, estarão à disposição funcional da execução dos serviços pelo tempo de duração do contrato e poderão ser vistoriados pela contratante sempre que julgar necessário sem a necessidade de prévia comunicação.

8.2.11 Declarar todos os funcionários que ficaram à disposição para execução do contrato, identificando respectivos CBO's e números de Conselho de Classe.

8.2.12 Registro Sanitário (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) emitidos pelo órgão competente Estadual ou Municipal da sede da licitante, constatando a atividade específica.

8.2.13 O participante deverá apresentar Plano de Contingência visando manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho para situações, tais como falta de água, energia elétrica/gás,





quebra de equipamentos, incêndio, greves e outros, assegurando que a continuidade dos serviços estabelecidos no Contrato, Termo de Referência e seus anexos, e a produção deverá ser realizada sempre em unidade de alimentação industrial com Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário.

8.2.14. Apresentação do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral (CNPJ) que comprove que a Licitante possui, no mínimo, 3 (três) anos de constituição/atividade, contados da data de sua inscrição no referido cadastro.

8.2.15 Comprovante do estabelecimento do licitante no município de Fortaleza ou apresentação de Termo de Compromisso de implantação de escritório de representação nesta praça, até a data de formalização da contratação e para o período de vigência contratual.



8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.3.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

8.3.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante nos termos do art. 69, caput, inciso II da Lei nº 14.133/2021, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971.

8.3.3 Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

8.3.4 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC). superiores a 1 (um) e Endividamento Geral, comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1$$

8.3.5 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 nos termos do art. 65 da Lei nº 14.133/2021.

8.3.6 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos nos termos do § 6º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.



8.3.7 Tratando-se de pessoas jurídicas submetidas à Escrituração Contábil Digital (ECD) por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), admite-se a apresentação da ECD, em observância à data limite definida nas Normas da Secretaria da Receita Federal.

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

Justificativa dos índices contábeis

8.3.9. Com vistas a atender o disposto no artigo 69 da Lei Federal 14.133/21, a Administração prevê no Edital de licitações a exigência de índices contábeis para a comprovação da boa situação financeira das empresas licitantes, sejam eles: liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral.

8.3.9.1. Esta Casa conclui que o índice mínimo 1,00, exigido no Edital de licitação, para liquidez corrente, liquidez geral solvência geral são os aceitáveis para a Administração Pública, como descreve abaixo:

8.3.9.1.1. Liquidez Corrente: O índice mínimo 1,00 representa que a empresa licitante tem condições de arcar com as dívidas e obrigações de curto prazo. Abaixo desse índice indicaria que a empresa está operando com capital circulante líquido negativo, o que não daria segurança à ALECE no cumprimento do contrato.

8.3.9.1.2 Liquidez Geral: Indica quanto a empresa licitante possui de circulante e realizável a longo prazo para cada R\$ 1,00 de dívida total, dessa forma a solicitação de índice mínimo 1,00 equivale a empresa possuir, a longo prazo, condições de arcar com as dívidas e obrigações.

8.3.9.1.3. Solvência Geral: Expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em ativos (totais) para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

8.3.10. Sendo assim, o índice mínimo maior que 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que quanto maior o resultado, melhor é a condição da empresa licitante.

8.3.11. Entende-se que a exigência de comprovação de boa situação financeira das empresas por meio dos índices contábeis acima citados e de seus valores, não restringe o caráter competitivo da licitação, são usuais de mercado, e imprescindíveis à Administração para tal contratação com o mínimo de segurança jurídica,

8.3.12. Desta forma, atende plenamente a Lei Federal Lei Federal 14.133/21 limitando-se a exigir índices que demonstrem a capacidade financeira dos licitantes com vistas ao compromisso a ser assumido para plena execução do contrato.

9. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. DOS PREÇOS:

9.1.1 Na medida do possível, o preço dos produtos e refeições oferecidos deverá considerar os valores estabelecidos com base em pesquisa de mercado (Anexo "A"), levando sempre em conta a relação existente entre a qualidade e preços;

9.1.2 Os preços para refeições serão reajustados anualmente de acordo com a variação do INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística);

9.1.3 Os preços contratados 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, nos termos do disposto no art. 124, II, "d", da Lei 14.133/2021, nas seguintes situações:





- Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato 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 do contrato tal como pactuado.

- Está previsto no subitem anterior a criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

9.1.4 A periodicidade do reajuste será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir.

9.2. DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES:

9.2.1 O licitante vencedor receberá o espaço com as instalações, equipamentos e mobiliário mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas. As referidas instalações, equipamentos e mobiliários constam no Anexo "F" deste Termo de referência.

9.2.2 Deve, ainda, utilizar o local e demais instalações cedidas pela Administração, única e exclusivamente, para os fins objetivados neste Termo de referência. Garantir por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações.

9.2.3 O licitante vencedor deverá complementar o local com todo o equipamento, mobiliário e utensílios necessários e indispensáveis, para o bom funcionamento e correto atendimento das necessidades do objeto, que não constem no Anexo "F" deste Termo de Referência.

9.3. DA EXIGÊNCIA DA GARANTIA:

9.3.1 No ato da assinatura do contrato de concessão de uso, será exigida da concessionária garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor total dos bens disponibilizados e avaliados em R\$ 36.878,00 (trinta e seis mil oitocentos e setenta e oito reais), conforme Termo de Avaliação emitido pelo setor de patrimônio da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, podendo este valor ser complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados, podendo a Concessionária optar por:

- a) caução em dinheiro ou em Títulos da Dívida Pública;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária.

9.3.2 Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado pela empresa vencedora, junto ao Banco Bradesco S/A, em conta específica fornecida pela ALECE para este fim;

9.3.3 Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança, deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo;

9.3.4 A apresentação do comprovante da garantia prestada deverá ser realizada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por escrito da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará;

10. DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO:

10.1 Mediante assinatura das partes será formalizado o Contrato de Concessão de Uso e prestação de serviços entre o Licitante vencedor do certame e a Assembleia Legislativa do Estado do Ceará;



10.2 Pela concessão de uso objeto deste Termo de Referência, a concessionária pagará mensalmente à Assembleia Legislativa do Estado do Ceará a importância do valor apurado na proposta vencedora, acrescidos com as despesas de água, luz e gás de cozinha.

10.3 O valor pelo uso da área objeto da concessão, e despesas com Água, Luz e Gás de Cozinha, deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA mediante recolhimento aos cofres do tesouro, mediante a emissão de DAE – Documento de Arrecadação Estadual, na home page da Secretaria da Fazenda do Estado do Ceará – SEFAZ, até o quinto dia útil do mês subsequente;

10.4 A concessionária terá o prazo de até 30 (trinta) dias, a contar a partir da assinatura do contrato, para a implantação do serviço, o que será comprovado mediante termo circunstanciado lavrado pelo Departamento Administrativo da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, área responsável pelo acompanhamento e supervisão do mesmo.

10.5 O valor correspondente à concessão de uso, a título oneroso deverá ser pago pela concessionária a partir do dia da implantação do serviço.

11. EXIGÊNCIAS COMPLEMENTARES

11.1. Na apresentação de sua proposta deverá constar na planilha os cardápios referentes a cinco semanas e cada um composto de uma refeição diária (01 Almoço) para os Públicos Internos e Externos, deverá ser acompanhada das fichas técnicas das preparações, devidamente assinadas pelo nutricionista Responsável Técnico. Deverá ser utilizada como base para compor a referida planilha modelo as informações constantes no Termo de Referência.

11.2 Os cardápios deverão ser elaborados e assinados por nutricionista da Contratada de modo a suprir, as necessidades nutricionais diárias, respeitando os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

11.3 Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando aos "in natura" e aos semi-elaborados, não sendo permitido servir alimentos de baixo teor nutricional, evitar ou restringir ao máximo alimento e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

11.4 É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, bem como qualquer aditivo químico destinado a modificar as características dos gêneros alimentícios. Também é proibido o uso de condimentos industrializados, incluindo temperos artificiais, realçadores de sabor e caldos concentrados em cubos ou pó.

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1 Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Contrato;

12.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;

12.3 Tornar disponíveis as instalações e os equipamentos necessários ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna;



12.4 Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas;

12.5 Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização;

12.6 Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste Contrato, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade;

12.7 Examinar, periodicamente, a quantidade e qualidade dos pratos preparados, determinando a Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada;

12.8 Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, forma de manuseio e preparo dos alimentos, asseio dos profissionais, organização e limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas;

12.9 Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos;

12.10 A Concessionária ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Assembleia.

12.11 A fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da concessionária para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos, dentre outros.

12.12 A Autoridade Competente desta Assembleia deverá designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização de todos os serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração usuários ou terceiros ligados ao serviço;

12.13 Designar servidores da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará para compor essa comissão (mínimo de três) que fiscalizará os serviços prestados pela Concessionária, em conformidade com a respectiva área de atuação.

12.14 O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. QUANTO AOS SEUS EMPREGADOS:

13.1.1 Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como:

- salários;
- seguro de acidentes;
- taxas, impostos e contribuições;
- indenizações;
- vales-transporte;
- vales-refeição; e
- outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.



13.1.2 Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a concedente;

13.1.3 Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação;

13.1.4 Apresentar, mensalmente, à fiscalização da Concedente, os Certificados de Regularidade junto ao INSS e FGTS, para juntada ao respectivo processo administrativo de contratação;

13.1.5 Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da Concedente;

13.1.6 Manter um quantitativo de empregados suficiente de modo a oferecer um serviço eficiente e de qualidade. A Concessionária deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:

- 01 Nutricionista,
- 01 Chefe de cozinha,
- 02 Auxiliares de cozinha,
- 01 Saladeira,
- 02 Auxiliares de serviços gerais,
- 01 Caixa,
- 02 Garçons,
- 01 Gerente;

13.1.7 O nutricionista, profissional de nível superior, será o responsável técnico da empresa, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, não sendo obrigada sua presença diária no local de prestação do serviço.

13.1.8 O nutricionista poderá, a qualquer tempo, sugerir modificações no cardápio, sendo de sua responsabilidade:

- a) definir e assinar o cardápio;
- b) confeccionar e expor a tabela de valores nutritivos das refeições;
- c) implantar rotinas para evitar a contaminação dos alimentos e realizar avaliações periódicas dos alimentos ofertados;
- d) definir normas para compra e recepção de matérias primas;
- e) definir como e quem executará as funções de higiene e desinfecção das instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
- f) treinar e capacitar os colaboradores.

13.1.9 Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A concessionária deverá acatar a sugestão do concedente quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

13.1.10 Manter seus empregados, quando nas dependências da Concedente, sujeitos às suas normas de funcionamento, substituindo imediatamente aqueles que forem considerados inconvenientes à boa ordem;



13.1.11 Manter seus empregados, quando em serviço, uniformizados, identificados por crachá, e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, devendo substituir, de imediato, após solicitação da Concedente, aquele que não atender a estas exigências. O crachá de identificação deverá conter nome e função de cada empregado;

13.1.12 Manter seus empregados uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades de manipulação, produção e fornecimento de lanches e refeições (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscaras etc);

13.1.13 Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança individual exigidos por lei (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho);

13.1.14 Fornecer aos seus empregados os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como produtos ou materiais indispensáveis à limpeza ou à manutenção das dependências;

13.1.15 Apresentar à fiscalização da Concedente, quando da assinatura do contrato, relação nominal contendo nome e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. As eventuais substituições, exclusões e inclusões dos empregados deverão ser comunicadas previamente à fiscalização da Concedente;

13.1.16 Comprovar as condições de saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços do restaurante apresentando, quando do início das atividades, suas respectivas Carteiras de Saúde cuja validade será de 06 (seis) meses, devendo a mesma ser renovada após este período. Na renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados exames copro parasitológico, hemograma, urina tipo I, dermatológico e, inclusive, exame odontológico. Seus resultados deverão ser entregues à fiscalização da Concedente;

13.1.17 Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Concedente, aos usuários ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Concedente;

13.1.18 Ministras aos seus empregados, por intermédio de empresas especializadas, cursos na área de manipulação de alimentos;

13.1.19. A Concessionária deverá estabelecer matriz, filial ou escritório na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, com estrutura mínima, pessoal qualificado e em quantidade suficiente para gerir o Contrato, conforme disposto no § 105, item III.b.1, Acórdão 1214/2013/Plenário/TCU.

13.2 QUANTO ÀS INSTALAÇÕES FÍSICAS:

13.2.1 Responder, integralmente, pela manutenção, limpeza, exaustão e conservação das dependências e instalações do restaurante, procedendo à limpeza diária da área concedida, bem como dos pisos, paredes, mobiliário e equipamentos;

13.2.2 Primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a concessionária deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;



13.2.3 A limpeza completa da área do restaurante abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a) limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b) limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, com desinfecção;

13.2.4 Instalação de sistema de exaustão e coifa, dimensionados para o porte da cozinha, compatível com a quantidade de equipamentos e o volume de cocção (chapas, fritadeiras), com filtros laváveis, garantindo a renovação constante do ar e a retirada de vapores e odores.

13.2.5 Aprimorar o sistema de reposição de ar, de modo a assegurar a entrada de ar fresco compatível com o volume de ar expelido, promovendo, assim, a melhoria da qualidade do sistema de exaustão. Tal medida visa evitar a recirculação de ar contaminado proveniente da cozinha para as áreas de atendimento ao público, garantindo condições ambientais mais adequadas e salubres.

13.2.6 Responsabilizar-se pela manutenção, conservação e reparação da rede hidráulica e elétrica da área objeto da concessão: **Rede Elétrica:** Tomadas e pontos de luz adequados para os equipamentos, com instalações embutidas ou protegidas. **Rede Hidráulica:** Tubulações e pontos de água potável e esgoto para pias, equipamentos e limpeza, com caixas de gordura de fácil acesso para manutenção.

13.2.7 Realizar dedetização a cada 4 (quatro) meses, ou menos, caso as dependências e instalações do restaurante e lanchonete estejam infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências e instalações sofrer uma faxina geral no sábado posterior;

13.2.8 Manter um "container" para uso próprio, instalado em local a ser designado pela Concedente, o qual deverá permanecer convenientemente fechado, onde serão colocados o lixo e restos de comida devidamente acondicionados em sacos plásticos resistentes, a fim de se evitar que a água suja escorra. O lixo deverá ser recolhido ao "container" mais de uma vez ao dia, como forma de evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos (moscas, baratas etc.);

13.2.9 Realizar alteração no espaço físico do imóvel, edificação de paredes de alvenaria ou outros materiais similares somente poderão ser efetivadas mediante a prévia e expressa autorização da Concedente, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporará, de imediato, ao patrimônio da Concedente, não cabendo à Concessionária direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título;

13.3 QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS:

13.3.1 Responsabilizar-se pela integridade e perfeito funcionamento dos equipamentos e mobiliário concedidos, constantes no Anexo "F" deste Termo de Referência;

13.3.2 Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a Concedente, quaisquer equipamentos entregues que venham a apresentar defeito ocasionado por utilização inadequada;



13.3.3 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário concedidos, devendo solicitar à Concedente autorização, por escrito, para a retirada de qualquer equipamento de suas dependências, quando necessário para reparo;

13.3.4 Responsabilizar-se pela retirada e entrega do equipamento danificado e por todas as despesas de transporte, frete e seguro correspondentes;

13.3.5 Comunicar à Concedente, por escrito, a devolução do equipamento retirado para reparo;

13.3.6 Realizar a manutenção corretiva, obrigatoriamente, por empresa autorizada e sempre acompanhada pela fiscalização da Concedente;

13.3.7 Submeter, semestralmente, todos os equipamentos à manutenção preventiva por empresa autorizada, a qual será acompanhada pela fiscalização da Concedente;

13.3.8 Substituir, sempre que necessário, as borrachas de vedação dos freezers e geladeiras;

13.3.9 Complementar todo o equipamento e mobiliário necessário para o correto cumprimento do objeto do contrato, que não constem no Anexo "F" deste Termo de Referência.

13.4. QUANTO ÀS DESPESAS:

13.4.1 Responsabilizar-se pelo pagamento mensal à Concedente das despesas referentes à utilização dos serviços de energia elétrica e água, devendo encaminhar os comprovantes de quitação mensal ao departamento administrativo da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará.

13.5 QUANTO ÀS DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.5.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no ato convocatório;

13.5.2 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto neste Contrato e proposta apresentada;

13.5.3 Comunicar à Concedente, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados para a adoção das medidas necessárias à sua regularização;

13.5.4 Acatar as determinações feitas pela fiscalização da Concedente, em relação ao fiel cumprimento do objeto deste Termo;

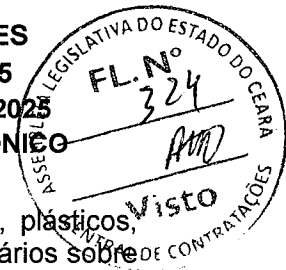
13.5.5 Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipe de saúde da Concedente, fornecendo alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras e, também, produtos diet/light;

13.5.6. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização da Concedente no que diz respeito ao cumprimento do objeto;

13.5.7 Não vender ou expor bebidas alcoólicas no restaurante;

13.5.8 Não subconceder, nem subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Termo;

13.5.9 Não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;



13.5.10 Disponibilizar coletores de resíduos conforme sua natureza (papéis, metais, plásticos, orgânicos, etc) para o público externo (salão) e interno (cozinha), instruindo os funcionários sobre o uso correto;

13.5.11 Deverão ser disponibilizados aos usuários pratos de louça, copos de vidro, talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável;

13.5.12 Os utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento;

13.5.13 Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc;

13.5.14 Disponibilizar a opção de pagamento através de cartão de crédito, de débito, de convênio com a Associação dos Servidores da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, e também através do convênio com a empresa que presta serviço de fornecimento de Vale Refeição para este Poder Legislativo.

13.6 QUANTO A CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

13.6.1 Implementação de critérios ambientais, contemplando, programa interno para a realização de treinamento sobre responsabilidade socioambiental de seus empregados, no mínimo anualmente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

13.6.2 Promover o uso racional de energia elétrica mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

13.6.3 Realizar verificações e manutenções periódicas (corretivas - com planilha atualizada) nos seus aparelhos elétricos, equipamentos e extensões;

13.6.4 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

13.6.5 Fornecer sacos de lixo nos tamanhos adequados a sua utilização, com vistas à otimização em seu uso, bem como a redução da destinação de resíduos sólidos;

13.6.6 O óleo, depois de utilizado na cozinha, deverá ser coletado e descartado, destinando-o ao fabrico de outros itens (sabão, combustíveis etc.), não podendo ser descartado colocado na rede de esgoto;

13.6.7 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes.

13.6.8 Utilizar, preferencialmente, produtos alimentícios sazonais e de produtores locais, dando preferência a alimentos orgânicos e/ou provenientes de cooperativas e/ou associações de agricultores familiares.

13.6.9 Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.

13.6.10 De acordo com este Termo de Referência, a concessionária deverá periodicamente realizar pesquisa de satisfação do usuário, uma vez que a insatisfação do cliente com o serviço resulta em desperdício de alimentos, o que provoca danos ao meio ambiente, onera o serviço e gera gastos desnecessários de matérias-primas e recursos hídricos e energéticos. Tudo isso



ressalta a importância da prestação de um serviço de qualidade e o importante papel do Nutricionista no alcance de tal objetivo.

13.6.11 A gestão de resíduos sólidos deve estar de acordo com a legislação federal, distrital, estadual e municipal, conforme o caso, assegurando padrões de produção e de consumo sustentáveis e deve atender os seguintes preceitos:

I – Reduzir a geração de resíduos sólidos com a implementação de ações que visem a não geração, a redução, a reutilização, a reciclagem, a destinação e ao descarte final ambientalmente adequados de resíduos e rejeitos;

II – Destinar, adequadamente, os resíduos quanto à origem e à periculosidade, segundo o estabelecido pela Política Nacional de Resíduos Sólidos, observando também a legislação estadual e municipal correlata. (Ato Normativo 348 – art. 26, ALECE).

14. SUGESTÕES À CESSIONÁRIA

14.1 Evitar super embalagem de itens para viagem (por exemplo: sanduíche quente sobre bandeja de poliestireno com embalagem plástica);

14.2 Capacitar a equipe de cozinheiros quanto ao desperdício de alimentos no processo de preparação, devendo trabalhar para seguir os procedimentos corretamente;

14.3 Fazer contato com organizações sociais da localidade para ver se sua comida não utilizada (consumida) no dia pode ser fornecida aos necessitados,

14.4 Conversar com a municipalidade local para identificar criadores que possam usar estes resíduos;

14.5 Capacitar e treinar toda a equipe do restaurante, pois os colaboradores são os melhores divulgadores do negócio. São eles que estão em contato direto com os clientes, que vão além de questões relacionadas ao atendimento, é fundamental que eles também adquiram conhecimentos, como segurança alimentar, propiciando uma melhor experiência dos clientes e fazendo com que eles sintam vontade de voltar.

14.6 Adotar um Programa de Fidelidade ao cliente, que consiste em oferecer brindes, como sucos e sobremesas, considerando a frequência ou o nível de consumo do cliente.

14.7 Medir satisfação dos clientes, ter um espaço ou canal para sugestões, demonstrando que eles estão sendo ouvidos.

14.8 Instalação de cortinas de ar, as quais atuam como barreiras invisíveis, impedindo a entrada de odores indesejáveis e de correntes de ar quente oriundas do ambiente externo e da cozinha para o interior do salão, preservando a qualidade do ambiente e proporcionando maior conforto aos clientes.

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Não se aplica, tendo em vista consistir em cessão de uso, de modo que a contratação pretendida não gerará ônus para a Administração, ficando desde já dispensada da comprovação de dotação orçamentária.

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



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

16.2. 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.

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

16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

16.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados, quando houver, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

16.6 O gestor do contrato será o servidor MANUEL JOSÉ BRITO JUCÁ, Matrícula 002076, e-mail: manuel.juca@al.ce.gov.br, telefone: 85 3277-2604; o fiscal do contrato será a servidora CAROLINA MOURÃO DE FIGUEREDO FÉLIX, matrícula 029293, e-mail: carolina.felix@al.ce.gov.br, telefone: 85 3277-6503; o fiscal substituto será a servidora LIANA SOUSA RIOS MOREIRA CAMPOS, Matrícula 040432, e-mail liana.moreira@al.ce.gov.br, telefone: 85 3277-6521.

16.7. A fiscalização se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do objeto contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

16.7.1. O fiscal 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.

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

16.7.3. O fiscal informará ao gestor do contato, 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.

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

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



16.8. 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.

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

16.10. 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.

16.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, quando for o caso, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

16.12. 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 14.133/2021.

17. ANEXOS AO TERMO DE REFERÊNCIA:

- a. Estudo Técnico Preliminar
- b. Anexo A - Planilha de Valores
- c. Anexo B - Indicadores Básicos para o Cardápio do Restaurante Self-Service.
- d. Anexo C—Procedimentos Básicos.
- e. Anexo D - Relação de Utensílios Necessários para Utilização no Restaurante a Serem Disponibilizados pela Contratada.
- f. Anexo E— Uniformes.
- g. Anexo F - Relação dos Bens Disponibilizados pela Assembleia Legislativa do Estado do Ceará para serem Utilizados pelo Restaurante do Centro de Multiuso – anexo II.

LIANA SOUSA RIOS MOREIRA CAMPOS
Assessor Técnico II
Matrícula: 040432

MANUEL JOSÉ BRITO JUCÁ
Diretor do Departamento de Administração
Matrícula: 002076



ANEXO A – AO TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA DFE VALORES

DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO	VALOR MÁXIMO DO QUILO
Refeição Self-service	R\$ 60,00

PLANILHA DE VALORES MENSAIS DOS ALUGUÉIS

ÁREA	LOCALIZAÇÃO	OBJETO	PREÇO MÍNIMO
Mesas = 676,32 m ² Cozinha + Buffet = 197,15 m ² Σ 873,47 m²	Centro de Multiuso Anexo II Andar Térreo	01 Restaurante	R\$ 4.845,35 + despesas (água, energia elétrica, gás de cozinha).



ANEXO B – AO TERMO DE REFERÊNCIA

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF-SERVICE.

Variação mínima diária de:

04 Quatro tipos de saladas variadas: entre, alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias), 3 tipos de vegetais do grupo "A" folhosos (acelga, agrião, almeirão, rúcula, couve etc.), 4 tipos de vegetais crus do grupo "A" não folhosos (rabanete, pepino, nabo, ervilha torta, palmito etc.), 3 tipos de vegetais cozidos do grupo "B" leguminosas (abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu etc.) 1 tipo de salada composta (mais de três componentes, com ou sem maionese: salpicão, salada russa etc.);

03 Três tipos de molhos diversos: à vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, vinagre balsâmico de modena, etc.

02 Dois tipos de leguminosas cozidas variadas entre: feijões, lentilha ou grão-de-bico, feijoadas, feijão-verde refogado;

03 Três tipos de arroz: sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias (com legumes, à grega, galinhada, carreteiro, etc.) e um integral;

04 Quatro tipos de Proteína: 02 opções de carne vermelha, 01 de carne branca (frango ou peixe), devendo sempre oferecer uma opção de preparo não frito ou gorduroso; 01 opção de proteínas da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmigiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);

05 Cinco tipos de guarnições e/ou acompanhamentos: molhos, farofa, batata frita, purês, suflês, tortas, massas, feijão, bolinhos, etc.

Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, frutas e/ou saladas de frutas (preço à parte);

Chá e cafezinho;

Sucos de frutas, refrigerantes, água (preço à parte).



ANEXO B - LOTE I – MODELO DE CARDÁPIO SEMANAL

1ª Semana

Segunda-feira, Terça-feira, Quarta-feira, Quinta-feira, Sexta-feira

Prato Principal: Bife à Parmigiana, Frango à indiana, Carne Assada, Strogonoff de carne, Coxa e Sobrecoxa Assada, Paleta à Mexicana, Vaca Atolada, Espetinho de Frango Grelhado, Bife à milanesa, Cozido Filé de linguado ao Termidor, Iscas de Fígado, Lombo de Porco Assado, Rosbife, Frango à espanhola.

Guarnição: Farofa de ovos, Jardineira de legumes, Batata frita, Espaguete ao sugo, Lasanha com, Berinjela, Creme de milho verde, Legumes cozidos, Pirão, Couve mineira refogada, Batatas coradas.

Acompanhamentos: Arroz branco, Arroz colorido, Feijão, Arroz integral, Arroz carreteiro, Arroz com brócolis, Risoto de Frango, Salada, Alface Americana, Tomate, Acelga, Cenoura ralada, Batata cozida.

Saladas: Salada de Repolho com Maionese e Passas (Alface crespa, Tomate, Repolho, Rabanete, Aspargos, Beterraba Ralada), Salada Colorida (Repolho fatiado, Tomate, Couve, Cenoura ralada, Ervilha, Batata doce), Salada Atum (Alface, Tomate, Rúcula, Rabanete, Cenoura ralada), Salada Caesar, Salada Russa.

Sobremesa: Mousse de chocolate, Doce de leite, Espuma de limão, Pudim de coco, Mousse de maracujá, Cocada, Pudim de baunilha, Ambrosia, Rocambole, Torta de frutas, Frutas variadas.

2ª Semana

Segunda-feira Terça-feira Quarta-feira Quinta-feira Sexta-feira

Prato Principal: Contrafilé grelhado, Frango xadrez, Bife acebolado, Carne de panela, Linguíça de frango, Bife à pizzaiolo, Alcatra acebolada em tirinhas, Frango com molho de milho verde, Fricandole, Lagarto recheado, Namorado ao forno, Panqueca de carne, Pernil de porco assado, Strogonoff de frango, Bifes à moda russa.

Guarnição: Vagem refogada, Suflê de ricota, Berinjela recheada, Talharim ao sugo, Creme de espinafre, Farofa doce, Abobrinhas ao forno, Purê de batata baroa, Couve flor gratinada, Batata frita.

Acompanhamentos: Arroz branco, Arroz colorido, Feijão, Arroz integral, Feijão tropeiro, Arroz carreteiro, Arroz com brócolis, Feijão Verde.

Saladas: Salada Leve (Alface americana, Tomate, Acelga, Chicória, Berinjela, Rúcula), Salada de verão (Alface, Tomate, Nabo, Chuchu, Cenoura, Beterraba), Salada ao molho (Alface crespa, Tomate, Rabanete, Rúcula, Batata doce, Ervilha), Salada Ipanema (Repolho roxo, Tomate, Acelga, Palmito, Cenoura ralada, Beterraba Ralada).

Sobremesa: Compota de banana, Baba de moça, Frutas variadas, Compotas variadas, Bolo chocolate, Manjar, Bolo de cenoura com calda chocolate, Beiju de coco, Doces caseiros, Pudim de chocolate, Sorvete.

3ª

Segunda-feira Terça-feira Quarta-feira Quinta-feira Sexta-feira

Semana



Prato Principal: Picadinho com legumes, Bife de chapa, Frango embrumado, Bisteca de porco com ervilhas frescas, Filé com broto de feijão, Frango oriental, Filé de pescada no forno, Linguica com salsão, Carne assada ao molho, Filé de frango recheado, Picanha grelhada, Carne de soja ou Glutén, Salmão Assado, Galinhada, Filé ao Champinhom.

Guarnição: Polenta, Brócolis, Quiche de queijo, Couve refogada, Anéis de cebola fritos, Legumes cozidos, Abóbora Sauté, Batata frita, Repolho de Bruxelas com molho branco, Aspargos à polonesa.

Acompanhamento: Arroz branco, Arroz integral, Feijão, Tutu mineiro, Arroz carreteiro, Arroz colorido.

Saladas: Salada de Atum Vermelho com ervas, Salada de Feijão Branco, Salada de Macarrão, Salada de Bacalhau.

Sobremesa: Ambrosia de Maracujá, Cocada, Frutas Nacionais, Surpresa de Abacaxi, Floresta negra, Frutas variadas, Torta de Chocolate, Doces Caseiros, Pudim de Leite, Creme Caramelado, Pavê sonho de Valsa.

4ª Semana

Segunda-feira Terça-feira Quarta-feira Quinta-feira Sexta-feira

Prato Principal: Frango à passarinha, Lasanha à bolonhesa, Carne recheada com milho Carne de sol, Filé de frango à milanesa, Bife rolê, Almôndegas ao molho, Guisado Frango com açafrão, Escalopinho ao molho madeira, Picadinho à moda, Filé de peixe ao molho, Filé na grelha, Bolo de carne, Frango cozido.

Guarnição: Creme de ervilha, Juliana de legumes, Mandioca frita, Chuchu exibido, Jardineira de legumes, Quichê de espinafre, Suflê de queijo, Batatas gratinadas, Raviólis temperados, Farofa de ovos.

Acompanhamentos: Arroz branco, Arroz integral, Feijão, Feijão tropeiro, Arroz colorido, Tutu mineiro.

Saladas: Salada do Verão (Alface americana, Tomate, Acelga, Chicória, Milho verde, Beterraba Ralada), Salpicão, Salada de Beringela ao Vinagrete, Salada Waldorf (Repolho Roxo, Tomate, Abóbora, Ervilha, Chuchu, Nabo), Salada de Feijão.

Sobremesa: Ambrosia de Maracujá, Floresta Negra, Frutas Nacionais, Surpresa de abacaxi, Figo com creme de Leite, Torta de chocolate, Arroz doce, Mousse de Limão, Torta de morango.

5ª Semana

Segunda-feira Terça-feira Quarta-feira Quinta-feira Sexta-feira

Prato Principal: Frango na laranja, Nhoque à bolonhesa, Filé com broto de feijão, Picadinho carioca, Truta Alemã, Bife à moda, Bisteca à sertaneja, Frango crocante Goulash, Contrafilé à moda, Blanquet de peru, Kibe ao forno, Bacalhau à Lisboa, Picanha com ervas, Picadinho com batatas.

Guarnição: Couve refogada, Legumes Sauté, Abobrinha recheada, Creme de espinafre



ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

Espaguete ao molho, Repolho refogado, Batata Frita, Creme de abóbora, Berinjela à Parmegiana, Farofa de ameixa.

Acompanhamento: Arroz branco, Arroz integral, Feijoada, Feijão tropeiro, Arroz colorido.

Saladas: Salada Americana (Alface americana, Tomate, Acelga, Agrião, Rúcula, Cenoura ralada, Beterraba ralada), Salada de Grão de Bico, Salada de Kani Kama, Salada de Repolho temperada, Salada de Maionese.

Sobremesa: Brigadeirão, Mil folhas, Frutas Variadas, Gelatina de morango com creme, Manjar, Bavaroise de Maracujá, Pavê Sonho de Valsa, Compota de Figo, Nougat de Frutas Cristalizadas, Bomba de Chocolate.





ANEXO C – AO TERMO DE REFERÊNCIA

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1. As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- Manter os alimentos sempre cobertos;
- Cozinhar muito bem os alimentos;
- Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;

2.2. Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;

2.3 Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;

2.4 Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

2.5. Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;



3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, Preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

- a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;
- c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;

4. OBSERVAÇÕES

4.1. Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato;

4.2. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável.

4.3. É terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para água, refrescos e café;

4.4. Deverão ser oferecidas, no mínimo, bebidas não alcoólicas, águas refrigerantes em garrafas ou latas, sucos naturais e chás gelados.

4.5. Deverá ser disponibilizado no Restaurante aos consumidores e às expensas da Concessionária durante o horário de atendimento os seguintes itens:

- a) Café e Chá: em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café coado em filtro de papel e chás variados, açúcar, adoçante e pazinha;
- b) Sobremesa simples: frutas (sem repetição no intervalo de 05 dias), gelatina e doces simples (leite, mamão verde, banana, abóbora com coco) em porção de 50g;
- c) Purificador de água eletrônico: água gelada e natural, a ser servida em copos descartáveis (dimensões 200ml).



ANEXO D – AO TERMO DE REFERÊNCIA

**RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA UTILIZAÇÃO NO RESTAURANTE A
SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA:**

UTENSÍLIOS PARA RESTAURANTE
ROL EXEMPLIFICATIVO

Pratos de mesa – louça branca
Pratos de sobremesa – louça branca
Xícaras de chá – louça branca
Xícaras de café – louça branca
Talheres de primeira linha (não utilizar cabos de madeira, plástico).
Conchas, pegadores, colheres grandes
Copos e taças de vidros transparentes
Recipientes para sobremesa (tigelas tamanhos variados) em vidro transparente ou louça branca
Jarras para suco em vidro transparente
Galheteiros
Porta guardanapos
Guardanapos de papel
Porta talheres
Toalhas de mesa
Bandejas para servir
Bandejas para saladas
Recipientes para molhos
Máquina registradora
Forno Microondas
Recipientes para frios
Recipientes para bolos, biscoitos e pães
Panelas diversas
Colheres grandes
Conchas grandes
Espátulas
Facas de pão, de corte
Tábuas de carne
Peneiras (vários tamanhos)
Panos de prato
Panos de limpeza
Cestos de lixo grandes
Sacos de lixo
Materiais para limpeza e higienização
Rodos e vassouras
OBS.: NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS EM MADEIRA.





ANEXO E – AO TERMO DE REFERÊNCIA

UNIFORMES

1. Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:

- Camisa ou blusa branca;
- Calças compridas escuras;
- Avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- Proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- Luvas;
- Máscaras;
- Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

2. A partir da data prevista para início da execução dos serviços, os funcionários deverão estar uniformizados de imediato e, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da CONTRATANTE, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico (cor diferenciada), 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

OBSERVAÇÃO:

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;



ANEXO F – AO TERMO DE REFERÊNCIA

**MOBILIÁRIO QUE SE APRESENTA NO SALÃO DO RESTAURANTE - CENTRO DE MULTIUSO
– ANEXO II:**

QUANTIDADE	MOBILIÁRIO
48	Mesas de refeição para quatro (04) lugares
214	Cadeiras com assento e encosto em forma contínua

**RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
DO CEARÁ PARA SEREM UTILIZADOS PELO RESTAURANTE DO CENTRO DE MULTIUSO –
ANEXO II.**

TOMB O	RFID	Descrição	Data	Conservação	Valor Atual
19485		BALANÇA PLATAFORMA ELETRÔNICA Balança de plataforma eletrônica com plataforma em aço inoxidável, com as seguintes características: Capacidade: 150 kg x 5g; Tara: Até 100% da capacidade de pesagem; Tensão elétrica: 110 e 220volts, 50/60 Hz; Dimensões da plataforma: 500 x 500 mm.	21/03/2011	Bom	R\$ 118,40
19489		CARRO COM PLATAFORMA Carro com plataforma, com as seguintes características básicas: Plataforma confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304-18.8; com espessura de 1", e parede de 1,5mm; • Estrutura de apoio e reforçada executada em tubos de 1" em aço inoxidável padrão AISI 304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Chassi reforçado com 04 (quatro) rodízios de 5" de diâmetro, na cor azul, 02 fixos e 02 giratórios com freio; Capacidade: 300 kg. Dimensões: .800x550x850 mm.	23/03/2011	Bom	R\$ 144,30
19547	25826	CHAPA QUENTE A GÁS Chapa quente a gás, para preparo de carnes, com as seguintes características construtivas: Gabinete fabricado em aço inoxidável AISI 304-18.8. Escovado protegido com película em PVC; Superfície de trabalho em chapa de aço carbono, SAE-1020 de 13 mm. Dotada de calha lateral para drenagem da gordura (graxa) e espelhos laterais para proteção contra respingos; reservatório para contenção de gordura, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18.8. Escovado protegido com película em PVC; Aquecimento a gás através de 06(seis) queimadores tubulares de alto rendimento, comandado por registro com graduação de chama; Alimentação de gás GLP distribuído através de tubulação em aço, interligando os queimadores	06/04/2011	Bom	R\$ 398,50

**ALECE**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ**CENTRAL DE CONTRATAÇÕES**
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

		aos registros de comando; Mesa de apoio em tubo de aço inoxidável AISI 304-18/8. Com diâmetro de 2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladoras de polipropileno med. 1010x710x590mm; Consumo de GLP: 1,8 Kg/h; Temperatura de trabalho: 175° a 200°C; Dimensões sem estrutura auxiliar: 1000x700x260mm. Dimensões com estrutura auxiliar: 1010x710x850mm.			
19549	25817	CHAR BROILER MODULAR Char broiler modular radiante, para preparo de carnes, embutidos, etc. indicado para restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Grelha inclinada em forma de canaleta, fabricada em perfis de aço inoxidável, removível com regulador de altura e espelhos laterais para proteção contra respingos; Bandeja aparadora de gordura e dejetos, fabricada em aço inoxidável AISI 304-18.8. escovado protegido com película em PVC; Aquecimento a gás através de queimadores tubulares comandados, por registros industriais; Gabinete de apoio, com prateleira em aço inoxidável AISI-304-18.8, Escovado protegido com película em PVC, provida de sapatas niveladoras em polipropileno; • Alimentação a gás GLP; distribuído através de tubulação em aço, interligando os queimadores aos registros de comando; Soldas AUTÓGENAS TIG realizadas, pelo processo de gás argônio; Consumo de GLP: 1.5 Kg/h; Dimensões sem gabinete: 700x600x340mm. Dimensões com gabinete: 700x600x850mm.	06/04/2011	Bom	R\$ 417,90
19476	25813	COIFA PARA FOGÃO, CHAR BROILER, FRITADEIRA E CHAPA Coifa confeccionada em chapa de aço inoxidável, com as seguintes características básicas: Coifa medindo 4200x1500x600mm executada em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 acabamento escovado, desenho especial do tipo FAST-FOOD, provida na parte inferior, em todo o seu perímetro de calhas e cestos coletores de gordura, tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada; 01(um) sistema de retenção de gorduras com estrutura executada em aço inoxidável AISI-304 18/8 escovados protegido com película em PVC. Provido de 14 (catorze) placas de filtros inerciais removíveis e laváveis (FIRE-GUARD) do mesmo material, tipo BAFFLE, medindo 500x500x50mm; Iluminação através de 06(seis) lâmpadas blindadas a prova de explosão vapores tipo tartaruga com lâmpadas de 100 W 220 V.	21/03/2011	Bom	R\$ 1.420,90



19464	25799	COIFA PARA FORNO Coifa confeccionada em chapa de aço inoxidável, com as seguintes características básicas: Coifa medindo 1300x1200x600mm executada em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 acabamento escovado, desenho especial do tipo FAST-FOOD, provida na parte inferior, em todo o seu perímetro de calhas e cestos coletores de gordura, tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada; Iluminação através de 02(duas) lâmpadas blindadas aprova de explosão e vapores tipo tartaruga com lâmpadas de 100 W 220 V.	03/03/2011	Bom	R\$ 432,90
19465	25814	COIFA PARA LAVADORA Coifa confeccionada em chapa de aço inoxidável, com as seguintes características básicas: Coifa medindo 1000x1000x600mm executada em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 acabamento escovado, desenho especial do tipo FAST-FOOD, provida na parte inferior, em todo o seu perímetro de calhas e cestos coletores de gordura, tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada; Iluminação através de 02(duas) lâmpadas blindadas a prova de explosão e vapores tipo tartaruga com lâmpadas de 100 W 220V.	03/03/2011	Bom	R\$ 396,00
19462		CONGELADOR HORIZONTAL Congelador freezer horizontal de dupla ação com as seguintes características básicas: Gabinete fabricado externa e internamente em chapa galvanizada com pintura em epóxi; Isolamento em poliuretano rígido com 70 mm de espessura; Tampa FLIP TOP arredondada e fechadura com abertura frontal; Puxador anatômico; Na cor branca; Grade interna com espaço para congelamento rápido; • SKIM CONDENSER que permite o funcionamento do equipamento evitando a possível queima do compressor e a perda do produto; Duplo sistema de condensação com sistema que não precisa de limpeza; Utiliza gás ecológico; Capacidade: 316 litros; Voltagem: 127 ou 220V; Variação de Temperatura: -22° à -24° C; Peso: 97,4 Kg; Dimensões: 1.007x665x936,5mm.	03/03/2011	Bom	R\$ 133,00
19461		CONGELADOR HORIZONTAL Congelador freezer horizontal de dupla ação com as seguintes características básicas: Gabinete fabricado externa e internamente em chapa galvanizada com pintura em epóxi; Isolamento em poliuretano rígido com 70 mm de espessura; Tampa FLIP TOP arredondada e fechadura com abertura frontal; Puxador anatômico; Na cor branca; Grade interna com espaço para congelamento rápido; • SKIM CONDENSER que permite o funcionamento do equipamento evitando a possível queima do compressor e a perda do produto; Duplo sistema de condensação com sistema que não precisa de	03/03/2011	Bom	R\$ 144,50



		limpeza; Utiliza gás ecológico; Capacidade: 316 litros; Voltagem: 127 ou 220V;Variação de Temperatura: -22° à -24° C; Peso: 97,4 Kg;Dimensões:1.007x665x936,5mm.			
19788		DESCASCADOR DE BATATAS Descascadora de batatas, cenouras, chuchus, laranjas e outros, com as seguintes características construtivas: Gabinete em aço inoxidável, provido de tampa e de boca em metal fundido e dotado de pés antiderrapantes; possui internamente de disco abrasivo para o descascamento de tubérculos; Alimentação de água e saída de esgoto; Alimentação: 110/220V.; Potência máxima: 0,50Cv.Produção: 200 Kg/h.; Peso: 37 Kg.; Dimensões: 465x465x715mm.	24/05/2011	Bom	R\$ 200,40
19426		ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos, para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.- Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19427	25804	ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos,para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.- Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19428		ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos,para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.-Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19429	25803	ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos,para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.-Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50



19430	25802	ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos, para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.-Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19431		ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos, para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.-Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19432		ESTANTE GALVANIZADA Estante com 05 planos lisos, para estocagem de gêneros alimentícios, tendo como características básicas: Planos reforçados, executados em chapa de aço galvanizado, espessura 22 e Pés de apoios reguláveis, em chapa de aço galvanizado na espessura 16.-Dimensões 1000180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19435		ESTRADO MODULAR Pallet para sacaria, confeccionado em polipropileno rígido. De fácil manuseio e lavagem; Dimensões: 800x800x80 mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 12,50
19436		ESTRADO MODULAR Pallet para sacaria, confeccionado em polipropileno rígido. De fácil manuseio e lavagem; Dimensões: 800x800x80 mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 12,50
19437		ESTRADO MODULAR Pallet para sacaria, confeccionado em polipropileno rígido. De fácil manuseio e lavagem; Dimensões: 800x800x80 mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 12,50
19548	25816	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 04 BOCAS Fogão Industrial a gás, ideal para cocção dos mais diversos tipos de alimento sem grandes quantidades, com as seguintes características construtivas: Quadro superior extra reforçado, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC; 04 (quatro) Grelhas (trempes) fabricadas em aço extra reforçado med. 400x400mm; 04(quatro) Queimadores de alto rendimento calorífico com dupla coroa de chama de 600g, fabricados em ferro fundido extra reforçado; Bandejas aparadoras de resíduos fabricadas em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Painel de comando em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura executada em aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC; Mesa com estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável AISI	06/04/2011	Bom	R\$ 462,00



	304-18/8 com diâmetro de 1 1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1"; Alimentação de gás GLP distribuído através de tubulação em aço, interligando aos queimadores, aos registros de comando; Fogão provido de 04 (quatro) injetores de baixa pressão fabricados em latão; Consumo de GLP: 2,4 Kg/h; Dimensões das grelhas: 400x400 mm.			
19545	FOGÃO INDUSTRIAL À GÁS 04 BOCAS Fogão Industrial a gás, ideal para cocção dos mais diversos tipos de alimentos em grandes quantidades, com as seguintes características construtivas: Quadro superior extra reforçado, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC; 04 (quatro) Grelhas (trepes) fabricadas em aço extra reforçado med. 400x400mm; 04(quatro) Queimadores de alto rendimento calorífico com dupla coroa de chama de 600g, fabricados em ferro fundido extra reforçado; Bandejas aparadoras de resíduos fabricadas em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Pannel de comando em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura executada em aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC; Mesa com estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável AISI 304-18/8 com diâmetro de 1 1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1"; Alimentação de gás GLP distribuído através de tubulação em aço, interligando aos queimadores, aos registros de comando; Fogão provido de 04 (quatro) injetores de baixa pressão fabricados em latão; Consumo de GLP: 2,4 Kg/h; Dimensões das grelhas: 400x400 mm.	06/04/2011	Bom	R\$ 367,50



19556	25815	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 06 BOCAS Fogão Industrial a gás, com as seguintes características construtivas: Quadro superior extra reforçado, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC; 06 (seis) Grelhas (trepes) fabricadas em aço extra reforçado medindo 400x400mm; 06 (seis) Queimadores de alto rendimento calorífico com dupla coroa de chama de 600g, fabricados em ferro fundido extra reforçado; Bandejas aparadoras de resíduos fabricadas em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura executada em aço inoxidável AISI 304-18/8, espessura 16 escovado protegido com película em PVC; Mesa com prateleira inferior e com estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável AISI 304-18/8 com diâmetro de 1 1/2"; Alimentação de gás GLP distribuído através de tubulação em aço, interligando aos queimadores, aos registros de comando; • Fogão provido de 06(seis) injetores de baixa pressão fabricados em latão; Consumo de GLP: 3,6 Kg/h; Dimensões das grelhas: 400x400 mm. Dimensões do fogão: 1600x1100x810 mm.	11/04/2011	Bom	R\$ 524,10
19425	25798	FORNO COMBINADO PARA 10 GN S Forno construído em AÇO INOXIDÁVEL 18/10 AISI-304-18.8, com as seguintes especificações: Com Câmara de cozimento arredondada; Isolamentos térmicos com lã de vidro; Porta de vidro duplo temperados; Dispositivo interno de segurança; Umidificador automático com controle eletrônico de umidade; Iluminação interna; Controle eletrônico de tempo e temperatura; Evacuação rápida de vapor manual (automática para a versão digital); Sistema de injeção direta para fabricação de vapor instantâneo; Indicador de falha na ignição; Sistema eletrônico de interrupção de funcionamento ao abrir a porta; Alarme sonoro por fim de ciclo de operação em forma de chamamento; Ignição e revelação de chama eletrônico; Painel de controle de fácil leitura e operação; Distância entre prateleiras e 08 cm para os modelos Padaria/Confeitaria; Estrutura interna porta bandejas ou grelhas em aço inoxidável 18/10 AISI-304 removível; Sistema de ventilação invertida (VENTILADOR INVERTER SYSTEM) TIPOS DE COZIMENTOS: Cozimento a convecção; ARQUENTE 50°C A 270°C: Cozimento a vapor; Cozimento a vapor regulável; Cozimento combinado a convec+vapor; Cozimento a vácuo; (instrução no manual); Regeneração dos alimentos cozidos (instrução no manual); Banho-maria; (instrução no manual); características operacionais: cozimento à vapor; cozimento com ar quente; ar quente +vapor (combinado); ficha	08/02/2011	Bom	R\$ 3.299,80



	técnica do forno: aquecimento da câmara - gás; potência elétrica total - 0,3 kw.; regulagem da temperatura 50° – 270°C; capacidade em grelhas 10X GN –1/1 ; espaços das prateleiras mm. - 60 volume da câmara de cozimento 137l.; equipamentos auxiliares para o forno: * mesa inox: quantidade: 01(uma) und.; * esguicho de Pressão: Quantidade: 01(uma) und.; kit assadeiras p/o forno* Recipiente Mod.GN-1/1-30: Quantidade: 06(seis) unds.* Recipiente Mod.GN-1/1-65: Quantidade: 06(seis) unds.* recipiente mod.gn-1/1-30 perfurado: Quantidade: 06(seis) unds.; * Recipiente Mod.GN-1/1-65 perfurado: Quantidade: 06(seis) unds.; * Grelha inox GN-1/1: Quantidade 04(quatro) unidades.			
19441	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19438	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19439	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50



19440	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19442	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19443	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19444	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50



19445	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19446	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19447	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19448	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50



19449	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19450	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19451	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19452	GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50



19453		GRELHA PARA PISO COM BANDEJA Grelha com bandeja retentora, com as seguintes características construtivas: Plano reforçado e perfurado, confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC provida de quadro (caixilho) do mesmo material para ser fixado no piso; Bandeja perfurada aparadora de resíduos, dotada de alças, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1000x180x60mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 43,50
19789		LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Liquidificador industrial. Próprio para sucos, sopas, vitaminas e outros. Indicada para restaurantes, hotéis, churrascarias, bares, lanchonetes e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Copo e hélice de trituração e eixo em aço inoxidável, com gabinete e tampa em alumínio polido; Pés antiderrapantes; Alimentação: 110/220V.; Potência máxima: 0,50Cv.; Capacidade do copo: 08 L.; Peso: 13 Kg.; Dimensões: 270x260x730 mm.	24/05/2011	Bom	R\$ 184,00
19557	25828	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18 acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm.	11/04/2011	Bom	R\$ 484,80



19559	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres;Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm.	15/04/2011	Bom	R\$ 327,55
19560	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres;Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm.	15/04/2011	Bom	R\$ 327,55
19567	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais:Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres;Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo:	27/04/2011	Bom	R\$ 378,50



		700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm. Obs. (EM DESUSO)			
19570	25829	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18 acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm.	27/04/2011	Bom	R\$ 250,10
19571	25832	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18 acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm.	27/04/2011	Bom	R\$ 250,10



19575	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18 acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 700x500x400 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 2350x700x850 mm.	29/04/2011	Bom	R\$ 207,00
19568	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18, acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio com seis tubos de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; • Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 600x550x300 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 1600x700x850 mm.	27/04/2011	Bom	R\$ 295,00



19569	21412	MESA AUXILIAR COM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18, acabamento escovado protegido com película em PVC, provido de espelho de 110 mm de altura nas partes que tangenciam aspa redes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Rebaixo com 10 mm; para evitar o derramamento de água no piso; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8; Estrutura de apoio com seis tubos de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; • Mesa dotada de 02 (duas) cubas fabricadas em aço inoxidável medindo: 600x550x300 mm, com todos os cantos arredondados e com amplos raios de curvatura, sem válvula; Dimensões: 1600x700x850 mm.	27/04/2011	Bom	R\$ 275,80
19456		MESA AUXILIAR PARA BALANCA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18, escovado protegido com película em PVC provido de espelho de 100 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Prateleira inferior em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 espessura 18, escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 700x600x850 mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 165,00
19454	25831	MESA AUXILIAR SEM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais: Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de espelho de 100 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2" e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Prateleira inferior em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1600x700x850 mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 140,00



19491	25836	MESA AUXILIAR SEM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais:Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de espelho de 100 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2"e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Prateleira inferior em chapa de aço inoxidável AISI304-18/8 escovado protegido com película em PVC;Dimensões: 1600x700x850 mm.	23/03/2011	Bom	R\$ 311,25
19492	25839	MESA AUXILIAR SEM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais:Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de espelho de 100 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2"e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Prateleira inferior em chapa de aço inoxidável AISI304-18/8 escovado protegido com película em PVC;Dimensões: 1600x700x850 mm.	23/03/2011	Bom	R\$ 311,25
19561	25838	MESA AUXILIAR SEM CUBA Mesa auxiliar inox, com as seguintes características gerais:Tampo superior fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de espelho de 100 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes; Bordas com 40 mm; de altura nas partes livres; Quadro estrutural do tampo, em perfis de aço inoxidável AISI304-18/8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável com diâmetro de 1.1/2"e contraventamento em tubo do mesmo material com diâmetro de 1", provida de sapatas niveladores de polipropileno; Prateleira inferior em chapa de aço inoxidável AISI304-18/8 escovado protegido com película em PVC;Dimensões: 1600x700x850 mm. Obs. (NÃO ESTÁ FUNCIONANDO)	15/04/2011	Bom	R\$ 299,10

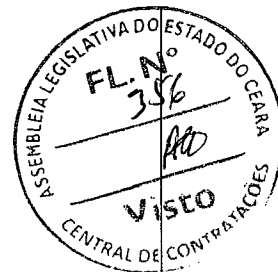
**ALECE**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ**CENTRAL DE CONTRATAÇÕES**
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

19457	25840	MESA DECANTADORA DE RESÍDUOS Mesa para decantação e retenção dos resíduos dos tubérculos, com as seguintes características construtivas: Mesa para máquina de descascar batatas, confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 18, escovada protegida com película em PVC provida de tampo superior com furo; Carro com sobre fundo perfurado para decantação de resíduos, saído de esgoto diâmetro. 3", dotada de 04 (quatro) rodízios giratórios com 3" de diâmetro, e revestimento de borracha na cor azul. Dimensões: 700x700x500 mm.	01/02/2011	Bom	R\$ 150,00
22672	341	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22673	332	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22674	340	MESA SALÃO Obs. (NÃO ESTÁ FUNCIONANDO)	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22675	338	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22676	345	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22677	333	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22678	339	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22679	336	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22680	349	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22681	362	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22682	357	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22683	344	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22684	353	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22685	346	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22686	361	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22687	365	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22689	358	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22690	364	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22691	350	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22696	354	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40



22697	331	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22698	348	MESA SALÃO	04/03/2011	Bom	R\$ 168,40
22702	363	MESA SALÃO	05/05/2011	Bom	R\$ 168,40
22703	359	MESA SALÃO	05/05/2011	Bom	R\$ 168,40
22704	328	MESA SALÃO	05/05/2011	Bom	R\$ 168,40
22705	356	MESA SALÃO	05/05/2011	Bom	R\$ 168,40
22706	360	MESA SALÃO	05/05/2011	Bom	R\$ 168,40
19469	239	MODULO AQUECIDO PARA DISTRIBUICAO Módulo para distribuição de alimentos quentes, para 04(quatro) GÁSTRONORMS 1/1, indicado para restaurantes, fast-food,hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte,com as seguintes características construtivas: Tampo superior reforçado, fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC. Provido de 04 (quatro) furos para encaixe de recipientes GÁSTRONORM 1/1; Banho-maria fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8, com aquecimento elétrico através de resistência de imersão blindada controlada por termostato automático de temperatura, lâmpada sinalizadora de funcionamento, dreno e entrada d'água; Módulo provido de 10 mm. montantes em tubos de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado com diâmetro de 2"; Soldas AUTÓGENASTIG invisível, realizadas em atmosfera inerte de gás argônio.Dados Técnicos: Alimentação:110/220V.; Potência máxima:2.500W.; Temperatura de Trabalho: 75C°.; Dimensões:1500x590x750mm kit GÁSTRONORM'S para balcão; *04(quatro) recipientes Mod.GN-1/1-100 com tampa e alças. *08(oito) recipientes Mod.GN-1/2-100 com tampa e alças.	03/03/2011	Bom	R\$ 485,10
19470	240	MODULO AQUECIDO PARA DISTRIBUICAO Módulo para distribuição de alimentos quentes, para 04(quatro) GÁSTRONORMS 1/1, indicado para restaurantes, fast-food,hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte,com as seguintes características construtivas: Tampo superior reforçado, fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC. Provido de 04 (quatro) furos para encaixe de recipientes GÁSTRONORM 1/1;Banho-maria fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8, com aquecimento elétrico através de resistência de imersão blindada controlada por termostato	03/03/2011	Bom	R\$ 485,10





		automático de temperatura, lâmpada sinalizadora de funcionamento, dreno e entrada d'água; Módulo provido de 10 mm. montantes em tubos de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado com diâmetro de 2"; Soldas AUTÓGENASTIG invisível, realizadas em atmosfera inerte de gás argônio. Dados Técnicos: Alimentação: 110/220V.; Potência máxima: 2.500W.; Temperatura de Trabalho: 75°C.; Dimensões: 1500x590x750mm kit GÁSTRONORM'S para balcão; *04(quatro) recipientes Mod.GN-1/1-100 com tampa e alças. *08(oito) recipientes Mod.GN-1/2-100 com tampa e alças.			
19467	330	MODULO REFRIGERADO PARA DISTRIBUICAO Módulo para distribuição de alimentos refrigerados, para 04(quatro) GÁSTRONORMS 1/1, indicado para restaurantes, fast-food, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Tampo superior reforçado, fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC. Provido de 04 (quatro) furos para encaixe de recipientes GÁSTRONORM 1/1; conjunto frigorífico ecológico do tipo hermético, instalado ao lado da pista, com capacidade 1/5HP; Gás refrigerante ecológico sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Pista fria confeccionada em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC com capacidade para 04 (quatro) GÁSTRONORM - 1/1-65, provida de serpentina em tubo de cobre de 5/8' isolada termicamente através de espuma de poliuretano injetada; Módulo provido de PROTETOR de impurezas elevado, em vidro plano de 10 mm. montantes em tubos de aço inoxidável AISI-304-18.8; escovado com diâmetro de 2"; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -2°C.; Potência Total: 0,25 CV Dimensões: 1500x600x1080mm. Kit GÁSTRONORM'S para balcão; * 04(quatro) recipientes Mod.GN-1/1-65 com tampa e alças. * 08(oito) recipientes Mod.GN-1/2-65 com tampa e alças.	04/03/2011	Bom	R\$ 528,00
19468	329	MODULO REFRIGERADO PARA DISTRIBUICAO Módulo para distribuição de alimentos refrigerados, para 04(quatro) GÁSTRONORMS 1/1, indicado para restaurantes, fast-food, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Tampo superior reforçado, fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC. Provido de 04 (quatro) furos para encaixe de recipientes GÁSTRONORM 1/1; conjunto frigorífico ecológico do tipo hermético, instalado ao lado da pista, com capacidade 1/5HP; Gás refrigerante	03/03/2011	Bom	R\$ 528,00



		ecológico sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Pista fria confeccionada em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC com capacidade para 04 (quatro) GÁSTRONORM - 1/1-65, provida de serpentina em tubo de cobre de 5/8" isolada termicamente através de espuma de poliuretano injetada; Módulo provido de PROTETOR de impurezas elevado, em vidro plano de 10 mm. montantes em tubos de aço inoxidável AISI-304-18.8; escovado com diâmetro de 2"; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -2°C.; Potência Total: 0,25 CV Dimensões: 1500x600x1080mm. Kit GÁSTRONORM'S para balcão; * 04(quatro)recipientes Mod.GN-1/1-65 com tampa e alças.* 08(oito)recipientes Mod.GN-1/2-65 com tampa e alças.			
19471	238	MODULO REFRIGERADO PARA SOBREMESAS Módulo para distribuição de alimentos refrigerados, para 03(três)GÁSTRONORMS 1/1, indicado para restaurantes, fast-food, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Tampo superior reforçado, fabricado em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Conjunto frigorífico ecológico do tipo hermético, instalado ao lado da pista, com capacidade 1/5HP; Gás refrigerante ecológico sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Pista fria confeccionada em aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC, provida de serpentina em tubo de cobre de 5/8" isolada termicamente através de espuma de poliuretano injetado; Módulo provido de protetor de impurezas elevado, em vidro plano de 10mm montantes em tubos de aço inoxidável AISI-304-18.8; escovado com diâmetro de 2"; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -2°C.; Potência Total: 0,20CV. Dimensões: 1200x600x1080mm.	03/03/2011	Bom	R\$ 400,00
19814	25825	PANELEIRO INOX PERFURADO Prateleira elevada para ser fixada na parede, com as seguintes características gerais: 02 (dois) planos perfurados, fabricados totalmente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 18, escovado protegido com película em PVC; Apoio de sustentação através de mãos francesas, em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 2350x400 mm.	29/06/2011	Bom	R\$ 186,00



19801		PIA PARA ASSEPSSIA Lavatório para assepsia com acionamento através de pedal, o que elimina o contato das mãos, com as seguintes características construtivas: Corpo fabricado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de espelho de 300 mm de altura nas partes que tangenciam as paredes, bordas de 200 mm de altura nas partes livres e rebaixo de 10 mm para evitar o derramamento de água no piso; Cuba fabricada em aço inoxidável medindo 300x160mm de diâmetro. e amplos raios de curvatura, sem válvula; Torneira compacta com acionamento e fechamento automático por fotocélula, para um melhor controle de consumo de água; Dimensões: 450x450x850 mm.	09/06/2011	Bom	R\$ 247,00
19463	21410	PRANCHA PARA CORTE EM PLASTICO Tábua de corte para carnes, verduras, tubérculos, etc.; indicada para restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de pequeno e médio porte, com as seguintes características construtivas: Fabricada em plástico (polietileno) de alta qualidade; Superfície impermeável e inquebrável.	03/03/2011	Bom	R\$ 22,00
19806	25820	PRATELEIRA INOX ELEVADA Prateleira de apoio elevada para ser fixada na parede, com as seguintes características gerais: 01 (um) plano liso dotado de espelho na parte posterior, fabricado totalmente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Apoio de sustentação através de mãos francesa, em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1600x400 mm.	29/06/2011	Bom	R\$ 88,00
19807	25819	PRATELEIRA INOX ELEVADA Prateleira de apoio elevada para ser fixada na parede, com as seguintes características gerais: 01 (um) plano liso dotado de espelho na parte posterior, fabricado totalmente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Apoio de sustentação através de mãos francesa, em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1600x400 mm.	29/06/2011	Bom	R\$ 88,00
19804	25822	PRATELEIRA INOX ELEVADA Prateleira de apoio elevada para ser fixada na parede, com as seguintes características gerais: 01 (um) plano liso dotado de espelho na parte posterior, fabricado totalmente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Apoio de	29/06/2011	Bom	R\$ 92,00

**CENTRAL DE CONTRATAÇÕES**
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

		sustentação através de mãos francesa, em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1600x400 mm.			
19805	25821	PRATELEIRA INOX ELEVADA Prateleira de apoio elevada para ser fixada na parede, com as seguintes características gerais: 01 (um) plano liso dotado de espelho na parte posterior, fabricado totalmente em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 20 escovado protegido com película em PVC; Apoio de sustentação através de mãos francesa, em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Dimensões: 1600x400 mm.	29/06/2011	Bom	R\$ 92,00
19787		PROCESSADOR DE ALIMENTOS Processador de alimentos, adequada para cortar, ralar e desfilar vegetais, com as seguintes características construtivas: Gabinete em aço inoxidável; Carcaça, haste e o conjunto da tampa superior em alumínio anodizado; Prato expelidor em plástico de engenharia; Discos em alumínio fundido com laminas em aço inoxidável; Pés antiderrapantes; existem 12 (doze) combinações de discos que podem proporcionar 18 (dezoito) formas de cortes. Alimentação: 110/220V.; Potência máxima: 0,25Cv. Capacidade: 300/400 Kg/h; Peso: 25 Kg.; Dimensões: 250x590x440 mm. Obs. (NÃO ESTÁ FUNCIONANDO)	24/05/2011	Bom	R\$ 290,30
27850		QUADRO DE FORÇA QF-COZ	20/12/2016	Bom	R\$ 4.186,25
27849		QUADRO DE FORÇA QFAC 19	20/12/2016	Bom	R\$ 1.551,25
19576	25801	REFRIGERADOR HORIZONTAL Refrigerador horizontal padrão GÁSTRONORM, indicado para bares, restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Tampo superior fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC; • Gabinete fabricado internamente externamente em aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC, provido de dreno para limpeza; 04 (quatro) portas com trincos e dobradiças especiais em alumínio fundido polido, e gaxetas de vedação; Isolamento térmico de 60 mm em espuma de poliuretano injetada entre as paredes (interna e externa); Internamente equipado, com 20 (vinte) pares de cantoneiras, fabricado em aço inoxidável; Pés em polipropileno, providos de niveladoras reguláveis; Conjunto	29/04/2011	Bom	R\$ 829,30



		frigorífico ECOLÓGICO do tipo hermético, instalado ao lado do balcão, com capacidade 1/3HP, micro motor e condensador com tubos de cobre e aletas em alumínio, fixada no teto do equipamento; Gás refrigerante ECOLÓGICO sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio; Evaporador tipo ARFORÇADO, fabricado em tubos de cobre de 5/8 e aletas em alumínio; Temperatura controlada por microprocessador digital com DISPLAY de fácil leitura; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: +5°C; Volume interno: 280litros.; Potência Total: 475 W.; Dimensões: 2400x700x850mm. Obs. (NÃO ESTÁ FUNCIONANDO)			
19875	25812	REFRIGERADOR VERTICAL Refrigerador vertical, indicado para bares, restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Gabinete fabricado internamente e externamente em aço inox AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de dreno para limpeza; 01(uma) porta com trincos e dobradiças especiais em alumínio fundido polido, e gaxetas de vedação; Isolamento térmico de 60mm em espuma de poliuretano injetado entre as paredes(interna e externa); Internamente equipado com 03 (três)prateleiras reguláveis fabricadas em aço inoxidável; Pés em polipropileno, providos de niveladoras reguláveis; Conjunto frigorífico ECOLÓGICO do tipo hermético, instalado ao lado do balcão, com capacidade ½HP, micro motor e condensador com tubos de cobre e aletas em alumínio, fixada no teto do equipamento; Gás refrigerante ECOLÓGICO sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Evaporador tipo AR FORÇADO, fabricado em tubos de cobre de 5/8 e aletas em alumínio; Temperatura controlada por microprocessador digital com DISPLAY de fácil leitura; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -18°C. Volume interno: 656 litros.; Potência Total: ½ HP; Dimensões: 700x650x2050mm.	27/07/2011	Bom	R\$ 825,10
19876	25809	REFRIGERADOR VERTICAL Refrigerador vertical, indicado para bares, restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Gabinete fabricado internamente e externamente em aço inox AISI	27/07/2011	Bom	R\$ 825,10

**ALECE**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO



		304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de dreno para limpeza; 01 (uma) porta com trincos e dobradiças especiais em alumínio fundido polido, e gaxetas de vedação; Isolamento térmico de 60mm em espuma de poliuretano injetado entre as paredes (interna e externa); Internamente equipado com 03 (três) prateleiras reguláveis fabricadas em aço inoxidável; Pés em polipropileno, providos de niveladoras reguláveis; Conjunto frigorífico ecológico do tipo hermético, instalado ao lado do balcão, com capacidade ½ HP, micro motor e condensador com tubos de cobre e aletas em alumínio, fixada no teto do equipamento; Gás refrigerante ecológico sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Evaporador tipo AR forçado, fabricado em tubos de cobre de 5/8 e aletas em alumínio; Temperatura controlada por microprocessador digital com display de fácil leitura; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -18°C. Volume interno: 656 litros.; Potência Total: ½ HP; Dimensões: 700x650x2050mm.			
19923	25810	REFRIGERADOR VERTICAL Refrigerador vertical, indicado para bares, restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Gabinete fabricado internamente e externamente em aço inox AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de dreno para limpeza; 01 (uma) porta com trincos e dobradiças especiais em alumínio fundido polido, e gaxetas de vedação; Isolamento térmico de 60mm em espuma de poliuretano injetado entre as paredes (interna e externa); Internamente equipado com 03 (três) prateleiras reguláveis fabricadas em aço inoxidável; Pés em polipropileno, providos de niveladoras reguláveis; Conjunto frigorífico ecológico do tipo hermético, instalado ao lado do balcão, com capacidade ½ HP, micro motor e condensador com tubos de cobre e aletas em alumínio, fixada no teto do equipamento; Gás refrigerante ecológico sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Evaporador tipo AR	26/09/2011	Bom	R\$ 606,00



		forçado, fabricado em tubos de cobre de 5/8 e aletas em alumínio; Temperatura controlada por microprocessador digital com display de fácil leitura; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -18°C. Volume interno: 656 litros.; Potência Total: ½ HP;Dimensões: 700x650x2050mm.			
19924	25811	REFRIGERADOR VERTICAL Refrigerador vertical, indicado para bares, restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características construtivas: Gabinete fabricado internamente e externamente em aço inox AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC provido de dreno para limpeza; 01 (uma) porta com trincos e dobradiças especiais em alumínio fundido polido, e gaxetas de vedação; Isolamento térmico de 60mm em espuma de poliuretano injetado entre as paredes (interna e externa); Internamente equipado com 03 (três) prateleiras reguláveis fabricadas em aço inoxidável; Pés em polipropileno, providos de niveladoras reguláveis; Conjunto frigorífico ECOLÓGICO do tipo hermético, instalado ao lado do balcão, com capacidade ½ HP, micro motor e condensador com tubos de cobre e aletas em alumínio, fixada no teto do equipamento; Gás refrigerante ecológico sem CFC, que não causa nenhum dano à camada de ozônio. Evaporador tipo AR FORÇADO, fabricado em tubos de cobre de 5/8 e aletas em alumínio; Temperatura controlada por microprocessador digital com display de fácil leitura; Voltagem: 110/220V.; Temperatura de funcionamento: -18°C. Volume interno: 656 litros.; Potência Total: ½ HP; Dimensões: 700x650x2050mm.	27/07/2011	Bom	R\$ 606,00



19458	21411	SISTEMA DE EXAUSTAO Sistema de exaustão confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8, escovado, tecnicamente dimensionado para atender a 0,5 (zero virgula cinco), trocas de ar por minuto composto de :17(dezessete) metros de dutos com flanges medindo:1000x350mm, executados em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8, que ligará a coifa ao exaustor e deste ao exterior; 11(onze) metros de dutos com flanges medindo: 500x350mm, executadas em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 que liberar a coifa ao exaustor e deste ao exterior 02(duas) curvas com flanges medindo: 100x350mm. Executadas em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 02(duas) curvas com flanges medindo: 500x350mm. Executadas em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 01 (uma) luva ante vibratória confeccionada em lona especial, dotada de flanges medindo: 1000x350mm 02(dois) suportes para exaustor, em aço carbono 01(um) exaustor tipo centrifugo de simples aspiração com rotor do tipo "SIROCCO" de pás curvadas para frente de construção robusta em chapa e perfilados de aço carbono com pintura fundo óxido de ferro e acabamento em esmalte sintético cinza, motor de 5HP. 4pólos, trifásico 380V. blindado. Acionado direto ao eixo do motor por polias e correias em V.	01/02/2011	Bom	R\$ 4.012,00
19493	25837	TRANSPORTADOR AUXILIAR DOIS PLANOS Carro auxiliar inox com 02 planos indicado para restaurantes, hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características básicas: Planos de apoio fabricados em chapa de aço inoxidável AISI-304-18.8 escovado protegido com película em PVC; Estrutura em tubo de aço inoxidável AISI-304-18.8 com 1" de diâmetro; Chassi reforçado provido de 04 rodízios de 5" de diâmetro, 02 fixos e 02 giratórios sendo um com freio; Dimensões: 900x560x1000mm.	23/03/2011	Bom	R\$ 138,10
19480		TRANSPORTADOR CHASSI Carro chassi para transporte de caixas plásticas, indicado para hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características básicas: Plano de apoio confeccionado em aço inoxidável AISI-304-18.8 espessura 16 escovado protegido com película em PVC; • Chassi reforçado "equipado com 04 (quatro) rodízios de 5" de diâmetro na cor azul, 02 fixos e 02 giratórios, sendo uma com freio; com capacidade para 300 kg; Dimensões: 615x415x216 mm.	21/03/2011	Bom	R\$ 1.420,90



19942	25834	TRANSPORTADOR PARA DETRITO Carro para transporte de detritos, indicado para hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características básicas: Recipiente cilíndrico de sobrepor, confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC dotado de tampa e alças no mesmo material; Tampa articulável através de pedal, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC dotado de tampa e alças no mesmo material; Montado sobre 04 (quatro) rodízios giratórios com 3" de diâmetro, e revestimento de borracha; Capacidade: 80 litros.; Dimensões: Diâmetro: 455mm.; Altura: 700 mm.	11/10/2011	Bom	R\$ 156,00
19943	25833	TRANSPORTADOR PARA DETRITO Carro para transporte de detritos, indicado para hotéis, churrascarias e cozinhas de grande e médio porte, com as seguintes características básicas: Recipiente cilíndrico de sobrepor, confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC dotado de tampa e alças no mesmo material; Tampa articulável através de pedal, confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 escovado protegido com película em PVC dotado de tampa e alças no mesmo material; Montado sobre 04 (quatro) rodízios giratórios com 3" de diâmetro, e revestimento de borracha; Capacidade: 80 litros.; Dimensões: Diâmetro: 455mm.; Altura: 700 mm.	11/10/2011	Bom	R\$ 156,00

Valor total dos bens Tombados: R\$ 36.878,00 (conforme Laudo patrimonial).

Quantidade total de bens tombados no Anexo II – Térreo – Restaurante: 108 unidades



ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do Processo: 10106/2025

Observações: aqui usaremos a sigla ALECE – que se refere à redução do intitutivo da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade avaliar a viabilidade técnica para nova contratação para Cessão Onerosa de Uso de espaço físico, equipamentos e instalações próprias, localizado nas dependências do Centro de Multiuso, Anexo II – Edf. Dep. José Euclides Ferreira Gomes, integrante do patrimônio da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, para exploração de serviços de restaurante do tipo self-service, visando oferecer refeição de qualidade aos seus Parlamentares, servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes, os quais frequentam diariamente a Casa Legislativa, reduzindo deslocamentos para garantir, nos horários de funcionamento, serviço contínuo e acessível de restaurante.

O objetivo é ceder onerosamente o espaço físico para exploração do serviço ao público interno/visitantes, com padrões de qualidade, higiene, preços e horários compatíveis com as atividades inerentes desse Parlamento.

A contratação se justifica pela elevada circulação de pessoas no local, que requerem uma estrutura de apoio capaz de oferecer alimentação segura, de qualidade e em ambiente confortável, higiênico e bem conservada. O funcionamento de um restaurante nas dependências da Assembleia evita deslocamentos externos desnecessários, reduz riscos associados ao trânsito e contribui para o bem-estar dos usuários, permitindo maior aproveitamento dos períodos de descanso.

A qualidade de produtos e serviços oferecidos aos clientes e consumidores pela CESSIONÁRIA é a principal característica que impulsiona o número de usuários e consequentemente o volume da demanda e de receita do cessionário, visto que a satisfação do cliente final traz o retorno desejado ao empresário do ramo.

A ocupação regular do espaço contribuirá para a preservação contínua do patrimônio público, uma vez que o responsável pela exploração dos serviços de restaurante assumirá, por contrato, a manutenção e conservação das instalações, sem gerar ônus ao erário legislativo.

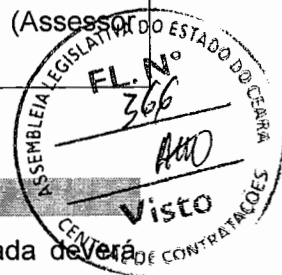
Ademais, observamos que a contratação também reforça a segurança das instalações, pois o operador manterá equipe própria no local, conforme previsto nas obrigações contratuais, garantindo vigilância e zelo pelo espaço, sem ônus para o Erário.

3. Área requisitante

Departamento de Administração	Manuel José Brito Jucá (Diretor)
-------------------------------	----------------------------------



Departamento de Administração	Liana Sousa Moreira Rios Campos (Assessor Técnico II)
-------------------------------	---



4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para satisfação da necessidade expressa pela área requisitante, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

4.1. A presente contratação tem por objeto a concessão de uso de espaço público para a prestação de serviços comuns de Restaurante com contrato de receita para a ALECE, sendo plenamente compatível com a Lei 14.133/2021. Nos termos do art. 6º, inciso XL, da citada Lei, trata-se de concessão administrativa de uso de bem público, no qual será permitido à futura contratada a exploração de espaço físico nas dependências do Anexo II – Centro de Multiuso integrante do patrimônio da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, para fins de comercialização de alimentos e bebidas, desde que garantida a finalidade pública da prestação de serviço. A concessão será realizada de forma onerosa à empresa, mediante exploração comercial.

4.1.2. A execução do serviço será indireta, pois não se trata de atividade fim da ALECE, mas sim de apoio à sua comunidade legislativa, bem assim aos visitantes diários que comparecerem diuturnamente neste Parlamento. A ALECE não dispõe de pessoal e nem de capacidade técnica capaz de realizar diretamente a produção, comercialização e fornecimento contínuo de alimentos prontos ao consumo, sem qualquer conhecimento de normas para operar serviços de restaurante. De modo, que se faz mais factível optar-se pela contratação indireta, respeitando os princípios da eficiência, da economicidade, e da especialização dos serviços;

4.1.2.1. Justifica-se, ainda, a execução indireta do serviço, tendo em vista que não se trata de atividade finalística da instituição, mas sim de apoio à permanência estudantil e ao bem-estar da comunidade acadêmica. Ademais, a ALECE não dispõe de estrutura física, de pessoal nem de know-how técnico especializado para realizar diretamente a produção, comercialização e fornecimento contínuo de alimentos prontos ao consumo, tampouco para operar serviços de Restaurante. Assim, conforme o art. 10, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, opta-se pela contratação indireta, em respeito aos princípios da eficiência, da economicidade e da especialização dos serviços.

4.1.3. Será fundamentada nas disposições da Lei 14.133/2021, e seu objeto a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, cujo critério de seleção será o MAIOR DESCONTO, que resulte na maior OFERTA MENSAL POR ITEM, obtida mediante conversão do percentual de desconto ofertado sobre o preço referenciado na estimativa mínima da administração;

4.1.4. A concessão de uso será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação da Concessionária realizar o pagamento mensal pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos da ALECE, além do pagamento pelo fornecimento de uso de água, de energia elétrica, conforme medidores ali instalados, ficando o controle necessário sob a inteira e exclusiva



responsabilidade da cessionária pelo abastecimento de gás necessário aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha.

4.1.5. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades do restaurante serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus a CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, contendo prazo de validade.

4.1.6. Prestação de serviços de restaurante, dentro de padrões higiênicos - sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, estabelecidas pelos órgãos sanitários federais, estaduais e municipais.

4.1.7. Os serviços de alimentação que serão prestados pela Cessionária deverão seguir condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, de acordo com as especificações definidas;

4.1.8. O fornecimento de refeições deverá ocorrer pelo sistema "self-service", modelo de alimentação onde o cliente se serve em um *buffet*, montando o próprio prato com as opções disponíveis e pagamento podendo ser feito por peso (por quilo) ou por um valor fixo, sob o modelo popular por oferecer praticidade, agilidade e variedade ao consumidor.

4.1.9. Atendimento das legislações vigentes, inclusive no que diz respeito à obtenção e manutenção de todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da atividade.

4.1.10. A prestação de serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração Concedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

4.1.11. As reformas e as adaptações do espaço para fins estéticos e a aquisição de móveis/mobiliário, instalação e disponibilização de equipamentos, utensílios e outros inerentes à prestação dos serviços, não poderão trazer qualquer ônus à ALECE;

4.1.12. A adequação, manutenção, limpeza e conservação do espaço cedido é de responsabilidade da concessionária.

4.1.13. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir a legislação sanitária em vigor, restando certo que a avaliação insatisfatória quanto à prestação de serviços, a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato de Concessão

4.1.14. A Concessionária deverá estabelecer matriz, filial ou escritório na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, com estrutura mínima, pessoal qualificado e em quantidade suficiente para gerir o Contrato, conforme disposto no § 105, item III.b.1, Acórdão 1214/2013/Plenário/TCU.

4.1.15. JUSTIFICATIVA DE NÃO APLICAÇÃO DE EXCLUSIVIDADE para ME/EPP:

A adoção de EXCLUSIVIDADE e COTAS RESERVADAS para ME/EPP poderá ocasionar restrição à participação de empresas de grande porte que atuam no ramo da pretensa contratação. De



modo que caso haja destinação de EXCLUSIVIDADE e COTAS para ME/EPP no item, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com item deserto e/ou fracassado, em virtude da ausência de fornecedores, o que previsivelmente seria necessário repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da aquisição, gerando prejuízos à comunidade legislativa sem o fornecimento dos serviços.

4.1.16. Do reajuste:

- Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.
- Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA-E/IBGE, nos termos do art. 182, da Lei 14.133/2021, após a ocorrência da anualidade.
- Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

- Os serviços serão prestados no seguinte Local, endereço e horários de Funcionamento da ALECE:

Local	Endereço	Código CATSER	Unidade de Medida	Horário de Funcionamento
Espaço Gastronômico da ALECE	Rua Barbosa de Freitas, 2674 – Anexo II – Andar Térreo - Centro de Multiuso - Edifício Dep. José Euclides Ferreira Gomes- Fortaleza/CE.	19356	Mês	- Segunda a Sexta-feira, para Almoço, das 11h30min às 15h00min – funcionamento restrito aos dias e horários de expediente da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará - ALECE.

Portanto, a contratação está legalmente fundamentada e estruturada como uma **concessão de uso de bem público**, cuja execução será realizada de forma indireta, sendo adequada à legislação vigente e à finalidade pública a que se destina, viabilizando o atendimento das necessidades alimentares da comunidade legislativa.

Modalidade: Pregão eletrônico.

Critério de julgamento: **MAIOR DESCONTO**, que resulte na maior **OFERTA MENSAL POR ITEM**, obtida mediante conversão do percentual de desconto ofertado sobre o preço referenciado neste edital, destinada à **concessão de uso de área**, com atendimento de requisitos mínimos de qualidade, sanitários e de atendimento definidos no TR.

Regime de execução: indireta, sem dedicação exclusiva de mão de obra.

Natureza do serviço (classificação): **continuado** tendo em vista que **atende necessidade permanente** da comunidade da ALECE, com **execução diária e rotineira** nos dias de





expediente e manutenção contínua das condições operacionais (pessoal, insumos, licenças e higienização).

Espécie da contratação: A presente contratação será de livre concorrência, sem reserva de cota para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, tendo em vista que o objeto desta contratação não é de natureza divisível ou fracionável sendo necessário a execução do serviço por um único fornecedor. Pois a divisão do objeto em cotas prejudica o conjunto, o complexo ou a economia do aproveitamento.

Qualificação Técnica da Contratada

Considerando a natureza do objeto contratado — concessão de espaço público com prestação de serviços de Restaurante, será exigido da futura contratada a comprovação de capacidade técnica, a fim de garantir a aptidão para o desempenho adequado do serviço, observando os critérios sanitários, operacionais e profissionais exigidos pela legislação vigente.

Regularidade de Funcionamento e Autorização Sanitária: A contratada deverá apresentar documentação que comprove a regularidade de seu funcionamento e o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis, incluindo:

- a) Alvará de funcionamento e alvará sanitário vigente**, expedido pela autoridade sanitária competente;
- b) Comprovação de inscrição no CNPJ com CNAE compatível com o objeto da contratação** (serviços de alimentação, restaurante, lanchonete, fornecimento de refeições, etc.);
- c) Capacidade Técnico-Operacional:** A contratada deverá demonstrar sua capacidade operacional mediante **apresentação de pelo menos um atestado de capacidade técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços semelhantes ao objeto desta contratação conforme as regras a serem estabelecidas no Termo de Referência.

OS ATESTADOS DEVERÃO COMPROVAR, NO MÍNIMO:

- a) Execução anterior de serviços de restaurante, tipo self-service, fornecimento de alimentação pronta ou atividade correlata;
 - b) Atendimento a instituições com público fixo ou rotatividade relevante, como empresas ou órgãos públicos;
- Capacidade de gestão da mão de obra envolvida, controle de estoques e logística de fornecimento contínuo de produtos alimentícios.
- c) Capacidade Técnico-Profissional: será necessária a comprovação da existência de Responsável Técnico (RT) vinculado à empresa contratada, devidamente habilitado para supervisionar as atividades de produção e fornecimento de alimentos.

A COMPROVAÇÃO SE DARÁ POR MEIO DE:

- I) Registro do profissional no conselho de classe competente (CRN – Conselho Regional de Nutrição);
- II) Declaração da empresa indicando o profissional com o RT pelos serviços prestados;
- III) Comprovação de vínculo entre o profissional e a empresa (contrato de trabalho, prestação de serviços ou instrumento equivalente).



Materiais necessários:

-Para a adequada execução contratual dos serviços de Restaurante, **será exigido que a empresa contratada providencie os materiais, utensílios e equipamentos mínimos necessários à operação e ao atendimento da demanda** (ex.: expositores quente/frio, geladeiras/freezer, chapa/fogão, coifa, micro-ondas, liquidificador/processador, mesas/cadeiras, cupom fiscal, lixeiras com pedal, dispensers de álcool 70%, exaustores), tendo em vista que o espaço físico cedido pela Administração já possui estrutura básica com área de cozinha, atendimento e espaço para mesas, parcialmente equipado.

-Assim, **a contratada deverá providenciar, instalar e manter em funcionamento o que for necessário para o bom funcionamento de suas atividades.**

- Todos os materiais e equipamentos deverão atender às normas de segurança alimentar, higiene e vigilância sanitária vigentes, e sua manutenção, substituição e higienização serão de inteira responsabilidade da empresa contratada durante toda a vigência contratual.

- Além disso, a contratada deverá também disponibilizar aos usuários no espaço da restaurante e em quantidade adequada todos os condimentos, utensílios e demais itens essenciais, como palitos, copos, guardanapos, pratos, talheres, dispensers de álcool em gel para higienização das mãos e demais itens que julgar necessário à boa prestação do serviço.

Sustentabilidade Socioambiental:

A prestação dos serviços deverá observar práticas de responsabilidade socioambiental compatíveis com o objeto contratado, em consonância com os princípios da administração pública sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021. De modo que a contratada deverá adotar boas práticas voltadas à otimização de recursos, à redução de desperdícios e à minimização dos impactos ambientais e sanitários decorrentes de sua operação.

Entre essas práticas, destaca-se a obrigação de elaborar e manter um programa interno de treinamento para os seus empregados que atuem no restaurante, com foco na redução do consumo de energia elétrica e de água, bem como na redução da produção de resíduos sólidos, sempre observando as normas ambientais e sanitárias vigentes. A empresa também deverá colaborar de forma efetiva com a Administração na identificação de irregularidades nas instalações que possam comprometer a sustentabilidade, tais como vazamentos em torneiras, lâmpadas queimadas ou acesas durante o dia, tomadas danificadas, fios desencapados, janelas quebradas ou qualquer outra situação que represente desperdício de recursos ou risco à integridade do ambiente.

O uso racional da água e da energia elétrica deverá ser uma diretriz permanente nas rotinas operacionais da contratada, devendo esta adotar medidas para evitar desperdícios e priorizar o uso de equipamentos eficientes e de baixo consumo, preferencialmente certificados com selo Procel ou equivalente. Também será responsabilidade da contratada realizar vistorias e manutenções periódicas em seus equipamentos e instalações, assegurando o funcionamento adequado, a ausência de vazamentos e a segurança dos sistemas elétricos e hidráulicos utilizados.

A empresa deverá colaborar com as ações institucionais de coleta seletiva e destinação adequada de resíduos, utilizando recipientes nas cores padronizadas para separação de materiais recicláveis, orgânicos e rejeitos. Sempre que possível, deverá priorizar o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, com destaque para o uso obrigatório de sacos plásticos



biodegradáveis ou compostáveis para o descarte de resíduos. A empresa também se comprometerá a utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies que estejam em conformidade com as especificações da ANVISA, conforme a RDC nº 46/2002, inclusive quanto ao uso de álcool em diferentes graduações, e observará a proibição de produtos que contenham benzeno, conforme disposto na RDC nº 52/2003, em razão dos riscos à saúde.

Além disso, será incentivada a adoção de práticas sustentáveis também no fornecimento dos alimentos, com a utilização de insumos regionais e sazonais sempre que possível, e a oferta de opções mais saudáveis, alinhadas às diretrizes de segurança alimentar e nutricional promovidas por políticas públicas. Todas essas ações, somadas, contribuem para uma prestação de serviço que respeite os princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica, e reforcem o compromisso institucional e a gestão responsável dos recursos públicos.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com o objetivo de identificar se a solução se faz eficiente e vantajosa para a ocupação do espaço destinado ao restaurante nas dependências da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, foi realizado um comparativo com a contratação anterior e um levantamento de mercado junto a órgãos públicos que enfrentaram desafios semelhantes.

5.1. Soluções avaliadas pela Administração:

- **Permissão/cessão gratuita de uso** – Desaconselhável: representa renúncia de receita sem justificativa, reduz a seletividade econômica e não atende à vantajosidade.

Credenciamento de interessados – Modelo voltado a múltiplos prestadores simultâneos. Inviável pela unicidade do espaço e pela necessidade de gestão integrada do ponto de venda.

- **Operação (gestão) direta pela ALECE** – Requereria pessoal especializado, aquisição de insumos, manutenção do espaço e gestão sanitária próprios, desviando recursos da atividade-fim; eleva riscos regulatórios e trabalhistas; incompatível com a necessidade de atendimento comercial contínuo. E gerando custos recorrentes;

- **Contratação direta de prestador de serviço** – com pagamento por parte da ALECE. Inviável, porque representa perda de receita.

5.2. Solução Escolhida pela Administração: Cessão Onerosa de Uso.

Aderência ao problema: a ALECE necessita apenas disponibilizar o espaço para venda direta ao público, sem aquisição de bens/serviços pela Administração; logo, o objeto principal é a receita pela utilização do bem (contrato de receita). E esta solução a ALECE já realizou Contratação anterior e que representou:

Vantajosidade e governança: competição pelo maior preço (outorga) assegura seleção do proponente com melhor retorno econômico ao erário, mantendo controle de qualidade por requisitos mínimos e fiscalização dos serviços e produtos ofertados.

Conformidade jurídica: orientação institucional, pareceres de processos anteriores convergem para esta solução, com admissão do critério maior preço em pregão em cessões onerosas ligadas a serviços de apoio, com proibição de compensar outorga com descontos em produtos e recolhimento da receita via guia de recolhimento.



Risco orçamentário nulo: não há desembolso público; a viabilidade econômica recai sobre a exploração privada, mitigando riscos à continuidade do serviço.

Dessa forma, verificou-se que a realização de nova contratação para **concessão de uso onerosa** do espaço público representa uma solução eficiente e amplamente adotada por instituições públicas, uma vez que esse modelo transfere à empresa concessionária a responsabilidade pela operação, manutenção e conservação do espaço, sem custos diretos para o poder público.

Conclui-se, portanto, que a solução é eficiente por não trazer nenhum custo ao erário, garantir a manutenção e conservação do patrimônio público, sem onerar administrativamente a Assembleia Legislativa do Estado do Ceará com a responsabilidade da gerência de uma atividade preponderantemente regida pelo direito privado e com qualificação técnica para tal fim.

Além disso, diversos órgãos públicos utilizam esse modelo com sucesso, incluindo a experiência da própria ALECE e de demais órgãos que possuem situação semelhante com esta solução definida.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

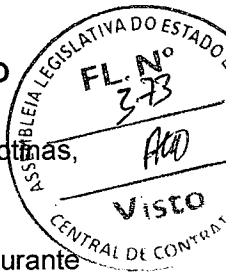
- A Solução contempla a contratação de pessoa jurídica especializada, mediante concessão administrativa de uso do espaço público do Centro Multiuso, Andar Térreo, do Anexo II, da ALECE, a título oneroso, da edificação em área de aproximadamente 873,47 m² parcialmente equipada, destinadas a exploração de restaurante localizado nas dependências do Centro de Multiuso – Anexo II - Andar Térreo do Prédio da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará – Edifício Dep. José Euclides Ferreira Gomes, conforme Termo de Referência e Especificações Técnicas detalhadas, e seus anexos.

- O objeto visa atender, de modo permanente, às necessidades alimentares de parlamentares, servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes da ALECE.

- A **vigência inicial e a possibilidade de prorrogação** (renovação da vigência), **condicionadas ao interesse público, à vantajosidade e ao desempenho contratual**, serão detalhadas no Termo de Referência, em conformidade com a legislação aplicável.

- Trata-se de uma solução eficiente e economicamente viável, com ampla aderência no mercado, e que permite à ALECE atender às necessidades alimentares básicas de sua comunidade com flexibilidade, economicidade e segurança sanitária. A prestação dos serviços será realizada de forma indireta, por meio da contratação de empresa especializada, considerando que a Assembleia Legislativa do Estado do Ceará não possui equipe, estrutura suficiente, insumos ou know-how técnico para executar diretamente os serviços de produção e fornecimento de alimentos.

A partir da Cessão Onerosa do espaço, a empresa terá direito à comercialização direta de alimentos (serviços de restaurante) à comunidade legislativa no âmbito do espaço público da ALECE.



Os cardápios deverão ser elaborados por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis.

O espaço físico objeto da cessão onerosa de uso para instalação e funcionamento do Restaurante encontra-se localizado em área interna do Anexo II, Centro de Multiuso – Andar Térreo, do Edif. Dep. Euclides Ferreira Gomes de propriedade da ALECE.

A área total destinada à exploração do restaurante compreende 873,47 m² (oitocentos e setenta e três vírgula quarenta e sete) metros quadrados, composta da forma seguinte:

Mesas = 676,32m²

Cozinha + Buffet = 197,15m²

Σ 873,47 m²

A área já possui infraestrutura básica (instalações físicas, elétricas, hidráulicas, equipamentos, mobiliários), conforme Anexo descritivo anexo ao processo e que integram o Termo de Referência, com espaços delimitados para preparo, armazenamento, atendimento e consumo. A empresa contratada deverá utilizar esses ambientes de acordo com as normas sanitárias e contratuais vigentes.

A cessão se refere ao espaço físico, incluindo equipamentos, utensílios e mobiliário. **Caberá à empresa selecionada realizar os demais investimentos necessários à instalação da estrutura operacional, respeitando os critérios técnicos e de segurança da instituição.**

Ademais, destaca-se que o valor-base da cessão onerosa mensal foi definido com fundamento em contrato anterior celebrado pela ALECE, devidamente ajustado pelo IPCA-E/IBGE.

Além disso, compete à **contratada/permissionária** realizar a **higienização e a limpeza** da área cedida, responder pela **manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos**, bem como prover e custear integralmente **pessoal, insumos** e demais meios necessários à adequada prestação do serviço. A contratada **participará do rateio** das despesas de **água e energia elétrica** com base no **consumo efetivamente medido** (ou, na impossibilidade, por critério proporcional à área e ao tempo de uso).

Tais obrigações **constarão expressamente do edital e do contrato**, como condição para a sustentabilidade financeira das instalações e justa compensação pelo uso compartilhado da infraestrutura pública. Essa modelagem preserva o interesse público, assegura a manutenção do espaço e o custeio dos insumos básicos, mantendo a atratividade econômica para empresas do setor.

Execução do Serviço e Horário de Atendimento:

O restaurante deverá funcionar nos **dias de expediente/funcionamento da ALECE, ou seja**, de segundas as sextas-feiras.

Nos períodos de recesso legislativo ou suspensão das atividades por motivo justificado ou de força maior, o funcionamento poderá ser reduzido ou suspenso, ressalvados os eventos institucionais ou demandas extraordinárias previamente comunicadas.



A empresa deverá manter pessoal suficiente para o atendimento ao público e para a produção das refeições a serem adquiridos sob demanda, garantindo regularidade, segurança sanitária e cordialidade no serviço prestado. Estima-se que o fornecimento de aproximadamente 250 refeições/dia, sob a modalidade self-service.



Requisitos funcionais e de desempenho

Qualidade e cardápio: a contratada deverá ofertar, de forma contínua, **opções de alimentação saudável** (frutas in natura, Refeições naturais e preparações equilibradas), além de alternativas para **restrições alimentares** (sem açúcar e, quando aplicável, sem glúten/lactose).

Os preços praticados devem ser compatíveis com o mercado local, observando **modicidade, transparência e o Código de Defesa do Consumidor** (afixação visível de preços), ficando **vedados preços abusivos**;

O **alinhamento ao mercado** poderá ser verificado por **pesquisas** conduzidas pela Administração, podendo ser demandados **ajustes** quando identificado desalinhamento relevante, **sem compensações com a outorga**.

Pagamentos: pelo menos dinheiro, débito, crédito e PIX; emissão de documento fiscal.

Acessibilidade: atendimento e mobiliário conforme NBR 9050 (bancada, circulação, mesas adaptadas).

Segurança sanitária: cumprimento integral das RDCs 216/2004 e seus obrigatórios POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados), Manual de Boas Práticas e licenças vigentes; controle de pragas, resíduos, água e óleo vegetal.

Obrigações da Contratada:

Investimentos e operação: prover, instalar e manter **todos os equipamentos, mobiliário e utensílios necessários** (ex.: expositores quente/frio, geladeiras/freezer, chapa/fogão, coifa, micro-ondas, liquidificador/processador, mesas/cadeiras, POS, ECF /cupom fiscal, lixeiras com pedal, dispensers de álcool 70%).

Custos e encargos: arcar com consumo de **água, energia e gás** (rateio/medição), **insumos, pessoal, materiais de limpeza e manutenção**; recolhimento de resíduos e logística reversa quando aplicável.

Outorga: pagar **mensalmente** a outorga pela cessão, via DAE (documento de arrecadação estadual- conta única da ALECE), até o **5º dia útil do mês subsequente**.

Garantia da contratação

No ato da assinatura do contrato de concessão de uso, será exigida da concessionária garantia de 5% (cinco por cento) sobre o total dos bens disponibilizados e avaliados no total de R\$ 36.878,00 (trinta e seis mil oitocentos e setenta e oito reais), conforme Termo de Avaliação emitido pelo setor de Patrimônio da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, podendo este valor ser complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados, podendo a Concessionária optar por:

- caução em dinheiro ou em Títulos da Dívida Pública;
- seguro-garantia;
- fiança bancária.

Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado pela empresa vencedora, junto ao Banco Bradesco S/A, Agência N.º, em conta específica para este fim, cujo valor será informado ao Banco Bradesco por meio de ofício expedido pela Assembleia Legislativa do Estado do Ceará;



Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança, deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo;

A apresentação do comprovante da garantia prestada deverá ser feita no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por escrito da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará;

Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a Concessionária, desde já, se obriga a efetuar a respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação desta Assembleia;

Em caso de alteração da quantidade de bens disponibilizados pela Concedente, a Concessionária deverá apresentar nova garantia na mesma modalidade da anterior ou complementar a já existente;

A garantia será liberada, no prazo de até 07 (sete) dias úteis consecutivos, a pedido da Concessionária, após a execução do contrato, desde que integralmente cumpridas as obrigações assumidas.

Pagamento mensal da outorga via DAE, com vencimento até o 5º dia útil subsequente, acrescido de mora, atualização e penalidades em caso de atraso;

Fiscalização contratual com registros periódicos, checklists sanitários e possibilidade de interrupção cautelar em caso de risco à saúde pública;

Rescisão motivada por inadimplemento, retomada imediata do espaço e cobrança administrativa/judicial de valores devidos;

Aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 (advertência, multa, impedimento de licitar/contratar e declaração de inidoneidade), conforme gravidade;

Exigências de habilitação e licenciamento (sanitário, Corpo de Bombeiros, responsável técnico), que reduzem o risco operacional.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Unidade de medida: mês de cessão de uso (outorga mensal).

Quantidade estimada (vigência contratual inicial): 12 meses (prorrogável, se vantajoso).

Área cedida: 873,47 m² (oitocentos e setenta e três virgula quarenta e sete) metros quadrados, composta da forma seguinte:

- Mesas: 676,37 m²

- Cozinha/Bufet: 177,15 m²

Total= 873,47 m²

Ponto de atendimento: 1 (espaço único).

Observações:

(i) por se tratar de cessão onerosa, não há "itens" de consumo/serviço a quantificar; a medição é temporal (mês).

(ii) A receita devida será recolhida via DAE (documento de arrecadação estadual).

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Registre-se que a contratação em tela não gerará impacto econômico-financeiro, uma vez que a concessão se fará sem ônus para a ALECE, mas sim receita. De modo que se estima:



Valor anual de (R\$): 58.144,20 (cinquenta e oito mil cento e quarenta e quatro reais e vinte centavos), conforme planilha oficial do BACEN anexada e atualizada, da qual resultou em outorga mensal estimado em lance mínimo de **R\$ 4.845,35** (quatro mil oitocentos e quarenta e cinco reais e trinta e cinco centavos), com base no reajuste do valor do contrato anterior, utilizando-se do **IPCA-E/IBGE** (art. 182, Lei 14.133/2021)

- Encargos adicionais: **água, energia e gás (medição/fração):**

Água: Conforme medição, a ser efetuada em medidor já existente no local;

Energia Elétrica: Conforme medição, a ser efetuada em medidor já existente no local;

Gás: Conforme medição, a ser efetuada em medidor já existente no local.



9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Objeto não parcelável, visto que a unidade funcional é o espaço único a ser cedido, não sendo viável o parcelamento, pois comprometeria a gestão integrada do espaço e a eficiência na prestação dos serviços.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há identificação de contratações correlatas ou interdependentes que antecedam ou que estejam vinculadas à execução do presente objeto. A contratação ora planejada é autônoma e plenamente executável, sem a necessidade de outras contratações para sua viabilidade, podendo ser iniciada imediatamente.

11. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL- PCA

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, em conformidade com o planejamento institucional.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

- Proporcionar qualidade e segurança alimentar asseguradas por requisitos sanitários (Boas Práticas/POPs), elevando a satisfação dos usuários com fornecimento de alimentação segura e de qualidade;
- Promover a valorização do espaço público e a melhoria da experiência dos usuários, facilitando a logística ao evitar deslocamentos externos desnecessários.
- Ambiente de convivência qualificado e inclusivo, favorecendo bem-estar, integração e apoio a comunidade legislativa e visitantes;
- Eficiência administrativa: exploração econômica a cargo da contratada, liberando a Administração de rotinas acessórias (compra /armazenamento/manipulação), com risco orçamentário nulo e receita acessória de outorga (recolhida via DAE).

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO



- Para viabilizar a implantação e a execução regular da presente contratação — que compreende a cessão onerosa do espaço do restaurante as seguintes providências e adequações por parte da ALECE:

- a) **Designação da equipe de fiscalização do contrato:** responsáveis por acompanhar a execução contratual, verificar o cumprimento dos padrões sanitários e nutricionais, e avaliar a qualidade dos produtos;
- b) **Formalização das obrigações operacionais e legais da contratada:** Após a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá providenciar os documentos legais exigidos, como alvará sanitário e de funcionamento, além de apresentar o cronograma de instalação, recursos humanos e cardápio inicial a ser validado pela administração.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Há possibilidade de impactos ambientais relacionados à geração e destinação de resíduos sólidos e orgânicos. Geração de uma grande quantidade de resíduos, como sobras de alimentos, embalagens, óleo de cozinha, plásticos e vidros. O descarte inadequado desses materiais pode contaminar o solo e a água, atrair pragas e sobrecarregar aterros sanitários.

Como mitigação terá o fiscal do contrato cobrando a correta execução contratual do concessionário a fim de que haja a correta destinação de todos os resíduos como:

- **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS):** Elaborar e implementar um plano detalhado que contemple a segregação na fonte, o armazenamento temporário, a coleta seletiva e a destinação final ambientalmente correta de todos os resíduos gerados.
- **Compostagem:** Transformar os resíduos orgânicos (sobras de alimentos, cascas, etc.) em adubo, que pode ser utilizado em hortas no local ou doado para projetos de jardinagem.
- **Parcerias para reciclagem:** Firmar parcerias com cooperativas de catadores ou empresas privadas para a coleta e reciclagem de materiais como vidro, metal, papel e plástico.
- **Redução do desperdício:** Implementar práticas para diminuir a geração de resíduos, como controle rigoroso de estoque, planejamento de cardápio e reutilização integral de alimentos.
- **Aproveitamento de óleo vegetal:** Garantir que o óleo de cozinha usado seja coletado por empresas especializadas para a produção de biodiesel ou saponáceos, evitando o descarte na rede de esgoto.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

A contratação por meio de concessão de uso onerosa se mostra a solução mais adequada visto que:

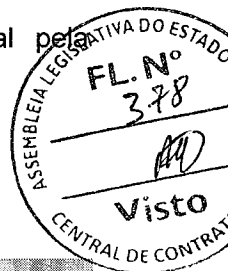
- Não gera ônus ao erário estadual;
- Garante a conservação e valorização do patrimônio público;
- Estimula a eficiência na prestação dos serviços por meio de critérios de desempenho;



- Proporciona segurança, conforto e espaço de convivência aos usuários da Assembleia;
- Transfere à empresa especializada a responsabilidade técnica e operacional pela execução dos serviços, assegurando qualidade e conformidade legal.

15.1. Declaração de Viabilidade:

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



16. RESPONSÁVEIS

16.1. Manuel José Brito Jucá – Diretor, matrícula 002076 – Departamento de Administração;

16.2. Liana Sousa Rios Moreira Campos- Assessor Técnico II- matrícula 040432 – Departamento de Administração.

Manuel José Brito Jucá
Diretor Departamento de Administração
Matricula: 002076

Liana Sousa Rios Moreira Campos
Assessor Técnico II
Matricula: 040432



ANEXO III – CARTA PROPOSTA

(PAPEL TIMBRADO DA PROPONENTE)

Local e data

À Central de Contratações da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará
Fortaleza-CE

Ref.: EDITAL DE LICITAÇÃO n.º 186/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO

Prezados Senhores,

Apresentamos a V.Sas. nossa proposta em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos, objeto do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO N.º 186/2025, pelo preço global de R\$ _____ (_____).

Formação do Preço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	VALOR FIXO (R\$)	
				Valor Unitário MENSAL	Valor Total 12 MESES

VALOR GLOBAL DO CONTRATO R\$

Valor por extenso (_____)

Informamos que o prazo de validade da nossa proposta é de _____ (_____) dias corridos, a contar da data de abertura da licitação.

Identificação da licitante:

Razão Social:

CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:

Endereço completo:

Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG ,CPF, domicílio:

Telefone, celular, e-mail:

Dados Bancários: Bradesco

Nome Fantasia:

Finalizando, declaramos sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica.

Atenciosamente,

.....
FIRMA PROPONENTE / CNPJ

.....
REPRESENTANTE LEGAL / CPF





ANEXO IV – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº 10106/2025



CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A _____ E (O) A _____, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O(A _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominado CONTRATADO, representado neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1.O presente contrato tem como fundamento no Pregão Eletrônico nº 186/2025, e seus anexos, os preceitos do direito público, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Ato Normativo ALECE nº 327/2023, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do Pregão Eletrônico nº 186/2025, o seu Termo de Referência integrante a este, a proposta do contratado e eventuais anexos dos respectivos documentos os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O objeto do presente instrumento é a concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico **DE ÁREA TOTAL DE 873,47 m², PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE NO EDF. DEP. EUCLIDES FERREIRA GOMES, ANEXO II, ANDAR TERREO, CENTRO DE MULTIUSO**, nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência do edital e na proposta da CONCESSIONÁRIA/CONTRATADO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CODIGO CATSER	VALOR TOTAL(R\$)
1	Concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico DE ÁREA TOTAL DE 873,47 m², PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE NO EDF. DEP. EUCLIDES FERREIRA GOMES, ANEXO II, ANDAR TERREO, CENTRO DE MULTIUSO	19356	R\$



Parágrafo único – São partes integrantes desde CONTRATO, independentemente de transcrição:

ANEXO I – Termo de Referência e Todos os anexos a este integrantes

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste contrato é de 60 (sessenta) meses, contado da publicação do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 c/c o art. 94 tudo da Lei nº 14.133/2021.

4.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONCESSIONÁRIA.

4.1.2. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que atende a necessidade permanente da comunidade da ALECE, com execução diária e rotineira nos dias de expediente e manutenção contínua das condições operacionais (pessoal, insumos, licenças e higienização). Ao optar pela contratação contínua, a Assembleia Legislativa do Estado do Ceará evita gastos excessivos com procedimentos licitatórios recorrentes, como elaboração de editais, divulgação de pregões e análise de propostas, otimizando a aplicação dos recursos públicos.

4.1.2.1. A garantia de continuidade na prestação do serviço de alimentação por meio da contratação contínua incentiva o concessionário a investir em melhorias contínuas na qualidade e eficiência dos serviços oferecidos. Com a perspectiva de uma relação contratual de longo prazo, o fornecedor tem o estímulo necessário para implementar práticas de gestão eficientes, capacitação de funcionários e aprimoramento da infraestrutura do restaurante, visando satisfazer as demandas dos usuários e maximizar a rentabilidade do negócio.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O regime da execução contratual, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, recebimento do objeto, obrigações e demais condições constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor mensal da contratação é de R\$ _____ (_____), perfazendo o valor total de R\$ _____ (_____).

7.1.1. 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.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO E DO RECEBIMENTO

8.1. O prazo para pagamento a CONCESSIONÁRIA e demais condições a ela referentes, bem como, as condições de recebimento, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este instrumento de contrato.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, a contar da apresentação da proposta.

9.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



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

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

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

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE E DO CONCESSIONÁRIA.

As obrigações referentes ao CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA encontram-se, respectivamente, definidas no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

11.1. A CONCESSIONÁRIA declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, o CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

11.2. A Lei Geral de Proteção de Dados será obedecida, em todos os seus termos, pela CONCESSIONÁRIA ou eventuais subcontratados, obrigando-se ela(s) a tratar os dados da CONCEDENTE que forem eventualmente coletados, conforme sua necessidade ou obrigatoriedade. (art. 7º, LGPD)

11.3. Conforme prevê a Lei Geral de Proteção de Dados, obriga-se a CONCESSIONÁRIA ou eventuais subcontratados a executar(em) os seus trabalhos e tratar os dados da CONTRATANTE respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação. (Art. 6º, LGPD)

11.4. A CONCESSIONÁRIA ou eventuais subcontratados obriga(m)-se a garantir(em) a confidencialidade dos dados coletados da CONCEDENTE por meio de uma política interna de privacidade, a fim de respeitar, por si, seus funcionários e seus prepostos, o objetivo do presente termo. (art. 50, LGPD)

11.5. Eventuais dados coletados pela CONCESSIONÁRIA ou eventuais subcontratados serão arquivados por esta(s) somente pelo tempo necessário para a execução dos serviços contratados. Ao seu fim, os dados coletados serão permanentemente eliminados, excetuando-se os que se enquadrarem no disposto no artigo 16, I da Lei Geral de Proteção de Dados. (art. 15, LGPD).

11.6. A CONCESSIONÁRIA ou eventuais subcontratados deverão promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do contratante, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução contratual.

11.7. Este instrumento pode 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor dos bens móveis avaliados (ANEXO F)



conforme laudo emitido pelo setor de patrimônio, que deverá ser prestada até 10 (dez) dias úteis a contar da assinatura deste instrumento.

12.2. Adotada a modalidade seguro-garantia, prevista no inciso II do § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, o licitante deverá apresentá-la no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor dos bens móveis avaliados (ANEXO F), no prazo de 1(um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, conforme § 3º do mesmo artigo supra referido.

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

12.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no subitem 12.6, deste instrumento de contrato.

12.5. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

12.6. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o CONTRATADO ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

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

12.7.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

12.7.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração a CONCESSIONÁRIA; e

12.7.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo CONCESSIONÁRIO, quando couber.

12.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 12.7, observada a legislação que rege a matéria.

12.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONCEDENTE, em conta específica no Banco Bradesco S.A., com correção monetária.

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

12.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

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

12.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da data em que for notificada.

12.14. O CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

12.15. O emitente da garantia ofertada pela CONCESSIONÁRIA deverá ser notificado pelo CONCEDENTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.16. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.



12.17. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONCEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas aqui avençadas.

12.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções a CONCESSIONÁRIA.

12.19. A CONCESSIONÁRIA. autoriza o CONCEDENTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

13.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

13.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, deste contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8 deste contrato, bem como nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

13.2.4. Multa:

13.2.4.1. Moratória de 0,08% (zero vírgula por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 2,4% (dois vírgula quatro por cento) dias.

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

13.2.4.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.2.4.4. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

13.4. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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



13.5. 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 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.6.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.6.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

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

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

13.8. 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.

13.9. 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 ele aplicados, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal e no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará.

13.10. 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 14.133/2021.

13.11. Os débitos do CONTRATADO para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

13.11.1. Na impossibilidade do pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes ou da garantia contratual, o CONTRATADO recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do CONTRATANTE, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. Este contrato se extingue nas seguintes hipóteses:

I – Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, e.

II – Quando mesmo não cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, ocorrer algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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



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

14.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.3.3. Indenizações e multas.

14.4. 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.

14.5. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pelo CONCEDENTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso VIII, do art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que caiba a CONCESSIONÁRIA, direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. A presente contratação gerará receita ao Orçamento da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, por se tratar de uma concessão de uso a título oneroso, a ser recolhida por meio de DAE, conforme disposto no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

16.2. A CONCESSIONÁRIA é obrigada 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, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

16.3. 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 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá ao CONCEDENTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção a Lei nº 12.527/2011, regulamentada no Estado do Ceará pela Lei nº 15.175/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

19.1. A execução contratual será acompanhada pelo(a) Gestor(a) do Contrato _____, CPF _____, representante especialmente designado(a) para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a).

19.2. A execução contratual será fiscalizada pelo(a) Fiscal(a) do Contrato _____, CPF _____, representante especialmente designado(a) para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a).

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. Fica eleito o foro do município da sede do CONCEDENTE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica do CONCEDENTE, e do qual se extraíram 2 (duas) vias de igual teor e forma,





ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)
CONTRATANTE

(nome do representante)
CONTRATADO

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)
RG:
CPF:

(nome da testemunha 2)
RG:
CPF:





ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

ANEXO V – MODELO DO TERMO DE ATESTADO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 186/2025
PROCESSO Nº 10106/2025

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)



Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que visitei os locais e as condições onde serão executados os serviços de _____, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº _____ do(a) _____(unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)
(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

NOME (RESPONSÁVEL DA UNIDADE CONTRATANTE)
(assinatura e carimbo constando o nome)



ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

CENTRAL DE CONTRATAÇÕES
PROCESSO N.º 10106/2025
EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 186/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

ANEXO VI – MODELO DO TERMO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 186/2025
PROCESSO N.º 10106/2025

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que opto pela não realização de vistoria nos locais onde serão executados os serviços de _____.
DECLARO ainda que, tenho conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo, assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências que, por ventura, decorram desta omissão.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º _____ do(a) _____ (unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)
(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)