



ESTADO DO ACRE
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Getúlio Vargas, 232, Palácio das Secretarias - 1º e 2º andares - Bairro Centro, Rio Branco/AC, CEP 69900-060
Telefone: - www.ac.gov.br

3ª NOTIFICAÇÃO E 3ª RETIFICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 183/2026 - COMPRASGOV Nº 90183/2026 - IAPEN

PROCESSO SEI: 4005.014137.00010/2025-18

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.

A SECRETARIA ADJUNTA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - SELIC, COMUNICA aos interessados que o Pregão Eletrônico SRP nº 183/2026 - Compras Gov nº 90183/2026, com Aviso de Licitação publicado no Diário Oficial do Estado nº 14.266, pág. 15, de 14/05/2026, no Portal Nacional de Contratações Públicas em 14/05/2026, no Jornal de Grande Circulação OPINIÃO de 14/05/2026 e no Diário Oficial da União nº 90, pág. 176, de 15/05/2026; Aviso de Suspensão publicado no Diário Oficial do Estado nº 14.279, pág. 20, de 02/06/2026, no Portal Nacional de Contratações Públicas em 02/06/2026, no Jornal de Grande Circulação OPINIÃO de 02/06/2026 e no Diário Oficial da União nº 103, pág. 227, de 03/06/2026; Aviso de Reabertura de Prazo publicado em 20/07/2026, com recebimento das propostas até 10/08/2026 às 09h15min; e novo Aviso de Suspensão publicado no Diário Oficial do Estado nº 14.325, de 10/08/2026, no Diário Oficial da União, Seção 3, de 10/08/2026, no Jornal OPINIÃO e nos sites www.ac.gov.br, www.licitacao.ac.gov.br e www.comprasnet.gov.br, UASG 927996, em razão de novos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações pendentes de resposta do órgão demandante. Comunica, ainda, que houve Aviso de Reabertura de Prazo publicado no Jornal de Grande Circulação OPINIÃO de 15/08/2026, no Diário Oficial do Estado nº 14.330, pág. 5, de 17/08/2026, e no Diário Oficial da União nº 156, Seção 3, pág. 143, de 19/08/2026, em razão de retificação do Termo de Referência em respostas aos pedidos de esclarecimentos/impugnações.

Considerando os pedidos de impugnação apresentados pelas licitantes EMPRESA (A) (SEI nº 0022396054) e EMPRESA (B) (SEI nº 0022450365), bem como a Manifestação Técnica nº 37/2026/IAPEN (SEI nº 0022468181), NOTIFICA os interessados acerca das respostas do órgão demandante e RETIFICA o instrumento convocatório nos termos abaixo.

1. QUESTIONAMENTO EMPRESA (A) (SEI Nº 0022396054)

1º QUESTIONAMENTO - Exigência de certificação relacionada à qualidade e segurança de alimentos:

A licitante questiona a exigência de certificações do item 15.9 do Termo de Referência, especialmente a previsão de certificação tecnicamente equivalente sem critérios objetivos, bem como a motivação técnica da exigência.

2º QUESTIONAMENTO - Utilização de mão de obra prisional:

A licitante aponta contradição entre o caráter facultativo da mão de obra prisional e a planilha de custos, que menciona 50 reeducandos como parâmetro.

3º QUESTIONAMENTO - Adequação do espaço/cozinha definitiva:

A licitante sustenta ausência de informações suficientes para precificar as adequações da cozinha definitiva, incluindo equipamentos, instalações, projetos e licenças.

4º QUESTIONAMENTO - Cozinha temporária e prazos de mobilização:

A licitante questiona a utilização de cozinha temporária, a vistoria prévia e os prazos de mobilização e emissão de laudo de conformidade.

5º QUESTIONAMENTO - Base de cálculo e sistema de registro de preços:

A licitante questiona os quantitativos anuais estimados, os quantitativos máximos de registro e sua utilização para proposta, garantia e requisitos econômico-financeiros.

6º QUESTIONAMENTO - Qualificação técnica e percentual de 40%:

A licitante pede esclarecimentos sobre aferição do percentual de 40%, compatibilidade de refeições, somatório de atestados e comprovação de experiência mínima.

7º QUESTIONAMENTO - Inconsistências na composição de custos:

A licitante questiona se a planilha impede metodologia própria, pede planilha editável e esclarecimentos sobre campos obrigatórios e referenciais.

2. RESPOSTA DO ÓRGÃO - MANIFESTAÇÃO TÉCNICA Nº 37/2026/IAPEN:

1.1. Da exigência de certificação relacionada à qualidade e segurança de alimentos

A impugnação alega, em suma, a subjetividade do subitem 15.9.2 do TR, onde admite que, além das certificações nominalmente indicadas, a apresentação de “outra certificação nacional ou internacional tecnicamente equivalente”.

Reconhece-se que o Termo de Referência estabelece critérios relacionados à validade, autenticidade, entidade certificadora e escopo da certificação, a redação não define, com precisão suficiente, quais requisitos mínimos deverão estar presentes para que uma certificação diversa seja considerada tecnicamente equivalente.

A análise da equivalência entre diferentes sistemas certificatórios pode exigir comparação entre metodologias, requisitos, mecanismos de auditoria, abrangência e objetivos distintos. Assim, sem a prévia definição de parâmetros técnicos mínimos, a Administração poderá ser levada a realizar, durante a fase de habilitação, uma análise comparativa que ultrapasse a simples verificação documental, o que tem o potencial de gerar controvérsias e interpretações divergentes, comprometendo a previsibilidade do julgamento.

Sustenta, ainda, que a Administração apresentou fundamentação genérica para justificar a exigência de sistemas de gestão da qualidade e segurança dos alimentos.

Deve-se reconhecer que existe justificativa técnica para a exigência geral de mecanismos estruturados de controle da qualidade e segurança dos alimentos, considerando que o objeto envolve atividade contínua de preparo, manipulação, produção e fornecimento de refeições em escala expressiva, destinada à população custodiada, circunstância que justifica preocupação adicional da Administração com a existência de procedimentos institucionalizados de controle e prevenção de riscos.

Por essa razão, entendemos pertinente à alegação de potencial subjetividade quanto aos critérios de aferição de compatibilidade com o objeto e de definição de equivalência das certificações indicadas no subitem 15.9.2. e que não procede a alegação de ausência absoluta de motivação para a exigência das certificações constantes do subitem 15.9.1 e 15.9.3.

1.2. Da suposta contradição quanto à utilização de mão de obra de presos

A impugnante aponta aparente contradição entre o caráter facultativo da utilização de mão de obra prisional e a planilha de custos, que estabelece quantitativo de 50 reeducandos como parâmetro mínimo e informa que tais parâmetros não poderiam ser alterados

De início, esclarece-se que a utilização de mão de obra prisional possui caráter estritamente FACULTATIVO para a licitante. A inclusão desse mecanismo no Termo de Referência visa fomentar a política pública de ressocialização (Art. 25, § 5º, da Lei nº 14.133/2021), constituindo faculdade da contratada, que dispõe de plena autonomia para executar o objeto utilizando equipe 100% celetista (CLT), contratada diretamente no mercado de trabalho, caso assim julgue mais conveniente à sua logística privada.

A Planilha Estimativa de Custos constante do Edital possui finalidade meramente referencial e estimativa, servindo ao propósito de fixar o teto orçamentário da licitação e orientar a análise de exequibilidade das propostas recebidas.

Em observância aos princípios da economicidade e da eficiência, a Administração balizou a composição de custos de referência na modalidade que representa o menor custo possível ao Erário público (considerando a absorção de mão de obra carcerária no limite de 50 reeducandos). Todavia, por se tratar de licitação julgada pelo menor preço global, as licitantes não estão adstritas a replicar rigidamente a composição de custos da Administração, sendo-lhes facultado manejar seus custos diretos e BDI para apresentar a proposta que melhor atenda aos seus modelos de negócios, desde que respeitado o valor teto, os insumos mínimos de forma que se comprove a exequibilidade do preço final.

Assim, opino pela rejeição das razões impugnadas quanto a este ponto.

1.3. Da adequação do espaço/cozinha definitiva

A impugnante sustenta que não existiriam informações suficientes para permitir a adequada precificação das intervenções necessárias na cozinha definitiva.

A alegação não deve ser acolhida.

O Termo de Referência prevê a possibilidade de realização de visita técnica ao local destinado à execução dos serviços, justamente com a finalidade de permitir aos interessados conhecer as peculiaridades da estrutura e dimensionar os recursos necessários à execução do objeto.

Ademais, no contexto da vistoria, poderão ser disponibilizados documentos técnicos, tais como plantas, projetos arquitetônicos, orçamento estimado e relatório fotográfico, destinados a subsidiar o dimensionamento das adequações e da estruturação necessária.

A visita técnica não possui caráter obrigatório. Contudo, a empresa que optar por não realizá-la deverá declarar formalmente possuir pleno conhecimento das condições e peculiaridades do local de execução.

Não é possível, portanto, que a licitante deixe de realizar a visita disponibilizada pela Administração e, posteriormente, invoque genericamente desconhecimento das condições do local para sustentar a impossibilidade de formulação de sua proposta.

A contratação não possui por objeto a execução de uma obra ou serviço de engenharia com projeto executivo integralmente definido e quantitativos previamente fechados pela Administração. O objeto principal consiste na prestação de serviço contínuo de preparo e fornecimento de alimentação, sendo atribuída à contratada a responsabilidade pela estruturação operacional necessária à adequada prestação dos serviços.

A obrigação de realizar as adequações necessárias não transforma automaticamente o objeto em contrato de obra, tampouco obriga a Administração a fornecer uma planilha fechada de todos os materiais, equipamentos e intervenções que cada licitante poderá adotar.

Empresas diferentes podem utilizar soluções técnicas, equipamentos, fluxos produtivos e modelos operacionais distintos, desde que atendidos os parâmetros sanitários, técnicos e funcionais estabelecidos.

A Administração não exige que todas as licitantes adotem uma única solução construtiva ou operacional.

Consequentemente, a existência de diferentes soluções empresariais não constitui, por si só, violação à isonomia, mas decorre da própria liberdade de organização empresarial.

A exigência essencial é que, ao final do prazo estabelecido, a estrutura esteja apta à produção das refeições e atenda às normas sanitárias, operacionais e de segurança aplicáveis.

Quanto aos equipamentos eventualmente pertencentes à atual contratada, assiste razão à Administração ao não garantir a permanência de bens que não integram seu patrimônio. A licitante deve estruturar sua proposta considerando os recursos necessários à execução do objeto, não sendo juridicamente adequado pressupor a disponibilidade de equipamentos pertencentes a terceiros.

Conclusão do ponto: improcedência da impugnação.

1.4. Do prazo de mobilização de espaço/cozinha temporária

O Termo de Referência estabelece a utilização de cozinha temporária durante o período de adequação da cozinha definitiva, devendo o local atender aos requisitos sanitários, operacionais e logísticos estabelecidos e ser previamente submetido à vistoria técnica.

A exigência possui fundamento objetivo e decorre da própria natureza do objeto contratado. A Administração não poderia autorizar o início do fornecimento de alimentação destinada à população carcerária em local desconhecido ou não submetido à prévia verificação de suas condições sanitárias, operacionais e logísticas.

A aprovação prévia do espaço destinado à produção temporária constitui, portanto, medida indispensável à mitigação dos riscos inerentes à execução contratual e à garantia da continuidade e regularidade do fornecimento de alimentação.

Também não procede a alegação de ausência de definição quanto aos prazos de mobilização. O próprio Termo de Referência já estabelece as etapas e os prazos a serem cumpridos pela empresa contratada para a organização da estrutura necessária à execução do objeto, prevendo a utilização da cozinha temporária durante o período destinado às adequações e à estruturação da cozinha definitiva.

Nos termos do item 30.2, a contratada disporá de **60 (sessenta) dias corridos, contados após a assinatura do contrato**, para realizar as adequações estruturais necessárias no espaço destinado à cozinha definitiva. Durante esse período, conforme expressamente previsto no item 30.2.1, o preparo das refeições será realizado em espaço ou cozinha temporária, previamente indicada pela contratada e submetida à vistoria, nos termos do item 29 do Termo de Referência.

O Termo de Referência também disciplina expressamente a hipótese de necessidade de ampliação do período destinado à adequação da cozinha definitiva, admitindo, mediante solicitação formal da contratada, justificativa e documentação comprobatória, a prorrogação do prazo de utilização da produção externa por até 60 (sessenta) dias, desde que devidamente autorizada pela Administração.

Assim, não procede a alegação de que as empresas interessadas desconheciam os prazos de mobilização ou de que inexistiriam parâmetros temporais para organização da execução contratual. Ao contrário, o Termo de Referência estabelece de forma clara a sequência operacional da contratação: início da execução mediante utilização de cozinha temporária regularmente licenciada e previamente vistoriada; realização, pela contratada, das adequações necessárias na cozinha definitiva no prazo de 60 dias; e início da produção interna somente após a conclusão das adequações e aprovação técnica do espaço pela Administração.

A exigência de prévia vistoria da cozinha temporária não configura imposição de manutenção prévia de estrutura definitiva, nem transfere à licitante obrigação anterior à contratação. Trata-se de condição relacionada à própria capacidade da futura contratada de iniciar a execução do serviço em conformidade com as exigências sanitárias e operacionais previstas no Termo de Referência.

Ademais, uma vez concluídas as adequações da cozinha definitiva, o Termo de Referência prevê procedimento específico de vistoria e autorização para início da operação, estabelecendo inclusive que o início da produção interna somente ocorrerá após a emissão de laudo técnico de aprovação pela comissão do IAPEN.

Dessa forma, verifica-se que o Termo de Referência já disciplina suficientemente os prazos e as etapas de mobilização e transição operacional a serem observados pela contratada, inexistindo omissão capaz de comprometer a formulação das propostas ou gerar insegurança jurídica quanto à execução do objeto.

Conclusão do ponto: improcede a impugnação, devendo ser mantidas integralmente as disposições do Termo de Referência relativas à utilização da cozinha temporária, aos prazos para adequação da cozinha definitiva e ao procedimento de vistoria e autorização para início da produção.

1.5. Da base de cálculo e do sistema de registro de preços

A impugnante questiona a existência de quantitativo anual estimado para contratação e quantitativo superior destinado ao registro em Ata.

A alegação não merece acolhimento.

O próprio Termo de Referência apresenta, de forma individualizada, os quantitativos anuais estimados para contratação e os quantitativos máximos destinados ao registro, bem como os respectivos valores unitários e totais.

A existência de quantitativo destinado à contratação e de quantitativo máximo registrado decorre da própria sistemática adotada para atendimento de demandas futuras e eventuais.

O Sistema de Registro de Preços não gera obrigação de contratação integral do quantitativo registrado. A Administração realizará as contratações conforme sua necessidade, observados os quantitativos e limites estabelecidos.

Isso não significa, entretanto, que o quantitativo máximo registrado seja juridicamente irrelevante.

Ao participar do procedimento, o licitante assume a condição de fornecedor apto a atender às demandas que venham a ser regularmente formalizadas dentro dos limites estabelecidos na Ata e nos instrumentos decorrentes.

A existência de quantitativo estimado para formação de determinados custos não impede que o preço registrado esteja vinculado ao quantitativo máximo previsto no procedimento.

No que se refere ao valor global da proposta, este deverá observar os critérios e quantitativos definidos no instrumento convocatório, sendo os preços unitários dos itens aqueles efetivamente relevantes para as futuras solicitações e contratações.

Os valores máximos unitários e os quantitativos constam da tabela de especificações do próprio Termo de Referência.

Conclusão do ponto: improcedência da impugnação quanto à alegada inexistência de parâmetros suficientes para formulação da proposta.

1.6. Da qualificação técnica e percentual de 40%

A impugnante questiona se o percentual de 40% será exigido globalmente ou individualmente por item, bem como quais refeições poderão ser consideradas compatíveis.

O Termo de Referência exige comprovação de experiência em serviços pertinentes e compatíveis com o objeto, no percentual mínimo de 40% da quantidade para registro.

Além disso, permite expressamente o somatório de atestados para atingir o quantitativo mínimo, inclusive quando decorrentes de contratos executados concomitantemente.

A exigência deve ser interpretada de maneira compatível com a finalidade da qualificação técnica, qual seja, demonstrar experiência prévia suficiente para execução de serviço de alimentação coletiva na escala exigida.

Assim, não seria razoável interpretar a exigência de forma excessivamente literal ou restritiva, exigindo identidade absoluta entre a nomenclatura das refeições anteriormente fornecidas e aquelas descritas no presente objeto.

A compatibilidade deve ser aferida a partir da natureza e complexidade do serviço efetivamente executado.

Desse modo, refeições fornecidas em contratos de alimentação institucional, coletiva, hospitalar, escolar, empresarial ou outros serviços similares poderão ser consideradas, desde que o atestado permita verificar a efetiva experiência da empresa na produção e fornecimento de refeições compatíveis com o objeto.

A Administração poderá avaliar, quando necessário, informações relativas ao tipo, quantidade e características das refeições efetivamente fornecidas.

Quanto à experiência mínima de três anos, o próprio Termo de Referência já esclarece que poderão ser considerados períodos ininterruptos ou não, bem como admite o somatório de atestados.

Portanto, não subsiste fundamento para acolher a alegação de ausência absoluta de critérios.

Recomenda-se, contudo, que a resposta ao pedido de esclarecimento explicita que:

- o percentual de 40% será aferido sobre a experiência compatível com o objeto licitado;
- será admitido o somatório de atestados;
- não será exigida identidade literal entre a nomenclatura das refeições;
- a compatibilidade será aferida pela efetiva experiência em produção e fornecimento de alimentação coletiva;
- os três anos de experiência poderão ser demonstrados por períodos ininterruptos ou não, conforme expressamente previsto no Termo de Referência.

Conclusão do ponto: improcedência da impugnação, com esclarecimento interpretativo dos critérios de aferição da compatibilidade dos atestados.

1.7. Da alegação de inconsistências na composição de custos

A impugnante sustenta que os quantitativos e parâmetros previstos na planilha impediriam a adoção de metodologia própria pelas licitantes.

A alegação não merece acolhimento integral.

A Administração possui o dever de estabelecer mecanismos que permitam verificar a compatibilidade entre o preço ofertado e os custos necessários à execução do objeto.

A exigência de planilha de composição de custos possui precisamente essa finalidade: permitir a análise objetiva da exequibilidade da proposta, especialmente em contratação de grande vulto e execução contínua.

A planilha não se limita a reproduzir valores previamente definidos pela Administração. O próprio Termo de Referência exige que a licitante informe seus custos unitários, seus percentuais de custos indiretos, margem de lucro e tributos incidentes, acompanhados das respectivas memórias de cálculo.

Também é admitida a inclusão de outros custos e documentos comprobatórios necessários à adequada demonstração da exequibilidade.

Assim, a empresa não está obrigada a adotar preços de mercado previamente definidos pela Administração para cada insumo.

Os quantitativos, gramaturas e parâmetros técnicos constantes do Termo de Referência constituem referência para assegurar que a composição apresentada seja compatível com a prestação efetivamente exigida.

A liberdade empresarial para adotar técnicas próprias de aquisição, produção, rendimento e organização não pode resultar na alteração unilateral das especificações mínimas do objeto.

Desse modo, a empresa poderá demonstrar seus próprios preços e sua própria memória de cálculo, desde que preserve os parâmetros mínimos de qualidade, quantidade e composição das refeições estabelecidos pela Administração.

Quanto à solicitação de planilha eletrônica editável, sua disponibilização pode ser adotada como medida de transparência e facilitação da elaboração das propostas, caso tecnicamente possível, mas sua ausência não invalida, por si só, as regras de composição de custos previstas no Termo de Referência.

Conclusão do ponto: improcedência da impugnação.

3. QUESTIONAMENTO EMPRESA (B) (SEI Nº 0022450365)

1º QUESTIONAMENTO - Subitem 15.9.2 do Termo de Referência: A licitante impugna especificamente o subitem 15.9.2, relativo às certificações FSSC 22000, BRCGS Food Safety, SQF ou outra certificação nacional ou internacional tecnicamente equivalente, sustentando ausência de pertinência objetiva, motivação específica e critérios de equivalência.

2º QUESTIONAMENTO - Exigência cumulativa dos subitens 15.9.1 e 15.9.3: A licitante sustenta que ISO 22000 e ISO 9001 cumulada com BPF e APPCC/HACCP tratam de dimensões complementares da gestão de qualidade e segurança dos alimentos.

4. RESPOSTA DO ÓRGÃO - MANIFESTAÇÃO TÉCNICA Nº 37/2026/IAPEN:

Em síntese, a Impugnante não questiona a necessidade de adoção de mecanismos de gestão da qualidade e da segurança dos alimentos, tampouco se opõe às alternativas previstas nos subitens 15.9.1 e 15.9.3. A controvérsia limita-se à previsão contida no subitem 15.9.2, que admite a apresentação das certificações FSSC 22000, BRCGS Food Safety, SQF ou outra certificação nacional ou internacional tecnicamente equivalente.

Sustenta, em síntese, que os esquemas de certificação indicados não possuem, necessariamente, escopo compatível com o objeto licitado; que sua inclusão não teria sido objeto de motivação técnica específica; que a Administração não teria estabelecido critérios suficientemente objetivos para a aferição de sua equivalência e compatibilidade; e que a cláusula aberta relativa a “outra certificação tecnicamente equivalente” poderia comprometer o julgamento objetivo e a segurança jurídica do procedimento.

2.1. Da legitimidade da preocupação da Administração com a qualidade e a segurança dos alimentos

Preliminarmente, cumpre registrar que a Administração não acolhe qualquer interpretação no sentido de que seria inadequada, em si mesma, a exigência de mecanismos destinados a demonstrar a existência de sistema estruturado de gestão da qualidade e da segurança dos alimentos, mesmo porque, o objeto da presente contratação envolve o preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação em estabelecimento prisional, tratando-se de serviço essencial, de execução continuada e diretamente relacionado à segurança sanitária, à saúde dos usuários e à regularidade da prestação do serviço público, sendo, portanto, legítima a preocupação da Administração em estabelecer requisitos técnicos destinados a assegurar que a futura contratada disponha de mecanismos adequados de controle, padronização, prevenção de riscos e garantia da qualidade dos alimentos produzidos.

Ao debruçar-se sobre os pontos atacados, verifica-se que a controvérsia suscitada pela Impugnante não conduz à conclusão de que a Administração deva simplesmente abandonar a exigência de comprovação de sistemas de gestão da qualidade e da segurança dos alimentos. Assim, na análise dessa Unidade Técnica, as razões concentram-se, especificamente, na adequação e na precisão dos meios escolhidos para demonstrar essa condição.

Partindo dessa premissa, passamos a analisar as razões impugnadas.

2.2. Da alegação de distinção entre normas técnicas e esquemas privados de certificação

A Impugnante sustenta, inicialmente, que haveria distinção entre as certificações ISO 22000 e ISO 9001, de um lado, e os esquemas FSSC 22000, BRCGS Food Safety e SQF, de outro, argumentando que estes últimos consistiriam em esquemas privados de certificação e, por essa razão, não poderiam ser exigidos nos mesmos termos das normas técnicas internacionalmente reconhecidas.

A simples circunstância de determinado sistema ou esquema de certificação possuir natureza privada ou internacional não conduz, por si só, à conclusão de sua incompatibilidade com procedimentos de contratação pública. De forma, os aspectos juridicamente relevantes não residem exclusivamente na natureza pública ou privada da entidade responsável pelo desenvolvimento ou gestão do padrão certificatório, mas, sobretudo, na demonstração de sua pertinência com o objeto, na proporcionalidade da exigência, na adequada motivação administrativa e na possibilidade de verificação objetiva da condição exigida. Portanto, não se acolhe a tese de que os esquemas FSSC 22000, BRCGS Food Safety e SQF seriam, em qualquer circunstância, juridicamente impréstáveis para demonstrar condições relacionadas à qualidade ou à segurança dos alimentos.

Todavia, a improcedência desse argumento não invalida os demais questionamentos apresentados na impugnação, devendo a análise prosseguir quanto à efetiva pertinência dos esquemas indicados em relação ao objeto específico da contratação.

2.3. Da alegação de ausência de pertinência entre as certificações previstas e o objeto da contratação

A Impugnante sustenta que os esquemas FSSC 22000, BRCGS Food Safety e SQF possuem campos de aplicação diversos e que sua simples indicação no Termo de Referência não asseguraria que a certificação apresentada estivesse relacionada às atividades de preparo e fornecimento de refeições coletivas.

Conforme a premissa, deve-se reconhecer que o Termo de Referência buscou estabelecer mecanismo destinado a evitar a apresentação de certificações estranhas ao objeto, ao prever, no subitem 15.13, que o escopo da certificação deveria abranger atividades compatíveis com o preparo, produção, manipulação ou fornecimento de refeições, alimentação coletiva ou food service institucional. Portanto, não procede integralmente a alegação de que o instrumento convocatório permitiria indistintamente a apresentação de qualquer certificado FSSC 22000, BRCGS Food Safety ou SQF, independentemente de sua área de abrangência.

Entretanto, leva-se a refletir que a manutenção dessas certificações como requisito de habilitação, deveria ser acompanhada de critérios objetivos para aferir a compatibilidade de cada certificação admitida com as atividades efetivamente relacionadas ao objeto. Nessa perspectiva, vislumbra-se certa procedência na argumentação da licitante.

2.4. Da alegação de inadequação específica da FSSC 22000

A Impugnante sustenta que a FSSC 22000 possui diferentes categorias e possibilidades de escopo, podendo abranger atividades que não guardam qualquer relação com o preparo ou fornecimento de refeições coletivas.

A alegação não justifica, por si só, a invalidade absoluta da certificação como alternativa de comprovação, uma vez que o próprio Termo de Referência buscou restringir a aceitação das certificações àquelas cujo escopo apresentasse compatibilidade com o objeto. Todavia, uma vez que determinado esquema certificatório admite diferentes categorias, atividades e campos de aplicação, a simples referência à sua denominação pode não ser suficiente para assegurar que sua apresentação, na fase de habilitação, seja analisada mediante critérios inteiramente objetivos.

Nesse caso, seria necessário estabelecer, de forma mais precisa, quais categorias ou escopos seriam considerados compatíveis com o objeto. Ausência dessa delimitação, a Administração poderá ser chamada a realizar, durante a habilitação, análise técnica sobre a compatibilidade entre o escopo certificado e as atividades objeto da contratação.

Assim, o argumento merece acolhimento parcial, não porque a FSSC 22000 seja necessariamente incompatível com o objeto, mas porque a sua simples indicação genérica não resolve, integralmente, a questão relativa à definição prévia dos parâmetros de compatibilidade.

2.5. Da alegação de inadequação do BRCGS Food Safety

A Impugnante questiona a pertinência do esquema BRCGS Food Safety, sustentando que sua aplicação não estaria diretamente relacionada ao objeto de preparo e fornecimento de refeições coletivas.

Entendimento semelhante ao Subitem 2.4., a questão não está necessariamente na inexistência absoluta de relação entre o esquema e a segurança dos alimentos, mas na necessidade de demonstrar, de forma suficientemente precisa, como e em que medida sua adoção ou certificação se relaciona às atividades específicas de preparo e fornecimento de refeições coletivas abrangidas por esta contratação.

2.6. Da alegação de inadequação do SQF

A Impugnante também questiona a pertinência do esquema SQF ao objeto contratado.

A análise deve observar a mesma premissa adotada em relação às demais certificações.

2.7. Da alegação de ausência de critérios objetivos para reconhecimento de certificação equivalente

A impugnação alega, em suma, a subjetividade do subitem 15.9.2 do TR, onde admite que, além das certificações nominalmente indicadas, a apresentação de “outra certificação nacional ou internacional tecnicamente equivalente”.

Reconhece-se que o Termo de Referência estabelece critérios relacionados à validade, autenticidade, entidade certificadora e escopo da certificação, a redação não define, com precisão suficiente, quais requisitos mínimos deverão estar presentes para que uma certificação diversa seja considerada tecnicamente equivalente.

A análise da equivalência entre diferentes sistemas certificatórios pode exigir comparação entre metodologias, requisitos, mecanismos de auditoria, abrangência e objetivos distintos. Assim, sem a prévia definição de parâmetros técnicos mínimos, a Administração poderá ser levada a realizar, durante a fase de habilitação, uma análise comparativa que ultrapasse a simples verificação documental, o que tem o potencial de gerar controvérsias e interpretações divergentes, comprometendo a previsibilidade do julgamento.

Assim, nesse ponto, a alegação merece acolhimento.

2.8. Da alegação de ausência de motivação técnica específica

A Impugnante sustenta que a Administração apresentou fundamentação genérica para justificar a exigência de sistemas de gestão da qualidade e segurança dos alimentos.

Deve-se reconhecer que existe justificativa técnica para a exigência geral de mecanismos estruturados de controle da qualidade e segurança dos alimentos, considerando que o objeto envolve atividade contínua de preparo, manipulação, produção e fornecimento de refeições em escala expressiva, destinada à população custodiada, circunstância que justifica preocupação adicional da Administração com a existência de procedimentos institucionalizados de controle e prevenção de riscos.

Por essa razão, entendemos que não procede a alegação de ausência absoluta de motivação para a exigência.

2.9. Da alegação de restrição indevida à competitividade

A Impugnante sustenta que as exigências previstas no subitem 15.9.2 poderiam restringir indevidamente a competitividade.

Inicialmente, cumpre destacar que o Termo de Referência não estabeleceu a exigência cumulativa de todas as certificações mencionadas, mas alternativas distintas para demonstração da condição técnica exigida, incluindo, além da ISO 22000, a possibilidade de apresentação de certificação ISO 9001 cumulada com Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF e Plano APPCC/HACCP. Essa pluralidade de alternativas demonstra a intenção da Administração de não vincular a habilitação a um único modelo ou organismo certificador.

5. CONCLUSÃO:

Analizados individualmente os apontamentos impugnados, conclui-se que:

1. Quanto à alegação da potencial subjetividade dos critérios de aceitação das certificações constantes do subitem 15.9.2 do Termo de Referência 91 (002282165):

Embora o Termo de Referência tenha buscado estabelecer, em seus subitens subsequentes, mecanismos destinados à verificação da validade, autenticidade, entidade certificadora e escopo do certificado apresentado, verifica-se que tais elementos, isoladamente, não resolvem integralmente a questão relativa à compatibilidade material do sistema certificado com o objeto licitado, tampouco permitem definir, de maneira antecipada e objetiva, quando uma certificação diversa poderá ser considerada tecnicamente equivalente.

A dificuldade decorre do fato de que os sistemas previstos no subitem 15.9.2 não constituem, necessariamente, documentos idênticos entre si, com requisitos uniformes e diretamente comparáveis. Cada sistema ou esquema de certificação pode possuir estrutura própria, requisitos específicos, categorias, modalidades de certificação, critérios de auditoria, campos de aplicação e diferentes possibilidades de escopo.

Assim, a simples identificação da denominação constante do certificado não seria suficiente para concluir, automaticamente, que a certificação apresentada corresponde às atividades efetivamente abrangidas pelo objeto da contratação.

Para manter a admissibilidade das certificações do subitem 15.9.2, a Administração teria de estabelecer, previamente no Termo de Referência, parâmetros capazes de identificar quais modalidades, categorias, escopos ou requisitos de cada sistema seriam considerados compatíveis com o objeto, apresentaria considerável grau de complexidade.

Seria necessário, por exemplo, definir antecipadamente: quais atividades certificadas seriam consideradas compatíveis com a produção e o fornecimento de refeições coletivas; quais categorias ou modalidades de cada esquema seriam admitidas; qual deveria ser o grau mínimo de abrangência do sistema certificado; quais mecanismos de controle e gestão deveriam necessariamente estar contemplados; se seria suficiente a certificação de apenas uma etapa da cadeia produtiva ou se o escopo deveria abranger integralmente as atividades relacionadas ao objeto e, especialmente, quais elementos permitiriam distinguir, de maneira objetiva, uma certificação compatível de outra que, embora relacionada genericamente ao setor de alimentos, não demonstrasse aptidão para as atividades específicas contratadas.

A elaboração desses parâmetros exigiria, portanto, um conhecimento técnico aprofundado acerca da estrutura e dos requisitos internos de cada esquema certificatório, bem como de suas diferentes categorias e possibilidades de aplicação. Além de que a Administração deveria assegurar que os critérios definidos fossem suficientemente claros para permitir que qualquer licitante, antes da apresentação da proposta e da documentação de habilitação, soubesse antecipadamente se a certificação de que dispõe seria ou não aceita.

Ademais, nessa situação, a Administração poderia ser obrigada a examinar, caso a caso, se determinada certificação possui conteúdo, abrangência e mecanismos de controle suficientemente compatíveis com o objeto, o que ultrapassaria a mera conferência objetiva da existência, validade ou autenticidade de um certificado.

A situação se torna ainda mais sensível em relação à previsão de “outra certificação nacional ou internacional tecnicamente equivalente”. Nesse caso, a dificuldade não se limita à verificação do escopo de uma certificação previamente conhecida e expressamente identificada no Termo de Referência, mas, antes de tudo, definir o próprio parâmetro de equivalência.

A expressão “tecnicamente equivalente” pressupõe a comparação entre sistemas distintos. Entretanto, para que essa comparação possa ser realizada objetivamente, seria necessário definir previamente quais características seriam consideradas essenciais e quais diferenças poderiam ser admitidas sem afastar a equivalência. Em outras palavras, a Administração teria de definir não apenas quais elementos deveriam estar presentes, mas também qual seria o nível mínimo de correspondência necessário para que uma certificação fosse considerada equivalente a outra.

Outrossim, além da definição minuciosa de critérios, o agente responsável pela análise documental teria de decidir, diante do caso concreto, se determinado sistema, embora diferente daqueles expressamente indicados, apresenta ou não nível de correspondência suficiente para ser considerado equivalente, o que ultrapassaria o escopo de uma simples diligência destinada à confirmação da autenticidade ou validade de um documento.

Por essa razão, entende esta Unidade Técnica, que a solução mais prudente não consiste em afirmar que os sistemas previstos no subitem 15.9.2 sejam tecnicamente inválidos ou inadequados em termos absolutos, mas em reconhecer que sua manutenção, especialmente associada à cláusula aberta de equivalência, demandaria a construção de parâmetros técnicos adicionais cuja definição e aplicação objetiva se mostram de extrema complexidade.

Assim, **mostra-se razoável o acolhimento parcial das impugnações para a supressão do subitem 15.9.2 e dos dispositivos que lhe sejam diretamente relacionados.**

Recomendações:

Ante às opiniões até aqui manifestadas, recomendo:

Exclusão dos subitens 15.9.2 e 15.23 do Termo de Referência, bem como as referências a esses itens;

2. Quanto à alegação de necessidade de exigência cumulativa das certificações previstas nos subitens 15.9.1 e 15.9.3 do Termo de Referência 91 (0022282165):

Quanto à alegação de necessidade de exigência cumulativa das certificações previstas nos subitens 15.9.1 e 15.9.3, formulada pela Impugnante PARIS GARDEN LTDA., verifica-se que a argumentação possui fundamento técnico, na medida em que os instrumentos previstos guardam relação com dimensões distintas e potencialmente complementares da gestão da qualidade e da segurança dos alimentos.

Com efeito, observa-se que o Estudo Técnico Preliminar – ETP (0021595738) apresenta correlações entre os processos abrangidos pelas certificações ISO 22000 e ISO 9001 e as necessidades específicas da contratação, apontando que tais sistemas não são integralmente redundantes e que incidem sobre aspectos distintos e complementares dos riscos inerentes à execução contratual.

Além disso, o ETP relaciona a ISO 22000 a falhas sanitárias concretamente identificadas em contratações anteriores, envolvendo aspectos relacionados às instalações, ao acondicionamento e ao transporte dos alimentos, evidenciando a pertinência da certificação com os riscos específicos do objeto. Tal histórico demonstra que a Administração vem aprendendo com as falhas e adotando mecanismos de mitigação de riscos.

Sob essa perspectiva, há elementos técnicos nos autos capazes de sustentar a complementaridade entre os sistemas previstos nos subitens 15.9.1 e 15.9.3.

Entretanto, a constatação de complementaridade técnica, por si só, não conduz automaticamente à conclusão de que tais instrumentos devam necessariamente ser exigidos de forma cumulativa como requisito de habilitação.

A eventual exigência conjunta da ISO 22000 com a certificação ISO 9001, cumulada com o Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF e o Plano APPCC/HACCP, eleva o grau de exigência imposto aos potenciais licitantes e demanda avaliação quanto à necessidade, proporcionalidade e adequação da cumulação em face do objeto, bem como quanto aos seus possíveis reflexos sobre a competitividade do certame.

Nesse sentido, embora o ETP apresente elementos relevantes acerca da complementaridade entre os sistemas, a definição quanto à exigência cumulativa demanda exame jurídico mais aprofundado, especialmente à luz do regime jurídico aplicável à definição das condições de habilitação e da interpretação conferida pelo Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 1.091/2025-TCU, cuja pertinência e aplicabilidade às circunstâncias específicas desta contratação devem ser devidamente avaliadas.

Assim, esta Unidade Técnica entende que existem elementos técnicos aptos a sustentar a complementaridade entre as certificações previstas nos subitens 15.9.1 e 15.9.3, não sendo possível, contudo, concluir exclusivamente sob a perspectiva técnica pela necessidade jurídica de sua exigência cumulativa.

Dessa forma, a matéria deverá ser submetida à apreciação da Assessoria Jurídica, para manifestação quanto à juridicidade e à proporcionalidade da eventual exigência conjunta dos referidos requisitos, especialmente à luz do entendimento do Tribunal de Contas da União e das normas aplicáveis à habilitação nas contratações públicas.

Após a manifestação jurídica, os autos deverão ser submetidos à Presidência deste Instituto, para deliberação quanto à manutenção das exigências como alternativas distintas ou à eventual adoção de sua forma cumulativa.

É a manifestação que submeto à considerações superiores.

6. RETIFICAÇÃO

Em razão da Manifestação Técnica nº 37/2026/IAPEN (SEI nº 0022468181), ficam promovidas as seguintes retificações no Termo de Referência nº 91/2026/IAPEN-DCL, relativas à qualificação técnica:

Trecho retificado	Onde se lê	Leia-se
Termo de Referência nº 91/2026/IAPEN-DCL - item 15.9.2	15.9.2. Certificação FSSC 22000, BRGS Food Safety, SQF ou outra certificação nacional ou internacional tecnicamente equivalente, reconhecida para sistemas de gestão da segurança dos alimentos.	Fica excluído integralmente o subitem 15.9.2 do Termo de Referência, conforme recomendação constante da Manifestação Técnica nº 37/2026/IAPEN (SEI nº 0022468181).
Termo de Referência nº 91/2026/IAPEN-DCL - item 15.23	15.23. Dispositivo relacionado à aceitação de outras certificações tecnicamente equivalentes.	Fica excluído integralmente o subitem 15.23 do Termo de Referência, bem como as referências aos subitens 15.9.2 e 15.23.

7. DA REABERTURA DA LICITAÇÃO

Considerando que a retificação ora promovida altera condição de qualificação técnica do instrumento convocatório, fica designada a nova data de abertura da sessão pública para o dia **16/09/2026, às 09h15min (horário de Brasília)**, com observância dos prazos legais aplicáveis.

RETIRADA DO EDITAL: a partir de **27/08/2026** até a data de abertura, nos sites www.licitacao.ac.gov.br e www.comprasnet.gov.br.

As demais informações constantes do Edital e seus anexos continuam inalteradas, ressalvadas as retificações expressamente indicadas nesta notificação.

Antonia Jucilene Oliveira de Moraes
Divisão de Conformidade e Elaboração de Editais - DIVCON



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIA JUCILENE OLIVEIRA DE MORAIS, Chefe de Divisão**, em 26/08/2026, às 10:07, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da [Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.sei.ac.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0022539521** e o código CRC **773972FD**.

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 107/2026/IAPEN - DCL

Processo nº 4005.014137.00010/2025-18

I - INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA

1 – Órgão Solicitante:

Instituto de Administração Penitenciária - IAPEN

2 – Número da Unidade Orçamentária:

- **Programa de Trabalho:** 06.421.1449.1092.0000
- **Elemento de Despesa:** 33.90.39.00

3 – Descrição de Categoria de Investimento:

- () Capacitação
- () Equipamento de Apoio
- () Equipamento de TI
- () Consultoria/Auditoria/ Assessoria
- () Despesa de Custeio
- () Bens de Consumo
- () Material Permanente
- (X) Serviço de Terceiros/Pessoa Jurídica

4 – Unidade Administrativa Solicitante:

Diretoria de Planejamento e Gestão - DIPLAG

II – FUNDAMENTAÇÃO MÍNIMA PARA AQUISIÇÃO

1 – Modalidade:

Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços.

2 - Critério de Julgamento:

Menor Preços por Lote.

3 – Objeto Sintético:

Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. DA REFERÊNCIA AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

- 2.1.1. A Fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo ao processo administrativo.
- 2.1.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

2.2. LEGISLAÇÃO QUE PODERÁ SER APLICADA AO OBJETO:

- 2.2.1. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 - Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- 2.2.2. Decreto Estadual nº 11.363 de 22 de novembro de 2023 - Regulamenta, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado do Acre, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- 2.2.3. Lei nº 8.078, de 11 de dezembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção do consumidor.
- 2.2.4. Lei nº 6.583, 20 de outubro de 1978, Regula o Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas.

3. DAS JUSTIFICATIVAS

3.1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. A contratação da empresa para prestação de serviços de fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas instalações físicas do Complexo Penitenciário Francisco de Oliveira Conde, se faz necessária pelo término da vigência contratual atual, que expira em 19 de junho de 2025, responsável pela prestação desses serviços, e pela necessidade de continuidade ininterrupta do fornecimento de alimentação aos internos, serviço este essencial e de caráter permanente. A contratação visa ainda melhor adequação operacional às necessidades do Estado do Acre, diante da natureza essencial dos serviços e da obrigatoriedade legal prevista na Lei de Execuções Penais.

3.1.2. O fornecimento de alimentação em penitenciárias, está previsto na Lei de Execuções Penais, competindo ao Instituto de administração Penitenciária, representante legal do poder Estatal, fornecer as ferramentas necessárias para à ressocialização do apenado, orientando o seu retorno à convivência em sociedade. Nesse processo, no cumprimento da pena, é imprescindível a prestação de assistências materiais, de saúde, jurídica, educacional, social e religiosa. Nessa conjuntura, cabe destacar que a alimentação é uma ferramenta de assistência básica, material, necessária para a manutenção da estrutura humana, e que a sua falta, comprometeria todo o processo de reeducação do apenado que se encontra sobre os cuidados desse instituto.

3.1.3. Acerca da contratação e da sua imprescindibilidade, é imperativo destacar que o fornecimento de alimentação em penitenciárias está previsto na Lei de Execuções Penais (Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984), tendo tal previsão expressa no art. 12, que diz, in verbis:

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

3.1.5. Ademais, tal assistência é, por ser atribuição dos estabelecimentos prisionais, de competência da Administração Penitenciária, representante legal do poder Estatal, que é o responsável por fornecer as ferramentas necessárias para a ressocialização do apenado, orientando o seu retorno à convivência em sociedade. Não é demais dizer que a alimentação é ferramenta essencial no processo de humanização do processo de reeducação do apenado, vez que se refere diretamente à dignidade da pessoa humana e, no presente caso, trata-se de direito garantido ao preso, como prevê a própria legislação de execução penal, em seu art. 41, que diz:

3.1.6. "Art. 41. Constituem direitos do preso

3.1.7. O Ministério da Saúde e o Ministério da Justiça aprovaram através da Portaria Interministerial n.º 1777/03 o Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário, destinado a prover a atenção integral à Saúde da população prisional confinada em unidades masculinas e femininas. As diretrizes descritas no Plano apontam para a importância da definição e execução de ações e serviços, em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde Nacional. A necessidade de execução, acompanhamento e avaliação das ações de saúde e de prevenção de doenças nas Unidades Prisionais se deve aos inúmeros fatores de risco, que grande parte dessa população está exposta. A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerentes à dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Experiências em outras Unidades da Federação comprovaram que a mudança do sistema de Autogestão onde a alimentação era preparada pela própria Unidade Prisional pela gestão compartilhada da produção onde Empresa contratada realiza todas as etapas do processo produtivo e a Administração Pública apenas gere o sistema, fornecendo espaço físico adequado e infraestrutura básica, trouxe dentre outras as seguintes vantagens:

- a) Redução das falhas no fornecimento, operacionalização e confecção da alimentação.
- b) Extinção de custos de manutenção e reparos dos equipamentos e demais utensílios de cozinha industrial, inclusive limpeza de caixas d'água, limpa fossa, etc.
- c) Redução de riscos de perdas no armazenamento; desperdícios, além de desvios de materiais.
- d) Redução de riscos de contaminação.
- e) Desburocratização em nível administrativo relativo a estocagem de mantimentos, quantidades e prazos de validade dos alimentos recebidos. Redução de custos operacionais com água, energia elétrica e gás industrial. Desburocratização em nível técnico nutricional quanto a cardápios e horários de entrega das refeições.

3.1.8. Outro fator vital na preparação da alimentação nas cozinhas dos estabelecimentos que as possuem, se deve à segurança das instalações físicas e mesmo dos internos, profissionais que labutam naqueles estabelecimentos, bem como dos visitantes, porquanto, o controle da entrada de veículos e transeuntes àquelas instalações é realizado de maneira rigorosa e demorada. Sendo as alimentações preparadas no interior do Complexo Penitenciário, a vistoria será necessária somente quando caminhões de empresas fornecedoras comparecem àquele local, duas a três vezes por semana, ao contrário, se preparadas em locais diversos daqueles estabelecimentos, todos os dias, esses caminhões seriam barrados na entrada do estabelecimento prisional, vistoriados, para posteriormente serem liberadas suas entradas ao estabelecimento, resultando que, além do esfriamento natural do deslocamento fora dos estabelecimentos para estes, a alimentação sofrerá maior esfriamento por esta necessidade. Importante frisar que a clientela do serviço de preparo e fornecimento de alimentação preparada da empresa a ser contratada, para este serviço é composta por homens e mulheres que transgrediram as normas vigentes e se encontram recolhidos em instituições para serem ressocializados. No fito de retornarem ao convívio da sociedade, sendo que grande parte dessa clientela é revoltada com as regras de convivência social que transgrediram, tornando-se pessoas rebeldes e agressivas que se julgam detentoras do discernimento de agir de forma violenta, contrapõem-se a quaisquer ditames que lhes sejam impostos e até mesmo passíveis de se rebelarem ante qualquer situação que não lhes agrade. Esta clientela difere das demais porquanto, servido alimentação que lhes desagrade, seja por má preparação, atraso na entrega, odor ou temperatura e conservação, ao contrário de outros clientes que simplesmente reclamam ou se levantam da cadeira e saem para outro local em busca de alimentação de melhor qualidade, simplesmente organizam badernas e outros movimentos similares, os quais podem resultar inclusive na ofensa à integridade física dos servidores que laboram naquelas instituições ou mesmo de outros internos.

3.2. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA PELO PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP

3.2.1. Considerando a necessidade da prestação de Serviços com o fornecimento ininterruptos de alimentação, justificamos a necessidade de realizar a abertura de processo Licitatório pela modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021, por Registro de Preço/SRP, sob critério de menor preço/Lote para suprir a necessidade do IAPEN/AC.

3.2.2. Por se tratar de contratação de serviços comuns, o certame licitatório será realizado por meio de Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão, do tipo menor preço por lote, em conformidade com art. 3º, incisos I e IV do Decreto Federal 11.462/2023.

3.2.3. A opção de utilizar o Sistema de Registro de Preços justifica-se pela imprevisibilidade quanto ao quantitativo exato de refeições demandadas pela Administração, bem como pela necessidade recorrente de fornecimentos e pela conveniência de entregas escalonadas, de acordo com a demanda do IAPEN.

3.2.4. A modalidade de licitação ora escolhida não só confere maior celeridade ao processo, como também amplia o universo dos potenciais licitantes. Desse modo, entende-se que o interesse público será mais satisfatoriamente atendido mediante a adoção dessa modalidade.

3.2.5. O Registro de Preço é previsto no art. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 3º do Decreto nº 11.462/2023, que informa que:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Parágrafo único. O SRP poderá ser utilizado para a contratação de execução de obras e serviços de engenharia, desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - existência de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo padronizados, sem complexidade técnica e operacional; e

II - necessidade permanente ou frequente de obra ou serviço a ser contratado.

Por se tratar de contratação de serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, o certame licitatório será realizado, na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com Lei 14.133/2021.

3.2.6. A modalidade de licitação ora escolhida não só confere maior celeridade ao processo, como também amplia o universo dos potenciais licitantes. Desse modo, entende-se que o interesse público será mais satisfatoriamente atendido mediante a adoção dessa modalidade.

3.2.7. Justifica-se a Licitação por Sistema de Registro de Preço para permitir que a prestação de serviço sejam entregues durante todo o período de abrangência da validade da ata e posterior contrato, tentando extinguir ou minimizar qualquer prejuízo ao erário público, evitando assim a abertura de novas licitações em curto prazo para a prestação do serviço. O registro de preço permite que o órgão realize os serviços com a CONTRATADA pelo mesmo valor, conforme programação de quantidades e refeições estabelecidas no cardápio geral referente ao contrato pactuado em virtude do menor valor do lote apresentado na proposta vencedora adjudicada e homologada.

3.2.8. Apresentamos a necessidade de abrir um processo licitatório novo visando atender a quantidade de reeducandos registrados atualmente, permitindo assim prevê um quantitativo maior de refeições a serem realizadas pela prestação de serviço contínuo de acordo com o II do art. 57 da Lei n.º 8.666/93, tendo em vista o encerramento dos 60 (sessenta) meses do atual contrato.

3.2.9. É inviável prever, em um único processo, todas as demandas existentes e futuras, uma vez que variáveis situações podem provocar oscilações na necessidade de fornecimento e alteração do planejamento logístico necessário à execução do contrato.

3.3. DA JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.3.1. É inviável realizar a divisão dos itens do presente processo, pois compromete toda a segurança e o controle de prevenção, tanto para a produção da alimentação quanto para o espaço disponibilizado pela Contratante para preparo e distribuição da alimentação, não podendo ser realizada por diversas empresas, permitindo assim somente duas empresas, sendo uma para realizar a prestação dos serviços de almoço e jantar e outra para a prestação de serviços de dequejém (café da manhã), sendo este último, objeto de outro processo licitatório.

3.3.2. A realização da licitação por item, pode comprometer ou inviabilizar o desenvolvimento das atividades realizadas dentro do espaço disponibilizado pela Contratante, pois pode permitir a adjudicação e homologação, sendo inviável o controle do fluxo da unidade. Desta forma, justificamos a necessidade da realização do processo por Lote, pois permitirá que haja competitividade de lance e não acarretará risco e desequilíbrio na prestação do serviço pelo menor valor.

3.3.3. Faz-se necessário frisar que o Instituto de Administração Penitenciária — IAPEN, tem ciência de todo arcabouço legal que rege o funcionamento da Administração Pública, tais como a Lei nº 14.133/2021:

"Art.11. O processo licitatório tem por objetivos:

I - assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

II - assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

III - evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;

IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável."

3.3.4. A escolha da licitação pelo critério de julgamento de "menor preço por lote" referencia-se no ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade na prestação dos serviços, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases do empreendimento, a maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados.

3.3.5. A rigor, o agrupamento de vários itens num mesmo lote não compromete a competitividade do certame, desde que várias empresas, que atuam no mercado, apresentem condições e aptidão para cotar todos os itens, principalmente levando-se em consideração a modalidade adotada.

3.3.6. Face ao exposto, este Instituto não ver impedimento legal a utilização do critério de julgamento de "menor preço por lote" para a licitação em tela, estando presentes os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, e da probidade administrativa que regem os atos Administrativos.

3.3.7. Dessa forma, justificamos a futura contratação, visando estabelecer por parte da Contratada em seu quadro os funcionários que ficaram habilitados para realizar a entrega da alimentação, sem rotatividade. Essa limitação se faz necessário, pois o IAPEN/AC necessita respaldar e zelar pela vida de todos que circulam na unidade.

3.4. **JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DE EMPRESA SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

3.4.1. Nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá admitir a participação de empresas em consórcio, desde que haja justificativa técnica e econômica que demonstre a sua necessidade ou conveniência para a execução do objeto licitado. A redação do referido dispositivo é clara ao prever a facultatividade da admissão, e não uma obrigatoriedade.

3.4.2. Contudo, no presente caso, não será admitida a participação de empresas sob a forma de consórcio, considerando que não se verificam elementos que justifiquem tecnicamente ou economicamente tal permissão. A participação de consórcios, via de regra, destina-se a possibilitar a execução de contratos de grande vulto, elevada complexidade técnica ou de objetos que demandem especializações complementares, bem como quando há prática consolidada de mercado que exija a união de empresas para viabilizar o fornecimento ou prestação de serviços.

3.4.3. No entanto, o objeto deste certame não apresenta complexidade técnica significativa, tampouco se trata de contratação de grande vulto que demande a reunião de capacidades técnicas ou econômicas de diferentes empresas. Não há, ainda, prática de mercado que indique a necessidade ou conveniência da formação de consórcios para a adequada execução contratual.

3.4.4. Além disso, ressalta-se que a formação de consórcios pode, em determinadas situações, restringir a competitividade do certame, na medida em que empresas que poderiam concorrer entre si acabam por se unir, reduzindo o número de licitantes efetivamente participantes e, por consequência, limitando a disputa.

3.4.5. Dessa forma, em observância ao art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a vedação à participação de empresas em consórcio no presente procedimento licitatório encontra-se devidamente motivada e justificada, considerando a natureza do objeto, a ausência de complexidade e a inexistência de fatores técnicos ou econômicos que justifiquem tal formação.

- 4.**DA MODALIDADE**
- 4.1.Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro De Preço
- 5.**DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
- 5.1.Menor preço por Lote.
- 6.**DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO**
- 6.1.Os serviços a serem prestados possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital por meio de especificações usuais do mercado, enquadrando-se, portanto, como serviços de uso comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.
- 7.**ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES**
- 7.1.O **LOTE ÚNICO** será destinado a todas as Empresas que se enquadrem nas exigências do edital

COMPLEXO PENITENCIÁRIO– (FRANCISCO DE OLIVEIRA CONDE/RIO BRANCO)									
LOTE ÚNICO									
ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA	QUANT. ESTIMADA MENSAL	QUANT. ANUAL PARA CONTRATAÇÃO	QUANT. PARA REGISTRO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL PARA CONTRATAÇÃO	VALOR TOTAL ANUAL PARA REGISTRO
01	300004723 - CONTRATRACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA; PRESTACAO DE SERVICOS ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO DE COZINHA; INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO; PESANDO 800 GRAMAS NO MÍNIMO; ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO Nº 09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	4000	120.000	1.440.000	1.728.000			
02	300004723 - CONTRATRACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADANA; PRESTACAO DE SERVICOS ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO DE COZINHA; INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO; PESANDO 800 GRAMAS NO MÍNIMO; (ALMOÇO COM PRESCRIÇÃO MÉDICA OU NUTRICIONAL), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	300	9.000	108.000	129.600			

03	300004725 - CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS; ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO; DE COZINHA INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO; PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTACAO JANTAR; PESANDO 800GRAMAS (NO MÍNIMO), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	4.000	120.000	1.440.000	1.728.000		
04	300004725 - CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS; ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO; DE COZINHA INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO; PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTACAO JANTAR; COM PRESCRIÇÃO MÉDICA OU NUTRICIONAL, PESANDO 800GRAMAS (NO MÍNIMO), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	300	9.000	108.000	129.600		
VALOR TOTAL LOTE ÚNICO :							R\$	R\$ 61.960.032,00

8. PROPORCIONAMENTO DA PLANILHA

8.1. Saladas Diversas:

Folhosos e legumes	60 gramas 15 Kcal.
--------------------	--------------------

8.2. Feijão Tipo 1:

Alimentos	Medida caseira
Feijão cozido	150 gramas - 91,44 Kcal.

8.3. Cereais, Tubérculos e Raízes:
Arroz, Pães, Massas, Batata e Mandioca.

Alimentos	Medida caseira
Arroz Branco cozido Arroz integral (dietas)	300 gramas - 320 Kcal.
Farofa	50 gramas- 183 Kcal.
Macarrão/Mandioca/Purê de batata com leite e manteiga	60 gramas -120 Kcal.
Pão	1 unidade (150 gramas) - 200 Kcal.

8.4. Proteínas/Carnes vermelhas/brancas:

Alimentos	Medida caseira
Carne assada	180 gramas - 283 Kcal.
Bife de panela	180 gramas - 404 Kcal.
Bife acebolado	180 gramas - 342 Kcal.
Guisado de carne (coxão duro)	180 gramas - 404 Kcal.

Carne Moída (segunda)	180 gramas - 378 Kcal.
Frango assado	Peito de frango 180 gramas - 215 Kcal. Coxa e sobrecoxa 180 gramas - 240 Kcal. 2 unidades de steak de frango - 240 Kcal.
Frango ao molho	180 gramas - 359 Kcal.
Frango desfiado	180 gramas - 359 Kcal.
Ovo cozido/frito	03 unidades 180 gramas - 231 Kcal.
Feijoada	(isca de carne, calabresa, costela, rabo, pé, máscara, lombo suíno) proteínas mistas 180 gramas - 404 Kcal.
Sopa (dieta)	carne / frango/arroz/ macarrão/ legumes/feijão 800gramas - 478 kcal.

9. DO VALOR

- 9.1. O valor estimado da presente licitação é de **RS 61.960.032,00 (sessenta e um milhões, novecentos e sessenta mil trinta e dois reais)**.
- 9.2. O valor da licitação poderá variar, pois corresponderá ao valor adjudicado na Licitação;
- 9.3. O fornecedor deverá garantir o preço do Lote apresentado na proposta que será elaborada independentemente da quantidade fornecida.
- 9.4. Havendo necessidade, será pactuado contrato para execução das demandas referente a Ata de Registro de Preço, permitindo assim a seguridade do direito de garantias, entregas, entre outros.

10. DO QUANTITATIVO

- 10.1. O Instituto de Administração Penitenciária do Acre, não estará obrigada a adquirir os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os produtos de acordo com a sua necessidade;
- 10.2. Os quantitativos que não forem adquiridos imediatamente ficarão registrados em ATA para suprir qualquer eventualidade, quando necessário.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 11.1. Por se tratar de processo licitatório sobre o Regime de Registro de Preços, não é necessário não será necessária a apresentação da dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, sendo, contudo, obrigatória a indicação dos códigos do elemento de despesa e do item do material ou serviço no e-fisco, nos termos do art. 301 do Decreto Estadual nº 11.363/2023.
- 11.2. A despesa para os exercícios subsequentes, quando for o caso, será alocada à dotação orçamentária prevista para atendimento desta finalidade, a ser consignada à CONTRATANTE pela Lei Orçamentária Anual.

12. DA VISITA AO LOCAL DE PRODUÇÃO — COMPLEXO PENITENCIÁRIO DA CAPITAL

- 12.1. A visita poderá ser agendada desde a publicação do edital até o penúltimo dia útil que anteceder a data da licitação, das 08:00hs às 14:00hs de segunda à sexta-feira, junto a Diretoria de Planejamento a, através do e-mail: planejamento.iapen@gmail.com.
- 12.2. Os horários das visitas serão agendados de forma que os interessados não realizem a vistoria com outros possíveis participantes para que não conheçam a identidade de seus possíveis concorrentes, evitando assim a possibilidade de conluio.
- 12.3. A visita poderá ser realizada pelo(s) sócio(s) da empresa, pelo responsável técnico(a), ou outro qualquer outro representante da empresa, desde que munidos de documento de identificação e outros que possam comprovar a legitimidade da vistoria em nome da empresa solicitante.
- 12.4. A visita à cozinha no Complexo Penitenciário tem o intuito de evidenciar aos interessados do pregão, as peculiaridades dos serviços, considerando as particularidades para a execução de serviços ininterruptos do Sistema Penitenciário Estadual, o que exige do futuro contratado a instalação de cozinha industrial com máquinas, equipamentos e materiais essenciais para prestação de serviço, fornecimento e entrega, devendo deter de capacidade técnica para gerenciar e executar os serviços, bem como de condições financeiras satisfatórias para suportar a contratação e garantir o efetivo funcionamento da cozinha industrial, considerando a expressiva quantidade de refeições diárias a serem fornecidas.
- 12.4.1. A fim de subsidiar as empresas interessadas na participação do certame no dimensionamento das adequações e estruturação necessária no espaço/cozinha definitiva para a apresentação de sua proposta, no ato do agendamento da vistoria, a Administração poderá disponibilizar documentos técnicos como: plantas, projetos arquitetônicos, orçamento estimado e relatório fotográfico.

- 12.5. Após a realização da vistoria (quando realizada), o Instituto de Administração Penitenciária — IAPEN emitirá um atestado de visita, comprovando a visita da licitante ao local de produção dos alimentos. O referido atestado de visita deverá fazer parte do envelope de habilitação.

- 12.6. A visita não é obrigatória, todavia, a licitante que não efetuar a visita, terá que apresentar declaração formal assinada pelo responsável indicado pela empresa, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades do local onde o serviço será executado, não podendo alegar posteriormente desconhecimento do local para requerer acréscimo contratual. A referida declaração deve constar no envelope de habilitação, sob pena de inabilitação.

13. DA PROPOSTA DE PREÇOS, COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E CRITÉRIOS DE EXEQUIBILIDADE

- 13.1. A apresentação das propostas implica na aceitação de todas as condições do termo de referência e demais documentos que integram o processo licitatório;
- 13.2. A proposta deverá detalhar de maneira clara e minuciosa a base de cálculo do preço ofertado, evidenciando como foi determinado o valor apresentado.
- 13.3. Será considerada habilitada a empresa que ofertar menor valor por lote;
- 13.4. O prazo de validade das propostas é de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação, assim como prevê o Decreto Estadual de nº 3.753/2019, art. 2º, II, § 2º e § 3º.

13.5. DA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

- 13.6. A Planilha de Composição de Custos deverá ser apresentada obrigatoriamente junto com a proposta de preços, constituindo documento necessário à análise da composição do valor ofertado, da compatibilidade dos custos e da exequibilidade da proposta.

- 13.6.1. Seguem, abaixo, as instruções para o preenchimento da Planilha de Composição de Custos, contemplando os custos mínimos que deverão ser demonstrados pelas licitantes na apresentação da proposta, sem prejuízo da inclusão de outros custos, memórias de cálculo e documentos comprobatórios necessários à adequada demonstração da exequibilidade do valor ofertado.

- 13.6.1.1. Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta

Item	Descrição	Qtd Anual	Valor ofertado unit.	Gêneros alimentícios (1)	Embalagem (3)	Mão de obra (4)	Gás (5)	Logística (6)	Detetização/Higienização (7)	Custos indiretos % (8)	Margem/lucro % (9)	Tributos % (10)	Custo comprovado unit. (11)	Saldo unitário (12)
1	Almoço normal	1.728.000												
2	Almoço com prescrição médica/nutricional	129.600												
3	Jantar normal	1.728.000												
4	Jantar com prescrição médica/nutricional	129.600												

[illegible]

Orientação de preenchimento - Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta

I. A licitante deverá preencher a Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta para cada item ofertado, demonstrando a composição do valor unitário da refeição e a compatibilidade entre o preço ofertado e os custos necessários à execução do objeto.

- a) **Coluna “Item”**: Deverá ser indicado o número do item correspondente ao objeto previsto no edital.
- b) **Coluna “Descrição”**: Deverá ser indicada a descrição do item, conforme a refeição correspondente:
- Item 1 — Almoço normal;
 - Item 2 — Almoço com prescrição médica/nutricional;
 - Item 3 — Jantar normal;
 - Item 4 — Jantar com prescrição médica/nutricional.
- c) **Coluna “Qtde Anual”**: Deverá constar o quantitativo anual estimado para registro de marmitas para cada item, conforme previsto no edital:
- Item 1: 1.728.000 unidades;
 - Item 2: 129.600 unidades;
 - Item 3: 1.728.000 unidades;
 - Item 4: 129.600 unidades.
- d) **Coluna “Valor ofertado unit. (1)”**: Deverá ser informado o valor unitário ofertado pela licitante para cada refeição. Esse valor deverá corresponder ao preço final proposto para o item, já contemplando todos os custos, encargos, tributos, despesas indiretas e margem de lucro.
- e) **Coluna “Gêneros alimentícios (2)”**: Deverá ser informado o custo unitário dos gêneros alimentícios que compõem cada refeição, conforme memória de cálculo apresentada nas planilhas auxiliares de insumos, observando o cardápio, as gramaturas, os rendimentos e os fatores técnicos adotados.
- f) **Coluna “Embalagem (3)”**: Deverá ser informado o custo unitário da embalagem utilizada para acondicionamento da refeição, considerando a marmita de alumínio nº 9 na composição da proposta.
- g) **Coluna “Mão de obra (4)”**: Deverá ser informado o custo unitário da mão de obra, obtido a partir do rateio do custo anual da equipe mínima exigida para execução do objeto, conforme planilha de composição de custos de mão de obra.
- h) **Coluna “Gás (5)”**: Deverá ser informado o custo unitário do gás utilizado no preparo das refeições, conforme fator técnico, quantidade anual apurada e valor unitário do kg de gás informado pela licitante.
- i) **Coluna “Logística (6)”**: Deverá ser informado o custo unitário da logística, incluindo combustível, locação de veículo ou custos de veículo próprio, conforme a forma de execução adotada pela licitante e a memória de cálculo apresentada.
- j) **Coluna “Detetização/Higienização (7)”**: Deverá ser informado o custo unitário relativo aos serviços de detetização, higienização e controle sanitário necessários à execução do objeto, calculado mediante rateio do custo anual pelo quantitativo total de marmitas da contratação.
- k) **Coluna “Custos indiretos (8)”**: Deverá ser informado o percentual de custos indiretos aplicado pela licitante. Esse percentual não poderá ser inferior a 1% e deverá incidir sobre a somatória dos custos anteriores, compreendendo: base de cálculo: gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística e detetização/higienização.
- $$\text{Custos indiretos} = \text{Base de cálculo} \times \text{percentual informado}$$
- l) **Coluna “Margem/Lucro (9)”**: Deverá ser informado o percentual de margem de lucro aplicado pela licitante. Esse percentual não poderá ser inferior a 1% e deverá incidir sobre a somatória dos custos gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, detetização/higienização acrescida dos custos indiretos.
- $$\text{Margem/Lucro} = \text{Base de cálculo} \times \text{percentual informado}$$
- m) **Coluna “Tributos (10)”**: Deverá ser informado o percentual de tributos incidentes sobre o faturamento, conforme o regime tributário da licitante e a natureza da operação. A licitante deverá indicar os percentuais aplicáveis, tais como PIS, COFINS, ICMS ou outros tributos incidentes, acompanhados da respectiva memória de cálculo.
- O cálculo deverá observar a metodologia de tributos “por dentro”, quando aplicável:
- $$\text{Preço com tributos} = P_o \div (1 - T_o)$$
- Onde:
- P_o** corresponde ao custo antes dos tributos;
 - T_o** corresponde ao percentual total dos tributos dividido por 100.
- Base de cálculo: Somatória dos valores gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, detetização/higienização, custos indiretos e margem/lucro.
- n) **Coluna “Custo comprovado unit. (11)”**: Deverá corresponder ao somatório dos custos unitários comprovados para o item, incluindo gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, detetização/higienização, custos indiretos, margem de lucro e tributos. Essa coluna demonstrará o custo unitário necessário à execução da refeição, conforme os parâmetros e documentos apresentados pela licitante.
- o) **Coluna “Saldo unitário (12)”**: Deverá demonstrar a diferença entre o valor ofertado unitário e o custo comprovado unitário.
- $$\text{Saldo unitário} = \text{Valor ofertado unitário} - \text{Custo comprovado unitário}$$
- p) **Caso o Saldo Unitário (12) seja negativo**, a proposta será considerada incompatível com os custos mínimos demonstrados na própria planilha da licitante, evidenciando que o valor ofertado não cobre o custo comprovado de execução do item. Nessa hipótese, o item correspondente não será aceito, por ausência de demonstração de exequibilidade.

Notas explicativas sobre o preenchimento da planilha resumo de composição do "custo unitário da proposta"

I. Insumos (gêneros alimentícios)

a. Planilha de custos – Insumos gêneros alimentícios

Item 1 — Almoço normal (Quantidade marmitas ano: 1.440.000) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtde. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	172.800 kg	5.760 fardos de 30 kg	5.760			
Base	Feijão Preto - Feijoada	30.720 kg	1.032 fardos de 30 kg	1.032			
Base	Feijão normal	63.360 kg	2.112 fardos de 30kg	2.112			
Base	Farinha/farofa	72.000 kg	2.880 fardos de 25kg	2.880			
Salada	Beterraba	4.944 kg	-	4.944			
Salada	Cenoura	9.876 kg	-	9.876			
Salada	Chuchu	9.876 kg	-	9.876			
Salada	Abobora	9.876 kg	-	9.876			
Guarnição	Macarrão	48.000 kg	6.000 fardos - cada fardo de 20 pacotes de 400gr	6.000			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	185.148 kg	-	185.148			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	123.432 kg	-	123.432			
Proteína	Ovo	1.716 cx	1 caixa com 360 unidades	1.716			

Feijoadada	Calabresa	13.704 kg	-	13.704			
Feijoadada	Pé suíno	20.580 kg	-	20.580			
Feijoadada	Máscara suína	20.580 kg	-	20.580			
Feijoadada	Charque	13.704 kg	-	13.704			
Preparo	Óleo de soja	9.360 L	-	9.360			
Preparo	Sal refinado	12.000kg	-	12.000			
Preparo	Alho	804 kg	-	804			
Preparo	Cebola	22.404 kg	-	22.404			
Preparo	Colorau/colorífico	3.444 kg	-	3.444			
Preparo	Pimenta/lemon peper	480 kg	-	480			
Preparo	Pimentão	324 kg	-	324			
Preparo	Pimenta de cheiro	648 kg	-	648			
Preparo	Vinagre	432 L	-	432			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: ((V. Total (c) = (a) x (b))/1.440.000)
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtde anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

Item 2 - Almoço com prescrição médica/nutricional (Quantidade marmitas ano: 108.000) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtde. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	12.960kg	432 fardos de 30 kg	432			
Base	Feijão normal	6.480 kg	216 fardos de 30 kg	216			
Salada	Beterraba	372 kg	-	372			
Salada	Cenoura	744 kg	-	744			
Salada	Chuchu	744 kg	-	744			
Salada	Abobora	744 kg	-	744			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	13.896 kg	-	13.896			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	9.264 kg	-	9.264			
Proteína	Ovo	132 cx	1 caixa com 360 unidades	132			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: ((V. Total (c) = (a) x (b))/108.000)
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtde anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

Item 3 - Jantar normal (Quantidade marmitas ano: 1.440.000) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtde. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	172.800 kg	5.760 fardos de 30 kg	5.760			
Base	Feijão normal	86.400kg	2.880 fardos de 30 kg	2.880			
Base	Farinha/farofa	72.000 kg	2.880 fardos de 25kg	2.880			
Guarnição	Macarrão	48.000kg	6.000 fardos - cada fardo de 20 pacotes de 400gr	6.000			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	185.148 kg	-	185.148			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	123.432 kg	-	123.432			
Proteína	Ovo	1.716 cx	1 caixa com 360 unidades	1.716			
Feijoadada	Calabresa	13.704 kg	-	13.704			
Feijoadada	Pé suíno	20.580 kg	-	20.580			
Feijoadada	Máscara suína	20.580 kg	-	20.580			
Feijoadada	Charque	13.704 kg	-	13.704			
Preparo	Óleo de soja	9.360 L	-	9.360			
Preparo	Sal refinado	12.000kg	-	12.000			
Preparo	Alho	804 kg	-	804			
Preparo	Cebola	22.404 kg	-	22.404			
Preparo	Colorau/colorífico	3.444kg	-	3.444			
Preparo	Pimenta/lemon peper	480kg	-	480			
Preparo	Pimentão	324 kg	-	324			
Preparo	Pimenta de cheiro	648 kg	-	648			
Preparo	Vinagre	432 L	-	432			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: ((V. Total (c) = (a) x (b))/1.440.000)
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtde anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

Item 4 - Jantar com prescrição médica/nutricional (Quantidade marmitas ano: 108.000) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtde. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio
Base	Arroz branco Parborizado	12.960kg	432 fardos de 30 kg	432			
Base	Feijão normal	6.480 kg	216 fardos de 30 kg	216			
Guarnição	Legumes cozidos - Beterraba	372 kg	-	372			
Guarnição	Legumes cozidos - Cenoura	744 kg	-	744			
Guarnição	Legumes cozidos - Chuchu	744 kg	-	744			
Guarnição	Legumes cozidos - Abobora	744 kg	-	744			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	13.896 kg	-	13.896			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	9.264 kg	-	9.264			
Proteína	Ovo	132 cx	1 caixa com 360 unidades	132			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: ((V. Total (c) = (a) x (b))/108.000)
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtde anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

a.1. Base de cálculos de cada insumo (gêneros alimentícios)

1. Cálculo do arroz parboilizado

Para fins de composição da planilha de custos, a quantificação do arroz parboilizado foi realizada com base no quantitativo anual de marmitas previsto para a contratação.

Considerando que a demanda mensal estimada é de 258.000 marmitas, o quantitativo anual corresponde a: 258.000 marmitas/mês × 12 meses = 3.096.000 marmitas/ano.

Para cada marmita, foi considerada a porção de 300g de arroz cozido. Dessa forma, a quantidade total anual de arroz cozido é obtida pela multiplicação do total de marmitas pela gramatura prevista: 3.096.000 × 300g = 928.800.000g.

Convertendo para quilogramas: 928.800.000g ÷ 1.000 = 928.800 kg de arroz cozido.

Como parâmetro de rendimento, considerou-se que 1 kg de arroz cru rende 2,5 kg de arroz cozido. Assim, para encontrar a quantidade de arroz cru necessária, divide-se a quantidade de arroz cozido pelo rendimento: 928.800 kg ÷ 2,5 = 371.520 kg de arroz cru.

Considerando que cada fardo de arroz possui 30 kg, a quantidade anual de fardos será: $371.520 \text{ kg} \div 30 \text{ kg} = 12.384$ fardos.

Portanto, para atender ao quantitativo anual de 3.096.000 marmitas, estima-se a necessidade de 371.520 kg de arroz parboilizado cru, equivalentes a 12.384 fardos de 30 kg.

Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas/ano	Arroz cozido/ano	Arroz cru/ano	Fardos de 30 kg
Item 1	Almoço normal	120.000	1.440.000	432.000 kg	172.800 kg	5.760 fardos
Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional	9.000	108.000	32.400 kg	12.960 kg	432 fardos
Item 3	Jantar normal	120.000	1.440.000	432.000 kg	172.800 kg	5.760 fardos
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional	9.000	108.000	32.400 kg	12.960 kg	432 fardos
Total		258.000	3.096.000	928.800 kg	371.520 kg	12.384 fardos

2. Cálculo do feijão

Para fins de composição da planilha de custos, a quantificação do feijão foi realizada considerando duas preparações distintas: feijão preto para feijoada e feijão normal para as demais refeições.

A demanda mensal total é de 258.000 marmitas, correspondente a 3.096.000 marmitas no período anual.

Para a feijoada, considerou-se a frequência de 2 vezes por semana. Como o mês de referência possui 4 semanas, tem-se: $2 \text{ ocorrências/semana} \times 4 \text{ semanas} = 8 \text{ ocorrências/mês}$.

Considerando 4.000 marmitas por ocorrência, obtém-se: $8 \times 4.000 = 36.000$ marmitas/mês com feijoada.

Assim, do total mensal de 258.000 marmitas, tem-se: $258.000 - 32.000 = 226.000$ marmitas/mês com feijão normal.

Para a feijoada, foi adotada a gramatura de 200g de feijão cozido por marmita, com rendimento de 1 kg de feijão cru para 2,5 kg de feijão cozido.

O cálculo mensal do feijão preto é: $32.000 \times 200\text{g} = 6.400.000\text{g}$

Convertendo para quilogramas: $6.400.000\text{g} \div 1.000 = 6.400 \text{ kg}$ de feijão cozido

Convertendo para feijão cru: $6.400 \text{ kg} \div 2,5 = 2.560 \text{ kg}$ de feijão cru/mês

Como cada fardo possui 30 kg: $2.560 \text{ kg} \div 30 \text{ kg} = 85,33$ fardos

Arredondando para cima, estima-se a necessidade de 86 fardos de feijão preto por mês, equivalentes a 1.032 fardos no período anual, considerando compra mensal arredondada.

Para o feijão normal, foi adotada a gramatura de 150g de feijão cozido por marmita, com o mesmo rendimento de 1 kg cru para 2,5 kg cozido.

O cálculo mensal do feijão normal é: $226.000 \times 150\text{g} = 33.900.000\text{g}$

Convertendo para quilogramas: $33.900.000\text{g} \div 1.000 = 33.900 \text{ kg}$ de feijão cozido

Convertendo para feijão cru: $33.900 \text{ kg} \div 2,5 = 13.560 \text{ kg}$ de feijão cru/mês

Como cada fardo possui 30 kg: $13.560 \text{ kg} \div 30 \text{ kg} = 452$ fardos de feijão normal por mês

No período anual, a necessidade estimada corresponde a: $13.560 \text{ kg} \times 12 \text{ meses} = 162.720 \text{ kg}$ de feijão normal cru / $452 \text{ fardos} \times 12 \text{ meses} = 5.424$ fardos de feijão normal

Dessa forma, para o período anual da contratação, estima-se a necessidade de 30.720 kg de feijão preto cru para feijoada e 162.720 kg de feijão normal cru, totalizando 193.440 kg de feijão cru.

Cálculo por item

Item	Refeição / preparação	Marmitas/mês consideradas	Marmitas/ano	Gramatura	Feijão cozido/ano	Feijão cru/ano	Fardos de 30 kg
Item 1	Almoço normal — feijoada / feijão preto	32.000	384.000	200g	76.800 kg	30.720 kg	1.032 fardos
Item 1	Almoço normal — feijão normal	88.000	1.056.000	150g	158.400 kg	63.360 kg	2.112 fardos
Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional — feijão normal	9.000	108.000	150g	16.200 kg	6.480 kg	216 fardos
Item 3	Jantar normal — feijão normal	120.000	1.440.000	150g	216.000 kg	86.400 kg	2.880 fardos
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional — feijão normal	9.000	108.000	150g	16.200 kg	6.480 kg	216 fardos
Total		258.000	3.096.000		483.600 kg	193.440 kg	6.456 fardos

3. Cálculo da farofa

Para fins de composição da planilha de custos, a farofa foi considerada apenas nos itens Item 1- Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, não sendo aplicada aos itens com prescrição médica/nutricional.

A demanda mensal considerada é de 240.000 marmitas, composta por:

Item	Refeição	Quantidade mensal
Item 1	Almoço normal	120.000 marmitas
Item 3	Jantar normal	120.000 marmitas
Total		240.000 marmitas/mês

Considerando o período anual de 12 meses, tem-se: $240.000 \text{ marmitas/mês} \times 12 \text{ meses} = 2.880.000$ marmitas/ano

Para cada marmita, foi considerada a porção de 50g de farofa. Assim, a quantidade anual necessária é: $2.880.000 \times 50\text{g} = 144.000.000\text{g}$

Convertendo para quilogramas: $144.000.000\text{g} \div 1.000 = 144.000 \text{ kg}$ de farofa

Considerando que cada fardo possui 25 kg, a quantidade anual de fardos será: $144.000 \text{ kg} \div 25 \text{ kg} = 5.760$ fardos

Portanto, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade de 144.000 kg de farofa, equivalentes a 5.760 fardos de 25 kg.

Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas/ano	Farofa por marmita	Kg/ano	Fardos de 25 kg
Item 1	Almoço normal	120.000	1.440.000	50g	72.000 kg	2.880 fardos
Item 3	Jantar normal	120.000	1.440.000	50g	72.000 kg	2.880 fardos
Total		240.000	2.880.000	-	144.000 kg	5.760 fardos

4. Cálculo Saladas

Para fins de composição da planilha de custos, a salada foi considerada nos itens Item 1 - Almoço normal, Item 2 - Almoço com prescrição médica/nutricional e Item 4 - Jantar com prescrição médica/nutricional.

Adotou-se o fator técnico de 0,024 kg por marmita, aplicado conforme a frequência semanal de cada legume:

Legume	Frequência semanal	Proporção
Beterraba	1 vez por semana	1/7
Cenoura	2 vezes por semana	2/7

Chuchu	2 vezes por semana	2/7
Abóbora	2 vezes por semana	2/7
Total	7 vezes por semana	7/7

A quantidade de marmitas de cada item foi distribuída entre os legumes conforme a frequência semanal acima. Após essa distribuição, aplicou-se o fator de 0,024 kg por marmita para encontrar a quantidade estimada de cada legume em quilogramas. Os valores foram arredondados para cima, para fins de planejamento de compra.

Cálculo por item e produto

Item	Refeição	Produto	Marmitas consideradas/mês	Fator por marmita	Kg/mês	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	Beterraba	17.143	0,024 kg	412 kg	4.944 kg
Item 1	Almoço normal	Cenoura	34.286	0,024 kg	823 kg	9.876 kg
Item 1	Almoço normal	Chuchu	34.286	0,024 kg	823 kg	9.876 kg
Item 1	Almoço normal	Abóbora	34.285	0,024 kg	823 kg	9.876 kg
Subtotal Item 1			120.000		2.881 kg	34.572 kg
Item 2	Almoço com prescrição	Beterraba	1.286	0,024 kg	31 kg	372 kg
Item 2	Almoço com prescrição	Cenoura	2.572	0,024 kg	62 kg	744 kg
Item 2	Almoço com prescrição	Chuchu	2.571	0,024 kg	62 kg	744 kg
Item 2	Almoço com prescrição	Abóbora	2.571	0,024 kg	62 kg	744 kg
Subtotal Item 2			9.000		217 kg	2.604 kg
Item 3	Jantar normal	Salada	—	—	Não aplicada	Não aplicada
Item 4	Jantar com prescrição	Beterraba	1.286	0,024 kg	31 kg	372 kg
Item 4	Jantar com prescrição	Cenoura	2.572	0,024 kg	62 kg	744 kg
Item 4	Jantar com prescrição	Chuchu	2.571	0,024 kg	62 kg	744 kg
Item 4	Jantar com prescrição	Abóbora	2.571	0,024 kg	62 kg	744 kg
Subtotal Item 4			9.000		217 kg	2.604 kg
Total geral			138.000		3.315 kg/mês	39.780 kg/ano

Considerando a forma usual de comercialização dos legumes no mercado local, admite-se que a licitante apresente o preço com base na unidade comercial disponível, a exemplo da saca de 20 kg. Para fins de composição da planilha, o valor da saca poderá ser convertido para valor por quilograma, mediante divisão do preço da saca por 20, desde que a memória de cálculo demonstre a correspondência entre a unidade comercial, o peso da embalagem e o valor unitário utilizado.

5. Cálculo macarrão

Para fins de composição da planilha de custos, adotou-se o macarrão como parâmetro referencial do grupo de acompanhamentos previsto no edital, aplicado apenas aos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal.

Foram consideradas as seguintes premissas:

Informação	Parâmetro
Gramatura prevista	60g de macarrão cozido por marmita
Rendimento adotado	1 kg de macarrão cru rende 1,8 kg cozido
Unidade comercial	Fardo com 20 pacotes de 400g
Peso do fardo	8 kg

Para cada item normal, o quantitativo mensal é de 120.000 marmitas.

A quantidade de macarrão cozido necessária por item é: $120.000 \times 60g = 7.200.000g$

Convertendo para quilogramas: $7.200.000g \div 1.000 = 7.200$ kg de macarrão cozido

Considerando o rendimento de 1 kg cru para 1,8 kg cozido, a quantidade de macarrão cru necessária é: $7.200 \text{ kg} \div 1,8 = 4.000$ kg de macarrão cru

Como cada fardo possui 8 kg, a quantidade mensal de fardos por item será: $4.000 \text{ kg} \div 8 \text{ kg} = 500$ fardos/mês

Assim, para os itens almoço normal e jantar normal, estima-se a necessidade mensal total de 8.000 kg de macarrão cru, equivalentes a 1.000 fardos/mês.

Considerando o período anual de 12 meses, a quantidade total será: $8.000 \text{ kg/mês} \times 12 \text{ meses} = 96.000$ kg de macarrão cru/ano

$1.000 \text{ fardos/mês} \times 12 \text{ meses} = 12.000$ fardos/ano

Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas/ano	Macarrão cozido/ano	Macarrão cru/ano	Fardos de 8 kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	1.440.000	86.400 kg	48.000 kg	6.000 fardos
Item 3	Jantar normal	120.000	1.440.000	86.400 kg	48.000 kg	6.000 fardos
Total		240.000	2.880.000	172.800 kg	96.000 kg	12.000 fardos

Observação:

A adoção do macarrão como parâmetro referencial não impede que a licitante, na execução do cardápio, utilize outras preparações previstas, como mandioca ou purê de batata com leite e manteiga. Caso a empresa opte por orçar tais preparações em substituição ou alternância ao macarrão, deverá apresentar composição própria de custos, com memória de cálculo, gramatura servida, rendimento do insumo, unidade comercial considerada, preço unitário comprovado e demonstração de compatibilidade com o cardápio e com as exigências do edital.

Para fins de composição da planilha de custos, considera-se que cada fardo de macarrão possui 20 pacotes de 400g, totalizando 8.000g, ou seja, 8 kg de macarrão cru por fardo, devendo essa equivalência ser utilizada na conversão da quantidade apurada em quilogramas para a quantidade de fardos

6. Cálculo das Proteínas

Para fins de composição da planilha de custos, a quantificação das proteínas foi realizada conforme a frequência semanal prevista no cardápio, considerando que nem todas as marmitas recebem o mesmo tipo de proteína diariamente.

Assim, a distribuição foi feita da seguinte forma:

Proteína	Frequência semanal	Proporção aplicada
Carne vermelha	4 vezes por semana no almoço e 4 vezes por semana no jantar	4/7 das marmitas de cada item
Carne branca	2 vezes por semana no almoço e 2 vezes por semana no jantar	2/7 das marmitas de cada item
Ovo	1 vez por semana no almoço e 1 vez por semana no jantar	1/7 das marmitas de cada item

6.1. Carne vermelha - corte referência: acém

Para fins de estimativa de custo e análise de exequibilidade da proposta, adotou-se como parâmetro referencial a carne acém, por se tratar de corte compatível com preparações usuais como carne assada/de panela, guisada ou cozida, além de permitir mensuração objetiva do custo unitário.

A adoção do acém como referência não impede que a licitante utilize ou apresente outros cortes compatíveis com o edital, desde que demonstre, em sua planilha de custos, a gramatura servida, o rendimento ou percentual de perda, a unidade comercial, o preço por quilograma e a respectiva memória de cálculo.

Considerando a gramatura de 180g de carne pronta/cozida por marmita e perda estimada de 20% no preparo, tem-se rendimento de 80%. Assim: $180g \div 0,80 = 225g$

Portanto, cada marmita com carne vermelha exige, para fins estimativos, 225g de carne crua, equivalente a 0,225 kg por marmita.

Como a carne vermelha ocorre em 4 dias da semana, aplica-se a proporção de 4/7 sobre as marmitas de cada item.

Cálculo por item - carne vermelha

Item	Refeição	Marmitas/mês	Proporção carne vermelha	Marmitas com carne vermelha	Carne crua por marmita	Quantidade mensal	Quantidade anual
Item 1	Almoço normal	120.000	4/7	68.572	0,225 kg	15.429 kg	185.148 kg
Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional	9.000	4/7	5.143	0,225 kg	1.158 kg	13.896 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	4/7	68.572	0,225 kg	15.429 kg	185.148 kg
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional	9.000	4/7	5.143	0,225 kg	1.158 kg	13.896 kg
Total		258.000		147.430		33.174 kg/mês	398.088 kg/ano

6.2. Carne branca - corte referência: frango assado/coxa e sobrecoxa

Para fins de estimativa de custo e análise de exequibilidade da carne branca, adotou-se como parâmetro referencial o frango assado, por se tratar de preparação prevista no cardápio e compatível com o fornecimento em escala.

A quantificação foi realizada considerando o consumo de 300g de frango por marmita, equivalente a 0,300 kg por marmita.

A estimativa foi aplicada apenas sobre as refeições em que há previsão de carne branca, conforme frequência semanal de 2 ocorrências no almoço e 2 ocorrências no jantar, equivalente a 2/7 das marmitas de cada item.

A adoção do frango assado como parâmetro referencial não impede que a licitante apresente composição própria com outro corte ou preparação de carne branca compatível com o edital, desde que demonstre a memória de cálculo, gramatura servida, rendimento ou perda considerada, unidade comercial, preço unitário comprovado e compatibilidade com o cardápio proposto.

Cálculo por item - carne branca

Item	Refeição	Marmitas/mês	Proporção carne branca	Marmitas com carne branca	Fator por marmita	Quantidade mensal	Quantidade anual
Item 1	Almoço normal	120.000	2/7	34.286	0,300 kg	10.286 kg	123.432 kg
Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional	9.000	2/7	2.572	0,300 kg	772 kg	9.264 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	2/7	34.286	0,300 kg	10.286 kg	123.432 kg
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional	9.000	2/7	2.572	0,300 kg	772 kg	9.264 kg
Total		258.000		73.716		22.116 kg/mês	265.392 kg/ano

6.3. Ovo - caixa com 360 unidades

Para fins de estimativa de custo, considerou-se a frequência do ovo em 1 ocorrência semanal no almoço e 1 ocorrência semanal no jantar, equivalente a 1/7 das marmitas de cada item.

Adotou-se o consumo de 3 ovos por marmita e unidade comercial de caixa com 360 ovos.

Cálculo por item - ovo

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas com ovo	Ovos por marmita	Ovos/mês	Caixas de 360 ovos/mês	Caixas/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	17.143	3	51.429	143 caixas	1.716 caixas
Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional	9.000	1.286	3	3.858	11 caixas	132 caixas
Item 3	Jantar normal	120.000	17.143	3	51.429	143 caixas	1.716 caixas
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional	9.000	1.286	3	3.858	11 caixas	132 caixas
Total		258.000	36.858		110.574 ovos/mês	308 caixas/mês	3.696 caixas/ano

Observação: A quantidade de caixas foi arredondada para cima, considerando que a unidade comercial adotada é a caixa fechada com 360 ovos

7. Cálculo Feijoadas – carnes

Para fins de composição da planilha de custos, os insumos da feijoada foram considerados apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, tendo em vista a previsão de feijoada na frequência de 2 vezes por semana.

Como a semana possui 7 dias, aplica-se a proporção de 2/7 sobre o quantitativo mensal dos itens normais.

7.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
----------	------------

Itens considerados	Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal
Quantidade mensal do Item 1	120.000 marmitas
Quantidade mensal do Item 3	120.000 marmitas
Frequência da feijoada	2 vezes por semana
Base semanal	7 dias
Proporção aplicada	2/7
Insumos considerados	Calabresa, charque, máscara suína e pé suíno

7.2. Quantidade de marmitas com feijoada

A quantidade de marmitas com feijoada foi obtida pela aplicação da proporção de 2/7 sobre o quantitativo mensal de cada item normal: 120.000 × 2/7 = 34.285,71 marmitas

Como não há fração de marmita, o resultado foi arredondado para cima, considerando-se 34.286 marmitas/mês com feijoada em cada item.

Item	Refeição	Marmitas/mês	Frequência da feijoada	Marmitas com feijoada/mês
Item 1	Almoço normal	120.000	2/7	34.286
Item 3	Jantar normal	120.000	2/7	34.286
Total		240.000		68.572

7.3. Fator técnico por marmita

Para estimativa dos insumos da feijoada, foram adotados os seguintes fatores técnicos por marmita:

Insumo	Fator técnico por marmita
Calabresa	0,0333 kg
Charque	0,0333 kg
Máscara suína	0,0500 kg
Pé suíno	0,0500 kg

7.4. Cálculo por item e insumo

Item	Refeição	Insumo	Marmitas com feijoada/mês	Fator técnico	Quantidade calculada	Quantidade arredondada/mês	Quantidade anual
Item 1	Almoço normal	Calabresa	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 1	Almoço normal	Charque	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 1	Almoço normal	Máscara suína	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Item 1	Almoço normal	Pé suíno	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Subtotal Item 1					5.712,04 kg	5.714 kg	68.568 kg
Item 3	Jantar normal	Calabresa	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 3	Jantar normal	Charque	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 3	Jantar normal	Máscara suína	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Item 3	Jantar normal	Pé suíno	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Subtotal Item 3					5.712,04 kg	5.714 kg	68.568 kg
Total geral			68.572		11.424,08 kg	11.428 kg/mês	137.136 kg/ano

8. Cálculo – óleo de cozinha – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o óleo de cozinha foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0065 litro por marmita. A unidade comercial considerada é a caixa com 20 unidades de 0,9 litro, totalizando 18 litros por caixa.

8.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total de marmitas consideradas	240.000/mês
Fator técnico de consumo	0,0065 litro por marmita
Unidade comercial	Caixa com 20 unidades de 0,9 litro
Litros por caixa	18 litros

8.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Litros/mês	Litros/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0065 L	780 L	9.360 L
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0065 L	780 L	9.360 L
Total		240.000		1.560 L/mês	18.720 L/ano

9. Cálculo – sal – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o sal foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,008333 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o fardo de 30 kg.

9.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,008333 kg por marmita
Unidade comercial	Fardo de 30 kg

9.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,008333 kg	1.000 kg	12.000 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,008333 kg	1.000 kg	12.000 kg
Total		240.000		2.000 kg/mês	24.000 kg/ano

10. Cálculo – alho – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o alho foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0005556 kg por marmita. A unidade comercial considerada é a caixa de 10 kg.

10.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0005556 kg por marmita
Unidade comercial	Caixa de 10 kg

10.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0005556 kg	66,67 kg	67 kg	804 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0005556 kg	66,67 kg	67 kg	804 kg
Total		240.000		133,34 kg	134 kg/mês	1.608 kg/ano

11. Cálculo – cebola – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, a cebola foi considerada apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0155556 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o saco de 20 kg.

11.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0155556 kg por marmita
Unidade comercial	Saco de 20 kg

11.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0155556 kg	1.866,67 kg	1.867 kg	22.404 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0155556 kg	1.866,67 kg	1.867 kg	22.404 kg
Total		240.000		3.733,34 kg	3.734 kg/mês	44.808 kg/ano

12. Cálculo – colorau – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o colorau foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0023889 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

12.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal

Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0023889 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

12.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0023889 kg	286,67 kg	287 kg	3.444 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0023889 kg	286,67 kg	287 kg	3.444 kg
Total		240.000		573,34 kg	574 kg/mês	6.888 kg/ano

13. Cálculo – Pimenta do reino/lemon pepper – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, a pimenta-do-reino ou lemon pepper foi considerada apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0003333 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

13.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0003333 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

13.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0003333 kg	40,00 kg	40 kg	480 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0003333 kg	40,00 kg	40 kg	480 kg
Total		240.000		80,00 kg	80 kg/mês	960 kg/ano

14. Cálculo – Pimentão – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o pimentão foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0002222 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

14.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0002222 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

14.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0002222 kg	26,67 kg	27 kg	324 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0002222 kg	26,67 kg	27 kg	324 kg
Total		240.000		53,34 kg	54 kg/mês	648 kg/ano

15. Cálculo – Pimenta de cheiro – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, a pimenta de cheiro foi considerada apenas nos itens Item 1- Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0004444 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

15.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal

Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0004444 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

15.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0004444 kg	53,33 kg	54 kg	648 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0004444 kg	53,33 kg	54 kg	648 kg
Total		240.000		106,66 kg	108 kg/mês	1.296 kg/ano

16. Cálculo – Vinagre – almoço normal e janta normal

Para fins de composição da planilha de custos, o vinagre foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês.

Adotou-se o fator técnico estimado de consumo de 0,0003 litro por marmita, aplicado sobre o quantitativo mensal de cada item.

16.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0003 litro por marmita
Unidade comercial	Litro

16.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Litros/mês	Litros/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0003 L	36 L	432 L
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0003 L	36 L	432 L
Total		240.000		72 L/mês	864 L/ano

a.2. Base de cálculos embalagem

Planilha de custos

EMBALAGEM		V. UNIT.
Marmita alumínio N° 9	3.096.000	
TOTAL		

Obs.

Para fins de preenchimento da planilha, a licitante deverá informar, neste campo, apenas o valor unitário da embalagem tipo marmita de alumínio nº 9. O quantitativo anual estimado é de 3.096.000 unidades, porém a apuração do custo total será realizada no resumo da planilha de composição de custos geral, evitando duplicidade de cálculo nesta etapa.

a.3. Base de cálculos mão de obra (mínimo)

Nos termos do Item 46 deste Termo de referência e considerando que o objeto contratual será executado nas dependências do Complexo Penitenciário de Rio Branco, o IAPEN celebrará Termo de Acordo de Cooperação com empresa já contratada, a qual deverá, preferencialmente, utilizar a mão de obra de presos custodiados nos regimes fechado e/ou semiaberto para a execução de atividades na cozinha da unidade.

Para fins de comprovação da exequibilidade da proposta, foi definida a quantidade mínima de mão de obra de presos necessária à execução contratual, bem como o respectivo o benefício financeiro de cada função, parâmetros que não poderão ser alterados pela licitante.

No preenchimento da tabela de mão de obra, a coluna “Custo mensal individual (a)” deverá corresponder ao valor apurado na planilha de composição de custos, especificamente no campo “Preço Total por Empregado”. A coluna “Custo mensal total (b)” será obtida pela multiplicação do Custo mensal individual (a) pela quantidade de empregados/reeducandos da respectiva função. A coluna “Custo anual total (c)” corresponderá à multiplicação do Custo mensal total (b) por 12 meses. Por fim, o Rateio (d) será calculado mediante divisão do Custo anual total (c) pelo quantitativo total anual da contratação, correspondente a 3.096.000 marmitas.

Tabela de mão de obra

MÃO DE OBRA	Qtde.	Salário Mínimo - 2026	Custo mensal individual (a)	Custo mensal total (b)	Custo Anual total (c)	Rateio (d)
Reducandos	50	R\$ 1.621,00				
TOTAL rateio - Mão de obra						

Base Salarial conforme Decreto n.º 12.797/2025.

E para o rateio por item, use este complemento:

- O rateio da tabela mão de obra por item será realizado a partir do Total do Rateio - Mão de Obra, distribuído proporcionalmente ao quantitativo anual de cada item.
- Para o Item 1 - Almoço normal, aplica-se: $(\text{Total do Rateio - Mão de Obra} \times 1.440.000) \div 3.096.000$. Para o Item 2 - Almoço com prescrição médica/nutricional, aplica-se: $(\text{Total do Rateio - Mão de Obra} \times 108.000) \div 3.096.000$. Para o Item 3 - Jantar normal, aplica-se: $(\text{Total do Rateio - Mão de Obra} \times 1.440.000) \div 3.096.000$. Para o Item 4 - Jantar com prescrição médica/nutricional, aplica-se: $(\text{Total do Rateio - Mão de Obra} \times 108.000) \div 3.096.000$.

Tabela - mão de obra por item

Item	Descrição	Qtde anual	Rateio por item
1	Almoço normal	1.440.000	
2	Almoço com prescrição médica/nutricional	108.000	

3	Jantar normal	1.440.000	
4	Jantar com prescrição médica/nutricional	108.000	
TOTAL QTDE CONTRATAÇÃO		3.096.000	

a.4. Base de cálculos gás

Planilha de custos – gás

Para fins de preenchimento da planilha de custos do Gás GLP/kg, a coluna “Kg de gás anual (a)”corresponde à quantidade anual estimada de gás para cada item.

A coluna “V. Unitário (b)” deverá ser preenchida pela licitante com o valor do kg do gás. A coluna “V. Total (c)” será calculada pela multiplicação do Kg de gás anual (a) pelo V. Unitário (b). Já a coluna “Rateio (d)”corresponderá à divisão do V. Total (c) pela “Qtde Marmitas contratação/ano” do respectivo item, obtendo-se o custo unitário do gás por marmita.

Gás GLP kg						
Item	Refeição	Qtde Marmitas contratação/ano	Kg de gás anual (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c)	Rateio (d)
Item 1	Almoço normal	1.440.000	57.168			
Item 2	Almoço com prescrição/dieta	108.000	4288			
Item 3	Jantar normal	1.440.000	57.168			
Item 4	Jantar com prescrição/dieta	108.000	4288			
Total		3.096.000	122.912			

1. Cálculo de Gás de cozinha anual

Para fins de composição da planilha de custos, o gás de cozinha foi considerado nos quatro itens da contratação, totalizando 3.096.000 marmitas/ano.

Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0397 kg por marmita, aplicado sobre o quantitativo anual de cada item. A quantidade apurada foi arredondada para cima, em quilogramas inteiros, para fins de composição da planilha de custos.

1.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1, Item 2, Item 3 e Item 4
Marmitas anuais do Item 1	1.440.000
Marmitas anuais do Item 2	108.000
Marmitas anuais do Item 3	1.440.000
Marmitas anuais do Item 4	108.000
Total anual considerado	3.096.000 marmitas
Fator técnico de consumo	0,0397 kg por marmita
Unidade de referência	Kg

1.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/ano	Fator técnico	Kg/ano calculado	Kg/ano arredondado
Item 1	Almoço normal	1.440.000	0,0397 kg	57.168,00 kg	57.168 kg
Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional	108.000	0,0397 kg	4.287,60 kg	4.288 kg
Item 3	Jantar normal	1.440.000	0,0397 kg	57.168,00 kg	57.168 kg
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional	108.000	0,0397 kg	4.287,60 kg	4.288 kg
Total		3.096.000		122.911,20 kg	122.912 kg/ano

Nota - Energia elétrica e água

Os custos relativos à energia elétrica e à água utilizados no preparo das refeições, higienização de alimentos, limpeza operacional e demais atividades necessárias à execução do objeto deverão ser consideradas pela licitante dentro dos custos indiretos da planilha de composição de custos. Dessa forma, tais despesas não serão lançadas como itens individualizados de insumo, devendo estar contempladas na composição geral dos custos indiretos da proposta.

a.5. Base de cálculos logística

Resumo dos custos de logística

Resumo	Valor
Combustível	
Aluguel de Veículos ou veículo próprio	
Total	

1. Custo de logística - combustível

Para fins de composição da planilha de custos, o custo de logística deverá considerar a distribuição interna das refeições.

Na distribuição interna, considerou-se a distância estimada de 800 metros entre a cozinha e os pavilhões, com percurso de ida e volta por entrega. Como são realizadas 2 entregas por dia, correspondentes ao almoço e ao jantar, tem-se: 800 metros × 2 = 1,6 km por entrega / 1,6 km × 2 entregas/dia = 3,2 km/dia.

No período anual: 3,2 km/dia × 360 dias = 1.152 km/ano

Assim, a quilometragem anual total estimada será: 1.152 km/ano

Adotando-se consumo médio de 10 km/L para o veículo tipo Fiorino ou similar, a quantidade anual estimada de combustível será: 1.152 km/ano ÷ 10 km/L = 115,2 litros/ano

1.1. Quilometragem anual estimada

Descrição	Distância diária	Dias/ano	Km/ano
Distribuição interna das refeições	3,2 km/dia	360	1.152 km

1.2. Cálculo do combustível

Veículo	Km/ano	Consumo médio	Litros estimados/ano
Fiorino ou similar	1.152 km	10 km/L	115,2 litros

Planilha de custos – Combustível

		Total marmitas		3.096.000
Veículo	Litros/ano	Valor litro (a)	Custo total da logística em 12 meses (b)	Rateio (c)
Fiorino ou similar	115,2	R\$ 7,50	R\$ 864/3096	R\$ 0,00027

O valor de R\$ 0,00027 corresponde ao rateio unitário do combustível por marmita, calculado com base no custo total anual estimado da logística, dividido pelo quantitativo anual de 3.096.000 marmitas. Esse valor deverá ser utilizado pelas licitantes em seus orçamentos para composição do custo de combustível, salvo apresentação de memória de cálculo própria devidamente justificada e compatível com a execução do objeto.

2. Cálculo de transporte

2.1. Locação Veículos

Para fins de preenchimento da tabela de locação de veículos, a licitante deverá informar o valor mensal da locação do veículo utilizado na execução contratual. O Custo Anual será calculado pela multiplicação do valor mensal por 12 meses. O Rateio será obtido pela divisão do Custo Anual pelo quantitativo total anual da contratação, correspondente a 3.096.000 marmitas.

Planilha de Custo – Locação de veículo

Veículo	Valor mensal	Custo Anual	Rateio
Fiorino ou similar			
Total logística 12 meses			

2.2. Veículo próprio

Depreciação = (Valor de Compra – Valor Atual de Mercado) / Tempo de Uso

Rateio Custo logístico por marmita = Depreciação/3.096.000 marmitas

Rateio Seguro, licenciamento e IPVA= Valor Anual / 3.096.000 marmitas

Manutenção anual = Valor atual do veículo × 10% (percentual anual previsto pelo órgão podendo a empresa utilizar percentual maior mais não menor ao prefixado pelo órgão).

Rateio manutenção anual = resultado manutenção anual / 3.096.000 marmitas

a.6. Base de cálculos dedetização/higienização

Para fins de preenchimento da tabela de RT/Nutricionista/Sanitário, a licitante deverá informar o valor unitário do serviço de dedetização/higienização. Considerando a quantidade estimada de 4 execuções anuais, o V. Total será calculado pela multiplicação da Qtde pelo Valor Unit.. O Rateio será obtido pela divisão do V. Total pelo quantitativo anual total da contratação, correspondente a 3.096.000 marmitas.

Planilha de custos - Dedetização/Higienização

RT/NUTRICIONISTA/SANITÁRIO	Qtde	Total marmitas		3.096.000
		Valor Unit	V. Total	Rateio
Dedetização/higienização	4			

a.7. Base de cálculos custos indiretos

Para fins de composição da planilha de custos, os Custos Indiretos deverão ser calculados sobre a somatória dos seguintes grupos de custos: Gêneros Alimentícios, Embalagem, Mão de Obra, Gás/Água/Energia, Logística e Dedetização/Higienização.

O percentual informado pela licitante a título de Custos Indiretos não poderá ser inferior a 1%, devendo incidir sobre o total dos custos diretos apurados nos grupos acima indicados.

Base de cálculo dos Custos Indiretos = Gêneros Alimentícios + Embalagem + Mão de Obra + Gás/Água/Energia + Logística + Dedetização/Higienização

Custos Indiretos = Base de cálculo × Percentual informado

a.8. Base de cálculos margem/lucro

Para fins de composição da planilha de custos, a Margem de Lucro deverá incidir sobre a somatória dos seguintes grupos: Gêneros Alimentícios, Embalagem, Mão de Obra, Gás/Água/Energia, Logística, Dedetização/Higienizaçãoe Custos Indiretos.

O percentual informado pela licitante a título de Margem de Lucro não poderá ser inferior a 1%, devendo ser aplicado sobre a base de cálculo formada pela soma dos custos diretos e dos custos indiretos.

Base de cálculo da Margem de Lucro = Gêneros Alimentícios + Embalagem + Mão de Obra + Gás/Água/Energia + Logística + Dedetização/Higienização + Custos Indiretos

Margem de Lucro = Base de cálculo × Percentual informado

a.9. Base de cálculos tributos

Para fins de composição do preço final da refeição, a licitante deverá informar os tributos incidentes sobre o faturamento, conforme seu regime tributário e a natureza da operação, indicando os respectivos percentuais aplicáveis.

Na planilha, deverão ser informados, quando aplicáveis, os percentuais de PIS, COFINS, ICMS e demais tributos incidentes sobre a receita/faturamento. A licitante deverá utilizar os percentuais efetivamente aplicáveis ao seu regime fiscal, acompanhados da respectiva memória de cálculo.

Para fins de cálculo, será adotada a seguinte metodologia:

To = Percentual total dos tributos ÷ 100

Po = Somatória dos custos antes dos tributos

P1 = Po ÷ (1 – To)

Onde:

§ To corresponde ao percentual total dos tributos incidentes sobre o faturamento;

§ Po corresponde à somatória dos custos antes dos tributos, incluindo gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/higienização, custos indiretos e margem de lucro;

§ P1 corresponde ao preço final com tributos incluídos.

Assim, a licitante deverá preencher os percentuais tributários aplicáveis e a planilha calculará o preço final da refeição por meio da fórmula: Preço final com tributos = $Po \div (1 - To)$

Caso a licitante esteja sujeita ao regime de Lucro Presumido, poderá ser considerado, conforme o caso, o percentual de 0,65% para PIS, 3,00% para COFINS e 19,00% para ICMS, totalizando 22,65%. Nessa hipótese:

$$To = 22,65\% \div 100 = 0,2265$$

$$P1 = Po \div (1 - 0,2265)$$

A licitante que adotar percentual diverso deverá justificar o enquadramento tributário utilizado, indicando seu regime de tributação e demonstrando a composição dos tributos incidentes sobre o faturamento (se for por exemplo lucro real a média do pis e cofins dos últimos 12 meses).

Modelo de preenchimento

Tributo	Percentual
PIS	0,65%
COFINS	3,00%
ICMS	19,00%
Total dos tributos — To	22,65%

Fórmula por item

Item	Po — custo antes dos tributos	To	Fórmula	P1 — preço com tributos
Almoço normal	R\$ 20,00 (valor exemplificativo)	0,2265	$R\$20,00 (Po) \div (1 - 0,2265)$	R\$ 25,86
Almoço com prescrição médica/nutricional		0,2265	$Po \div (1 - 0,2265)$	
Jantar normal		0,2265	$Po \div (1 - 0,2265)$	
Jantar com prescrição médica/nutricional		0,2265	$Po \div (1 - 0,2265)$	

14. DA GARANTIA DE PROPOSTA

14.1. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, será exigida dos licitantes a prestação de garantia da proposta, como condição para participação neste certame.

14.2. A garantia da proposta deverá corresponder a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, sendo o valor estimado do registro de R\$ 61.960.032,00 (sessenta e um milhões, novecentos e sessenta mil trinta e dois reais).

14.3. A garantia da proposta poderá ser prestada por qualquer das seguintes modalidades, à escolha do licitante, conforme o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021:

14.3.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

14.3.2. seguro-garantia;

14.3.3. fiança bancária.

14.4. A garantia deverá ter prazo de validade mínimo compatível com o prazo de validade da proposta, conforme estabelecido neste edital.

14.5. Quando a garantia da proposta for prestada sob a forma do item 14.3.1 será devolvida aos licitantes não vencedores após a adjudicação do objeto, e ao licitante vencedor após a assinatura do contrato ou, quando exigida, após a prestação da garantia contratual.

14.6. A garantia da proposta poderá ser executada caso o licitante vencedor:

14.6.1. retire sua proposta durante o prazo de validade;

14.6.2. recusa-se a assinar a Ata de Registro de Preços, o contrato ou a não apresentar os documentos para a contratação.

14.7. A exigência da garantia da proposta justifica-se pela necessidade de assegurar a seriedade das propostas apresentadas e a adequada condução do procedimento licitatório, em observância aos princípios da eficiência, da segurança jurídica e do interesse público. Cabe salientar que pela natureza do objeto da presente contratação, a recusa da eventual licitante vencedora na assinatura do contrato ou do termo equivalente, representaria prejuízo considerável para a Administração podendo ensejar, inclusive, em posterior aplicação de sanção por parte dos órgãos fiscalizadores externos.

14.8. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, **a garantia da proposta deverá figurar com data anterior à sessão pública de julgamento**, mediante uma das modalidades previstas no art. 96, da Lei 14.133/2021, como requisito de pré-habilitação, nos termos do art. 58, da Lei 14.133/2021.

14.9. Se não for possível juntar a garantia no sistema, no momento do cadastramento da proposta, seja por inviabilidade do sistema, seja para não identificar a licitante, a referida garantia da proposta (já emitida em data anterior à abertura da sessão) deverá ser juntada, no prazo de até 2h, após a fase de lances, a partir da solicitação do Agente de Contratação, sob pena de desclassificação da licitante.

14.10. O Acórdão TCU nº 1128/2026 - Plenário concluiu que a garantia de proposta tem natureza jurídica de requisito de “pré-habilitação”, atuando como importante filtro de qualidade da competição, ao impor um custo inicial que tende a desestimular a participação de agentes descompromissados ou aventureiros, sem, contudo, inviabilizar a ampla concorrência. Ao exigir que o licitante demonstre, desde o momento da apresentação da proposta, um mínimo de comprometimento econômico com sua oferta, a Administração reduz a probabilidade de abandono do certame ou de condutas oportunistas, contribuindo para maior estabilidade e previsibilidade do procedimento.

15. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1. A empresa interessada em participar da presente licitação, deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente, serviço(s) pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da licitação correspondente a:

15.1.1. No mínimo a 40% (quarenta) por cento, da quantidade para registro;

15.1.2. Experiência mínima de 3 (três) anos, ininterruptos ou não, na serviço(s) pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da licitação, nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021;

15.2. Poderá ser exigido da proposta melhor classificada, em diligência, que apresente cópia autenticada do(s) contrato(s) da prestação do(s) serviço(s) ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.

15.3. Será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica para alcançar os quantitativos mínimos exigidos, inclusive atestados que sejam referentes a contratos executados de forma concomitante. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter o tipo e a quantidade de refeições fornecidas.

15.4. O(s) atestados(s) apresentado(s) 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.

15.5. A licitante deverá apresentar registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutrição.

15.6. Apresentar alvará da vigilância sanitária ou municipal da sede da empresa licitante.

15.7. **Declaração de disponibilidade de recursos para execução do objeto** — a empresa deverá apresentar declaração, conforme modelo constante no edital, de que dispõe de toda a estrutura e dos recursos necessários para a execução do objeto licitado. Nessa declaração, deverá constar que, na assinatura do contrato, a empresa contará com, no mínimo, 01 (um) nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, **com atestado de responsabilidade técnica previamente averbado junto ao respectivo Conselho**.

15.8. **Da identificação dos profissionais (Responsável Técnico):**

15.8.1. A Licitante deverá apresentar declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico (nutricionista) que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão.

15.8.2. A comprovação do vínculo profissional da equipe encarregada de executar os serviços com a Licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da

Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho ou de declaração de compromisso de vinculação contratual e deverá ser apresentada como condição para contratação.

15.8.3. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

15.9. Para fins de comprovação da qualificação técnica, a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, na forma e no momento estabelecidos neste instrumento convocatório, a **comprovação da adoção de sistema estruturado de gestão da qualidade e segurança dos alimentos**, mediante a apresentação das seguintes documentação válida e vigente:

15.9.1. Certificação **ISO 22000 – Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA)** ;

15.9.2. Certificação **ISO 9001 – Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ)**, cumulativamente com o **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)** e o **Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)**.

15.10. As certificações previstas no item anterior possuem caráter **cumulativo**, de modo que a licitante deverá apresentar as duas certificações, sendo exigida a apresentação cumulativa das certificações dos itens 15.9.1 e 15.9.2.

15.11. A exigência fundamenta-se no art. 17, § 6º, inciso III, e no art. 42, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, e decorre das características e da essencialidade técnica do objeto, que envolve o preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação em estabelecimento prisional, atividade submetida a rigorosos requisitos sanitários e de controle de qualidade e cuja eventual descontinuidade pode comprometer diretamente a prestação de serviço público essencial.

15.12. A exigência deverá observar, ainda, as condições de legitimidade estabelecidas pelo Tribunal de Contas da União no **Acórdão nº 1.091/2025-TCU-Plenário**, conforme fundamentação e justificativa técnica constante dos autos do processo de contratação, especialmente quanto à demonstração da pertinência entre as certificações exigidas e as características do objeto.

15.13. O escopo da certificação apresentada deverá abranger atividades compatíveis com o objeto da contratação, tais como **preparo, produção, manipulação e/ou fornecimento de refeições, alimentação coletiva ou food service institucional**, não sendo admitido certificado cujo escopo seja manifestamente estranho à cadeia de produção, manipulação, preparo ou fornecimento de alimentos.

15.14. As certificações de que trata o item 15.9.1 e 15.9.2 deverão ser emitidas por organismos de certificação devidamente acreditados pela **Coordenação-Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre**.

15.15. A comprovação será realizada mediante apresentação de cópia do certificado válido, contendo, no mínimo, o número ou identificação do certificado, a entidade certificadora, o escopo da certificação e o respectivo prazo de validade, facultada à Administração a verificação de sua autenticidade e validade diretamente junto ao organismo certificador, ao Inmetro ou em base de dados oficial ou equivalente.

15.16. Quando apresentada certificação cuja validade, entidade certificadora, escopo ou autenticidade suscite dúvida objetivamente verificável, a Administração poderá realizar diligência destinada à confirmação dessas informações, inclusive mediante consulta ao organismo certificador ou à respectiva base oficial de registros.

15.17. Não será admitida, para fins de comprovação do requisito, declaração de que a licitante se encontra “em processo de certificação”, protocolo de solicitação, contrato de certificação, relatório de auditoria sem certificação concluída ou documento de natureza equivalente, uma vez que o requisito visa demonstrar a existência efetiva e formalmente reconhecida do sistema de gestão no momento próprio.

15.18. A vedação prevista no item anterior decorre da necessidade de que os mecanismos de gestão, controle e segurança dos alimentos estejam efetivamente implementados e submetidos ao processo de avaliação e certificação correspondente antes do início da execução contratual, conforme fundamentação constante da Justificativa Técnica integrante dos autos.

15.19. As certificações apresentadas deverão permanecer válidas durante a execução contratual, quando sua manutenção for necessária à continuidade das condições que fundamentaram a contratação, ficando a contratada obrigada a manter as condições de habilitação exigidas e a comunicar à Administração eventual suspensão, cancelamento, alteração de escopo ou perda de validade da certificação apresentada.

15.20. Na hipótese de expiração, suspensão, cancelamento ou alteração relevante do certificado durante a vigência contratual, a contratada deverá apresentar à fiscalização, sempre que solicitada, documentação comprobatória da renovação, manutenção ou regularidade da certificação, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa.

15.21. Eventual necessidade de esclarecimento, complementação ou verificação de documento já apresentado será processada mediante diligência, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021, vedada a utilização da diligência para permitir a apresentação posterior de documento destinado a comprovar requisito de habilitação que não tenha sido atendido pela licitante no momento oportuno.

15.22. A análise da documentação ficará restrita à verificação objetiva da **validade, autenticidade, entidade certificadora e escopo**, não sendo admitida avaliação subjetiva da Administração quanto ao mérito ou à qualidade do sistema certificado, sem prejuízo da realização de diligências destinadas à confirmação de informações constantes dos documentos apresentados.

16. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

16.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou Certidão Negativa de Ação Cível em que não conste ação de falência/recuperação judicial/concordata/extrajudicial expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, **EXCETO quando autorizada judicialmente ou quando estiver com plano de recuperação aprovado e homologado**;

16.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

16.3. Para fins de qualificação econômico-financeira, a licitante deverá comprovar, de forma cumulativa, com base nas demonstrações contábeis exigíveis:

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

16.5. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 8,33% (oito inteiros e trinta e três centésimos por cento) do valor da proposta para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social;

16.6. Patrimônio líquido de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor estimado para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

16.6.1. Para os parâmetros definidos no Subitem 16.6, considera-se o valor estimado de R\$ 61.960.032,00 (sessenta e um milhões, novecentos e sessenta mil trinta e dois reais);

16.7. Declaração de compromissos assumidos, na forma do disposto no § 8º do art. 67º da Lei 14.133/2021.

16.8. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

16.9. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

16.11. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

16.11.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

16.11.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

16.12. O último exercício social para o registro dos balanços nos órgãos competentes será aquele estabelecido no art. 1.078 do Código Civil Brasileiro, qual seja, 30 de abril do ano seguinte. Tal prazo, não se aplica as empresas que utilizam o Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, que será até o último dia útil do mês de junho do ano seguinte.

17. DO RELATÓRIO TÉCNICO-NUTRICIONAL

17.1. INTRODUÇÃO

17.1.1. A alimentação é assegurada como direito humano, no âmbito internacional, pela Declaração Universal de Direitos Humanos, datada de 1948. A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento é fundamental a segurança alimentar e nutricional, que é definida como a garantia a todos os cidadãos ao acesso contínuo e permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente e em condições higiênicas-sanitárias adequadas.

17.1.2. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm sido definidas como espaços destinados à produção e ou ao fornecimento de refeições para coletividade. Representa uma unidade administrativa organizada, abrangendo desde o planejamento da aquisição de alimentos e seleção de fornecedores até a análise dos efeitos da alimentação servida.

17.1.3. Thomé, et al. (2016) afirma que existem quatro elementos essenciais para assegurar a ordem na prisão, são eles: assistência jurídica e de saúde, visita e alimentação. Assim, o tema alimentação é de extrema importância, uma vez que caso o internado receba alimentos em quantidade insuficiente poderá sua integridade física prejudicada.

17.1.4. Assim, o presente relatório objetiva analisar, do ponto de vista nutricional, o termo de referência utilizado na contratação da empresa fornecedora de alimentos do complexo penitenciário de Rio Branco – Acre.

17.2. JUSTIFICATIVA

17.2.1. No que se trata a respeito da “Composições das refeições”, que descrevem a frequência semanal das preparações, observa-se a variação dos itens no cardápio e que estão presentes todos os grupos alimentares, grupo dos alimentos energéticos.

17.2.2. De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira (2014), proposto pelo Ministério da Saúde, arroz, milho, trigo e todos os cereais são fontes importantes de carboidratos, fibras, vitaminas (principalmente do complexo B) e minerais. Combinados ao feijão ou outra leguminosa, os cereais constituem também fonte de proteína de excelente qualidade. Dessa forma, o oferecimento ao reeducando desses itens, diariamente, promovem o suporte de calorias necessário ao bom estado nutricional.

17.2.3. Quando se trata de **condicionamento das refeições** a RDC – nº 216, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, afirma que “o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C”. A RDC citada afirma no seu inciso 4.9.2 que “O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas”. E no inciso 4.9.3 “Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado”. Assim, ao se optar embalagens térmicas reutilizáveis é imprescindível que seja garantido as condições higiênicas e sanitárias desses recipientes.

17.2.4. Na **fiscalização do local de produção** é importante que seja observado a existência de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs relacionando, no mínimo, itens sobre higienização de instalações, equipamentos e móveis, higiene e saúde dos manipuladores, higienização do reservatório e controle integrado de vetores e pragas urbanas. A aplicação da lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos, presentes na Resolução - RDC 275, de 21 de outubro de 2002, é um excelente instrumento para verificar as condições sanitárias da empresa contratada. Sugere-se que a empresa vencedora do contrato mantenha um cronograma de treinamento para colaboradores acerca de higiene dos alimentos, noções de porcionamento, higiene de utensílios, higiene pessoal, uso de EPIs, dentre outros assuntos pertinentes a produção de alimentos.

17.2.5. A respeito da informação nutricional e ao porcionamento, observa-se que, em média, o reeducando receberá em torno de 2200 kcal por dia. Uma das maiores expoentes nas ciências da Nutrição, Philippe et al. (1999), ao desenvolver a pirâmide alimentar brasileira, afirma que quantidade de energia (kcal) depende de fatores como idade, sexo, altura, nível de atividade física, entre outros. A dieta de 1600 kcal foi calculada para mulheres com atividade física sedentária e a dieta com 2200 kcal pode ser aplicada para homens com atividade física sedentária. Assim, o fornecimento de refeições no porcionamento referenciado alcança as necessidades diárias de calorias, prevenindo a perda de peso dos reeducando, uma vez que devido as características do regime de vida desses indivíduos ficam confinados em celas por mais de 16h, tendo baixo gasto energético.

17.3. CONCLUSÃO

17.3.1. A resolução nº 27, de 9 de julho de 2020, em seu artigo 1º, afirma que as autoridades do sistema de justiça fiscalizem o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada das pessoas privadas de liberdade. Portanto, observa-se que termo de referência que visa a contratação de empresa para o fornecimento de alimentos ao sistema prisional do Estado do Acre encontra-se dentro dos parâmetros estabelecidos pelos órgãos internacionais e nacionais no que tange ao alcance das necessidades diárias de calorias, lipídios e proteínas.

17.3.2. Contudo, sugere-se a oferta de maiores quantidades de vegetais e legumes, e que haja variação na oferta ao longo da semana, uma vez que são alimentos que previnem o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como a hipertensão arterial, o diabetes e a obesidade, muito presentes entre a população carcerária.

17.3.3. Recomenda-se, também, considerando o hábito alimentar da população da região norte, a oferta, pelo menos mensalmente, de peixes no cardápio. E a redução, a um mínimo necessário, de frituras e embutidos.

17.3.4. Por fim, a inclusão de alimentos integrais, como o arroz, o macarrão, no almoço e jantar, para aqueles reeducandos em regime de alimentação com prescrição médica ou nutricional é uma alternativa para pacientes com necessidades de alimentação especial.

18. DA ENTIDADE GERENCIADORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. Instituto de Administração penitenciária - IAPEN.

19. DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

19.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

19.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

19.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituído deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

19.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.5. O instrumento contratual de que trata o item anterior deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

19.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.7. O consumo da ata de registro de preços deverá ocorrer primeiro no item, lote ou grupo mais vantajoso, consumindo-se os demais itens, lotes ou grupos, em sequência, apenas quando exaurido o quantitativo daquele (art. 342 do Decreto estadual 11.363).

19.8. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

19.8.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

19.8.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

19.8.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

19.8.2.2. Mantiverem sua proposta original.

19.9. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

19.10. O registro a que se refere o item anterior tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.11. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

19.12. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

19.13. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

19.14. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços, o preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

19.15. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, terá o prazo de 2 (dois) dias, a contar da data da convocação para a assinatura da ata de registro de preços, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

19.16. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

19.17. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

19.18. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

19.19. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

19.20. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

19.21. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição

19.22. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração Pública a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada, assegurada a preferência da detentora da ata de registro de preços quando em igualdade de condições (art. 343 do Decreto Estadual 11.363).

20. DA VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

20.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

21. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

21.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

21.2. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

21.3. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

21.4. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

22. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

22.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

22.2. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

22.3. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

22.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

22.5. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.6. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

22.7. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

22.8. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

22.9. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados

22.10. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

22.11. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

22.12. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

23. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

23.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

a) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

b) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

23.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

23.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023

23.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

23.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

23.7. Na hipótese de compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

24. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

24.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023;

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

e) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.

24.2. Na hipótese de aplicação de sanção previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poder, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

24.3. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

24.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

24.5. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) Por razão de interesse público;
- b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

25. DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

25.1. A ata de registro de preços poderá ser utilizada, durante sua vigência, por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, inclusive empresas estatais que não figurem no rol de órgãos e entidades participantes, mediante anuência expressa do órgão ou entidade gerenciadora e da detentora, atendidos os limites do art. 336 do Decreto nº 11.363/2023, observados os seguintes requisitos:

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- c) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

25.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

25.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

25.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

25.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

25.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 21.1.

25.7. Será vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública estadual a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal (art. 338 do Decreto Estadual 11.363).

25.8. A adesão deverá ser efetivada em até 90 (noventa) dias contados da autorização, admitida a prorrogação excepcional e justificada desse prazo, a pedido do interessado, mediante anuência da detentora, desde que observado o prazo de vigência da ata de registro de preço.

26. DOS LIMITES PARA AS ADEÇÕES

26.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

26.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

26.3. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 5.1, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

27. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

27.1. Da identificação dos profissionais (Responsável Técnico):

27.1.1. Como condição para contratação, a CONTRATADA deverá apresentar declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico (nutricionista) que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão.

27.1.2. A comprovação do vínculo profissional da equipe encarregada de executar os serviços com a CONTRATADA poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho ou de declaração de compromisso de vinculação contratual e deverá ser apresentada como condição para contratação.

27.1.3. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

27.2. Da vistoria da cozinha externa (temporária):

27.2.1. A fim de assegurar a prestação dos serviços imediatamente após a assinatura do contrato, previamente à assinatura do Contrato, a empresa beneficiária da ARP deverá indicar o **local externo próprio**, onde será produzida as refeições.

27.2.1.1. Será aceito por **local externo próprio** o espaço/cozinha da qual a empresa detenha a disponibilidade jurídica por meio de contrato de locação, sublocação, comodato, cessão de uso, arrendamento ou outro instrumento jurídico equivalente que assegure o uso do imóvel para a finalidade contratual.

27.2.2. O IAPEN notificará a empresa para que, **no prazo de 30 (trinta) dias corrido**, indique o **espaço/cozinha temporária** onde ocorrerá a preparação das refeições durante o período de adequação e estruturação do espaço/cozinha definitiva.

27.2.3. Após a indicação do espaço/cozinha, este será vistoriado por Comissão designada pelo IAPEN, onde será verificado o cumprimento das condições elencadas no Item 29 deste Termo;

27.2.4. Somente após o cumprimento das condições e emissão do respectivo Laudo de Conformidade pelo IAPEN, a empresa beneficiária da ARP será convocada para assinatura do Contrato.

27.3. O não cumprimento das condições constantes deste item, bem como a constatação de que o local indicado não atende integralmente aos requisitos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência, impedirá a assinatura do Contrato. Nessa hipótese, a empresa será formalmente notificada para, no prazo máximo de 10 (dia) dias úteis, sanar as inconformidades apontadas ou indicar novo local que atenda às exigências editalícias, hipótese em que será realizada nova vistoria.

27.4. Persistindo o não atendimento das exigências após o prazo concedido ou sendo constatada a impossibilidade de adequação do local indicado, a Administração deixará de celebrar o Contrato por fato imputável à empresa, facultando-lhe a instauração do procedimento administrativo para aplicação das sanções cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa, bem como a convocação da licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para adoção do mesmo procedimento.

27.5. A vistoria terá caráter exclusivamente verificatório, restringindo-se à confirmação objetiva do atendimento dos requisitos expressamente previstos neste Termo de Referência, sendo vedada a exigência de condições, documentos ou adequações não estabelecidos no edital.

28. DO CONTRATO

28.1. DOS PRAZOS

28.2. Após a assinatura da ata, bem como a devida aprovação do espaço/cozinha temporário nos termos do Item 27.2, a empresa será convocada para assinar o contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis, após regularmente convocada, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pela Lei Federal nº 14.133, de 2021. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

28.3. O prazo para a CONTRATADA iniciar os serviços do LOTE ÚNICO será imediato e iniciará a partir da emissão da ordem de serviço.

28.4. DA VIGÊNCIA

28.5. O contrato vigorará pelo **prazo de 12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, desde que haja justificativa técnica e análise prévia de vantajosidade econômico-operacional para a Administração, conforme previsto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

28.6. O contrato poderá ser prorrogado, dentro da vigência do prazo anterior, após o parecer da Assessoria Jurídica do Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC, por períodos subsequentes de até 12 (doze) meses, até o limite máximo 10 (dez) anos, nos termos do que dispõe os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

28.6.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

28.6.2. A Contratante mantenha interesse na realização do serviço;

28.6.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Contratante; e

28.6.4. A empresa contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação que deverá ser apresentada com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias do término da vigência contratual, sob pena de inviabilizar a análise técnica e jurídica e o consequente aditamento contratual;

28.6.5. Quando da prorrogação contratual, a Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados continuam compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, em relação à realização de uma nova licitação;

- 28.6.6. O contrato não será prorrogado quando os preços estiverem superiores aos praticados no mercado, admitindo-se a negociação para redução de preços;
- 28.6.7. A Contratante não poderá prorrogar o contrato quando a empresa contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito do Estado ou do próprio órgão contratante, enquanto perdurarem os efeitos;
- 28.6.8. A prorrogação de contrato, quando vantajosa para a Administração, deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da Assessoria jurídica da Contratante;
- 28.7. **DA EFICÁCIA**
- 28.8. A eficácia do contrato estará condicionada à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado do Acre.
- 28.9. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados da data de sua assinatura: 20 (vinte) dias úteis, no caso de licitação.
29. **DA PRODUÇÃO EXTERNA DURANTE O PERÍODO DE ADEQUAÇÕES - ESPAÇO/COZINHA TEMPORÁRIA**
- 29.1. A prestação dos serviços deverá ser iniciada **no primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato**, em **espaço/cozinha temporária**, durante o prazo destinado às adequações e estruturas da cozinha definitiva, conforme Item 30 deste Termo.
- 29.2. A CONTRATADA **deverá, obrigatoriamente, produzir as refeições em local externo próprio temporário ou devidamente disponibilizada**, a fim de garantir a continuidade do fornecimento alimentar aos custodiados, sem qualquer prejuízo à execução do contrato.
- 29.3. O espaço/cozinha temporária deverá atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos:
- 29.3.1. Estar devidamente regularizado e licenciado pelos órgãos de vigilância sanitária municipal, estadual e/ou federal;
- 29.3.2. Atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes, inclusive quanto às etapas de produção, armazenamento, transporte e acondicionamento;
- 29.3.3. Ser previamente aprovado em vistoria técnica realizada por comissão designada pelo Instituto de Administração Penitenciária do Acre – IAPEN, composta por, no mínimo, dois servidores, incluindo obrigatoriamente um profissional nutricionista;
- 29.3.4. Estar localizado em endereço de fácil acesso, com condições adequadas de logística para o transporte diário das refeições até o Complexo Penitenciário, dentro dos horários contratuais.
- 29.4. A produção externa temporária será admitida **exclusivamente durante o período de adequações do espaço/cozinha definitiva**, ficando vedada sua continuidade após o prazo de 60 (sessenta) dias ou após a aprovação da vistoria final do espaço/cozinha definitiva.
- 29.4.1. O Prazo constante do Subitem 29.4 deste poderá ser prorrogado, por até 60 (sessenta) dias, mediante pedido e justificativa formal, acompanhada da documentação probatória, da Contratada, desde que devidamente autorizada pela Administração.
- 29.5. A CONTRATADA será inteiramente responsável pelas condições sanitárias, operacionais e logísticas do espaço/cozinha temporária, inclusive por eventuais falhas na conservação ou transporte dos alimentos.
30. **DO LOCAL DEFINITIVO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - ESPAÇO/COZINHA DEFINITIVA**
- 30.1. O espaço destinado ao preparo das refeições (espaço/cozinha definitiva) será uma estrutura física independente, situada nas dependências do Complexo Penitenciário, localizado na Estrada do Barro Vermelho, km 03 – Distrito Industrial – Rio Branco/AC.
- 30.2. A Contratada, após a assinatura do contrato, disporá de 60 (sessenta) dias corridos para realizar todas as adequações estruturais necessárias no referido espaço, devendo o ambiente estar completamente apto à execução do objeto contratual ao final desse prazo.
- 30.2.1. Durante o período de adequação e estruturação da cozinha definitiva, a contratada realizará o preparo das refeições em local próprio (espaço/cozinha temporária), a ser indicada e vistoriada nos termos do Item 29 deste Termo de Referência.
- 30.3. A CONTRATADA será integralmente responsável pela realização das adequações no espaço disponibilizado, bem como pela obtenção de todas as licenças e autorizações sanitárias exigidas, como Alvará Sanitário Estadual ou Municipal e/ou Licença de Funcionamento, ainda que o imóvel esteja localizado em área pertencente à Administração Pública.
- 30.4. Ressalta-se que a cessão do espaço físico não transfere à Administração Pública qualquer responsabilidade pelas obrigações legais e sanitárias relacionadas à produção e fornecimento das refeições. A CONTRATADA assumirá plena responsabilidade técnica e legal pela operação da cozinha industrial, inclusive perante os órgãos de vigilância sanitária.
31. **DA TRANSIÇÃO DA PRODUÇÃO EXTERNA TEMPORÁRIA PARA A PRODUÇÃO INTERNA DEFINITIVA**
- 31.1. Para garantir a continuidade e qualidade dos serviços de alimentação durante a mudança da produção externa para estrutura física situada nas dependências do Complexo Penitenciário, deverá ser obedecido o seguinte protocolo de transição:
- 31.1.1. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente ao IAPEN, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, a data prevista para o início da produção interna no espaço/cozinha definitiva;
- 31.1.2. Antes do início da operação interna, será realizada vistoria técnica final, por Comissão composta por servidores designados pelo IAPEN, incluindo obrigatoriamente um profissional nutricionista;
- 31.1.3. A CONTRATADA deverá realizar limpeza terminal completa nas instalações, apresentar todas as licenças sanitárias válidas (inclusive Alvará e/ou Licença de Funcionamento) e demonstrar o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar;
- 31.1.4. Deverá ser apresentado cronograma detalhado de transição, contendo as datas da última produção externa, da migração de equipamentos e da primeira produção interna;
- 31.1.4.1. Sob nenhuma circunstância, durante a mudança da produção externa para estrutura física situada nas dependências do Complexo Penitenciário, a produção e o fornecimento da alimentação poderão ser interrompidos;
- 31.1.5. O fluxo de produção, armazenamento e distribuição deverá ser validado pela comissão de vistoria quanto ao atendimento às normas da ANVISA e demais exigências sanitárias;
- 31.1.6. O início da produção interna somente será autorizado **após a emissão de laudo técnico de aprovação** pela comissão do IAPEN.
32. **DA VISTORIA FINAL E AUTORIZAÇÃO DE OPERAÇÃO**
- 32.1. Concluídas as adequações, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente o término das intervenções dentro do prazo estipulado. A partir dessa comunicação, o IAPEN realizará vistoria técnica, observando os critérios mencionados no item anterior.
- 32.2. A vistoria abrangerá:
- 32.2.1. Verificação das instalações físicas, equipamentos e utensílios;
- 32.2.2. Avaliação das estruturas de armazenamento de alimentos secos, perecíveis e congelados;
- 32.2.3. Conferência do cumprimento integral das normas sanitárias vigentes;
- 32.2.4. Verificação da conformidade do veículo de transporte dos alimentos, em conformidade com o item 44 deste Termo de Referência;
- 32.3. No momento da vistoria, a CONTRATADA deverá apresentar todas as licenças sanitárias válidas referentes ao local. Após a inspeção, será emitido laudo técnico, aprovando ou reprovando as condições verificadas.
- 32.4. Em caso de reprovação, o laudo indicará os ajustes necessários, sendo concedido o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa aprovada por comissão do IAPEN.
- 32.5. Aprovada a vistoria, a comissão emitirá um laudo técnico autorizando o início da produção no local definitivo.
33. **DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**
- 33.1. A empresa contratada deverá prestar os serviços em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência, inclusive observando fielmente os parâmetros nutricionais, os prazos de entrega e as condições higiênicas-sanitárias estabelecidas, sob pena de aplicação das sanções legais previstas.)
- 33.2. O descumprimento do prazo estipulado acarretará à empresa contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021 e no Edital e seus anexos.
- 33.3. No caso de empresa contratada prever atraso no início ou na conclusão dos serviços, poderá solicitar prorrogação de prazo, desde que presentes: justo motivo), prova documental da alegação e que o pedido seja encaminhado ao fiscal do contrato.
- 33.4. Não sendo apresentado pedido de prorrogação, ou caso apresentado, não seja aceito, a aplicação das sanções prevista neste Termo de Referência e no contrato realizar-se-á em procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa à empresa contratada.
34. **DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
- 34.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação compreenderá todas as etapas do processo de preparo, operacionalização e entrega interna das refeições, nos locais indicados pela CONTRATANTE, observando-se o padrão alimentar estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários de entrega.

34.2.	A matéria-prima utilizada no preparo das refeições deverá ser de origem conhecida, com regular registro junto ao Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância Sanitária, e apresentar embalagem e rotulagem em conformidade com a legislação vigente.
34.3.	A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
34.4.	Deverá ser assegurada a oferta de porções generosas e diversificadas de vegetais e legumes, com variação regular ao longo da semana, visando à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, prevalentes na população carcerária. Recomenda-se, ainda, a inclusão de peixe no cardápio ao menos uma vez por mês, respeitando os hábitos alimentares da população da região Norte. O uso de frituras e embutidos deverá ser limitado ao mínimo necessário. Para os reeducandos com prescrição médica ou nutricional específica, deverá ser prevista a oferta de alimentos integrais, como arroz e macarrão, nas refeições principais (almoço e jantar).
34.5.	Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, cujas atribuições englobam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
34.6.	Após a entrega, caso sejam constatadas inconformidades nas refeições, estas deverão ser substituídas no prazo máximo de 01 (uma) hora, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus para o IAPEN.
34.7.	Na hipótese de necessidade de substituição, complementação de quantidade ou de componentes da refeição, a Contratada deverá atender conforme as orientações fornecidas pelo IAPEN.
34.8.	Com o objetivo de garantir o fiel cumprimento do contrato e evitar extravios, as empresas deverão identificar as embalagens conforme o local de fornecimento, por meio de marca, adesivo, cor ou outro método de identificação previamente definido.
34.9.	Essa identificação será fundamental para apuração de responsabilidade da CONTRATADA em eventuais incidentes.
34.10.	O cardápio deverá ser elaborado quinzenalmente pela nutricionista responsável técnica da CONTRATADA e submetido à aprovação da Administração, respeitando as orientações do profissional designado pela CONTRATANTE, bem como os critérios de valor nutricional (gramas e calorias) estabelecidos no edital.
34.11.	Os cardápios poderão ser alterados quinzenal ou mensalmente por servidor qualificado designado pela CONTRATANTE, com o objetivo de evitar repetições excessivas. Nesses casos, a CONTRATADA terá o prazo de até 10 (dez) dias para encaminhar as alterações necessárias à devida aprovação.
35.	DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES
35.1.	As refeições (almoço e jantar) deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas descartáveis tipo marmítex de alumínio nº 09, com capacidade mínima de 1.200 ml , fechamento por máquina, com capacidade de suportar no mínimo 800g de alimento. Cada unidade deverá ser acompanhada de colher descartável em material plástico resistente , adequada para consumo imediato da refeição.
35.2.	Excepcionalmente, para os internos custodiados na Divisão de Estabelecimentos Penais de Segurança Máxima e de Regime Disciplinar Diferenciado (Amaro), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas individuais de isopor (poliestireno expandido), devidamente vedadas, visando atender aos critérios de segurança operacional específicos daquela unidade.
35.3.	As refeições deverão ser organizadas em recipientes individuais higienizados , vedados de forma a impedir a penetração de qualquer elemento ou substância externa, garantindo a preservação da qualidade e das condições higiênico-sanitárias até o momento do consumo.
35.4.	O acondicionamento, armazenamento e transporte dos alimentos devem obedecer às determinações da RDC nº 216/2004 da Anvisa , que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Destaca-se que:
35.4.1.	Conforme o item 4.8.8 , o tratamento térmico deverá assegurar que todas as partes do alimento atinjam, no mínimo, 70°C ;
35.4.2.	Segundo o item 4.9.2 , o armazenamento e transporte dos alimentos preparados, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer sob condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, sendo obrigatória a monitorização da temperatura durante todas as etapas ;
35.4.3.	Conforme o item 4.9.3 , os meios de transporte deverão ser devidamente higienizados , livres de vetores e pragas urbanas, com cobertura apropriada para a carga, não sendo permitido o transporte conjunto com outras cargas que comprometam a qualidade sanitária dos alimentos .
35.5.	No caso da utilização de embalagens térmicas reutilizáveis , é imprescindível assegurar que estas estejam em condições higiênico-sanitárias adequadas , devendo passar por processo regular de higienização conforme preconizado pelas normas sanitárias vigentes.
36.	DA SUBCONTRATAÇÃO
36.1.	Não será admitida a subcontratação total ou parcial para o objeto a ser contratado.
37.	DA GARANTIA CONTRATUAL
37.1.	A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis prorrogáveis por igual período, a critério do IAPEN, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, no montante de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo, a CONTRATADA, optar pelas modalidades de garantias previstas no art. 96, § 1º e incisos, da Lei nº 14.133/2021;
37.1.1.	A garantia na forma de Carta de Fiança Bancária ou seguro garantia deverá estar em vigor com cobertura até o final do prazo previsto para assinatura do Termo de Encerramento Definitivo do Contrato, devendo mantê-la atualizada a garantia até 90 (noventa) dias após o recebimento final do objeto contratado.
37.1.2.	Após a assinatura do Termo de Encerramento Físico do contrato será devolvida a “Garantia de Execução”, uma vez verificada a perfeita execução do objeto contratual.
37.1.3.	A garantia em espécie deverá ser depositada em instituição financeira oficial, credenciada pelo IAPEN/AC, em conta remunerada que poderá ser movimentada somente por ordem do IAPEN/AC. A não integralização da garantia representa inadimplência contratual, passível de aplicação de multas e de rescisão, na forma prevista nas cláusulas contratuais.
37.1.4.	Por ocasião de eventuais aditamentos contratuais que promovam acréscimos ao valor contratado ou prorrogações de prazo contratual, a garantia prestada deverá ser reforçada e/ou renovada, de forma a manter a observância do disposto no caput desta cláusula, em compatibilidade com os novos valores e prazos pactuados.
37.1.5.	Não haverá qualquer restituição de garantia em caso de dissolução contratual, na forma do disposto na cláusula de rescisão, hipótese em que a garantia reverterá e será apropriada pelo IAPEN/AC.
37.1.6.	A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de: - I - Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato; - II - Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato; - III - Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e - IV - Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.
37.2.	Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada deverá proceder à respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Contratante, mediante ofício entregue contra recibo. A não apresentação do reforço da garantia no prazo aqui previsto ensejará a aplicação das penalidades.
37.3.	Após o cumprimento fiel e integral do contrato, o Estado devolverá à contratada, por intermédio da Contratante a garantia prestada.
38.	DO CREDENCIAMENTO DA EQUIPE PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS
38.1.	A Contratada fica obrigada a realizar o cadastramento e as solicitações de acesso de toda a sua equipe a Contratante, bem como os mesmos deverão exercer suas atividades compatíveis com a sua competência e caracterizados com uniforme da Contratada contendo identificação por meio de crachás.
38.2.	Os funcionários da Contratada deverão ter suas identificações previamente informadas à Administração por razões de segurança.
38.3.	Em caso de substituição dos funcionários da Contratada, a mesma precisará comunicar com antecedência a Contratante por meio de documento a necessidade de substituição e realizar as demais necessidades correlacionadas.
38.4.	Para conferência da pesagem, apresentação da alimentação, os funcionários da Contratada deverão participar juntamente com servidor ou servidores responsáveis para conferência e fiscalização.
39.	DO LOCAL DE ENTREGA
39.1.	As refeições produzidas no LOTE ÚNICO, deverão ser entregues nos seguintes locais:
39.2.	Estrada do Barro vermelho KM 03 CEP: 69.908-970, Rio Branco Acre, Complexo Penitenciário Francisco de Oliveira Conde, Presídio Unidade de Segurança Máxima Antônio Amaro Alves, Presídio Feminino, demais unidades que possuem reeducandos sobre a responsabilidade deste Instituto de Administração Penitenciária. - IAPEN (BOPE, Batalhão ambiental, UP-04, Custódia - TJ/Ac).
40.	DO HORÁRIO DE ENTREGA
40.1.	As refeições deverão ser acondicionadas com antecedência nunca superior a 90 minutos (1 hora e meia) de sua entrega:

COMPLEXO PENITENCIÁRIO - Francisco de Oliveira Conde	
Almoço / Almoço conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo – 11h00 às 11h30min
Jantar / Jantar conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo - 17h às 17h30h min

41. DA PREVISÃO ESTIMADA DE CONSUMO DIÁRIO/UNIDADE

COMPLEXO PENITENCIÁRIO - Francisco de Oliveira Conde	
DESCRIÇÃO	QUANT. MÉDIA DIÁRIA
Almoço	4.000
Almoço conforme prescrição médica/nutricional	300
Jantar	4.000
Jantar conforme prescrição médica/nutricional	300

42. FREQUÊNCIA SEMANAL DAS PREPARAÇÕES

ALMOÇO E JANTAR	
As preparações do dia, deverão ser alternadas entre almoço e jantar.	
CARNES VERMELHAS/TIPOS DE CORTES ou PREPARAÇÕES	8 vezes por semana - (4x almoço e 4x jantar)
GUISADO DE CARNE (coxão duro)	2 VEZ POR SEMANA
BIFE DE PANELA ou BIFE ACEBOLADO ou CARNE ASSADA	2 VEZ POR SEMANA
FEIJOADA (ISCA DE CARNE, CALABRESA, COSTELA, RABO, PÉ, MÁSCARA, LOMBO SUINO)	2 VEZ POR SEMANA
CARNE MOÍDA (de SEGUNDA) ou HAMBURGUER ou ALMONDEGAS	2 VEZ POR SEMANA
CARNES BRANCAS/TIPOS DE CORTES ou PREPARAÇÕES	4 vezes por semana - (2x almoço e 2x jantar)
PEITO DE FRANGO FRITO ou FRANGO DESFIADO ou FRANGO AO MOLHO (Intercalando por semana cada tipo de preparação)	2 VEZ POR SEMANA
FRANGO ASSADO: toda semana sendo: (PEITO OU COXA/SOBRECOXA OU STEAK DE FRANGO)	2 VEZ POR SEMANA
Ovo (INTERCALAR POR SEMANA: OVO COZIDO na outra semana OVO FRITO)	2 vez por semana - (1x almoço e 1x jantar)
Arroz, Feijão e Salada/legumes	Todos os dias
Farofa/Macarrão/Mandioca/Purê de batata com leite e manteiga	Todos os dias

43. DO TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

- 43.1. As refeições deverão ser devidamente acondicionadas e transportadas em veículos apropriados, respeitando os padrões de higienização, conservação térmica e segurança alimentar, em conformidade com as normas da ANVISA e da legislação sanitária vigente, até o local de entrega definido pela CONTRATANTE , que se responsabilizará pela posterior distribuição interna.
- 43.2. A distribuição intramuros do CPFOC até os locais de custódia dos alimentandos será de responsabilidade da CONTRATADA.
- 43.3. Não será permitido o transporte de passageiros no mesmo compartimento destinado à alimentação. A constatação de má higiene ou acondicionamento inadequado acarretará a recusa do recebimento das refeições, sem prejuízo de outras sanções contratuais.
- 43.4. Os veículos utilizados para o transporte das refeições deverão:
- 43.4.1. Ser exclusivos para este fim, com compartimento térmico compatível (ex.: hot box ou similar);
- 43.4.2. Ter ano de fabricação não inferior a 5 (cinco) anos da data da assinatura do contrato;
- 43.4.3. Possuir capacidade de carga de no mínimo 650 (seiscentos e cinquenta) kg e compartimento de carga 3.100 (três mil e cem) litros;
- 43.4.4. Possuir Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária competente, válido;
- 43.4.5. Estar em perfeitas condições de uso e limpeza, por dentro e por fora, com materiais internos laváveis e resistentes;
- 43.4.6. Ser apresentados para vistoria técnica e sanitária obrigatória, a ser realizada na ocasião constante do item 28 deste Termo.
- 43.5. A apresentação e aprovação do veículo é condição indispensável para o início da execução contratual. Em caso de substituição ou inclusão de novo veículo, este deverá cumprir integralmente os mesmos requisitos, inclusive passar por nova vistoria e apresentar documentação atualizada.
- 43.6. A operacionalização, transporte e entrega das refeições deverão ser executados pela CONTRATADA, de forma a garantir:
- 43.6.1. A correta apresentação, proporcionalidade, temperatura adequada e qualidade das refeições servidas;
- 43.6.2. Possibilidade de análise e solicitação de ajustes pela Administração, visando ao atendimento das condições pactuadas.
- 43.7. O(s) funcionário(s) responsável(is) pela entrega deverão:
- 43.7.1. Ter a identificação previamente informada, com cópia de RG ou CNH e certidão de antecedentes criminais atualizada apresentada à Administração da Unidade, por razões de segurança;
- 43.7.2. Em caso de substituição, a CONTRATADA deverá comunicar previamente à Administração, apresentando a identificação e documentação do(s) novo(s) responsável(is);
- 43.7.3. Apresentar documento de identificação oficial no momento da entrega para conferência.
- 43.8. Em caso de pane ou problema mecânico no veículo, a CONTRATADA deverá providenciar a imediata substituição, garantindo a continuidade do fornecimento das refeições, sob pena de sanções contratuais.

44. DO CARDÁPIO

44.1. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) Nutricionista responsável Técnica da CONTRATADA quinzenalmente, e apresentando à Administração para aprovação, respeitando a orientação do profissional responsável indicado pela Contratante, obedecendo aos critérios de gramas, mililitros e calorias estipulados em edital.

44.2. Os cardápios poderão ser alterados, quinzenalmente ou mensalmente, por servidor qualificado para tal fim, designado pela CONTRATANTE, a fim de que os mesmos não se tornem cansativos e/ou repetitivos, tendo a CONTRATADA, o prazo de 10 (dez) dias para encaminhar a alteração pertinente para devida aprovação.

45. DO CUSTEIO DAS INSTALAÇÕES E CONSUMOS DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO

45.1. Durante a vigência contratual, ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a adequação predial para transformação do espaço em uma cozinha industrial, com projeto e execução sob responsabilidade da contratada, incluindo todas as instalações e manutenções pertinentes, como redes de energia elétrica, água, esgoto, revestimentos, esquadrias e dentro outros, de acordo com as necessidades da própria contratada, respeitando todas as normas vigentes e aplicáveis para o perfeito atendimento do objeto.

45.2. A edificação foi ofertada pela administração pública (IAPEN) por entender que é estratégica para facilitar a logística tanto dos presos que podem trabalhar na produção das refeições como na própria logística de entrega da marmitas dentro das unidades prisionais.

45.3. A edificação será totalmente individualizada e desvinculada das instalações do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN/AC, mesmo que localizada em estrutura física dentro do Complexo Penitenciário. A CONTRATADA deverá providenciar, por sua conta e risco: A criação de unidades consumidoras própria e exclusiva para energia elétrica, água e dentre outras que julgar necessário, não possuindo nenhum vínculo com a contratante.

45.4. A empresa poderá, mediante ciência e aprovação prévia do IAPEN, implantar tecnologias e equipamentos que visem à eficiência e à sustentabilidade operacional, como: Sistemas de geração de energia por meio de placas fotovoltaicas; Perfuração de poços artesianos; Estações compactas de tratamento de esgoto. Todos esses sistemas deverão estar devidamente regularizados junto aos órgãos de controle competentes (ex.: Energisa, Vigilância Sanitária, SEMEIA, IMAC, entre outros).

45.5. Fica vedada qualquer forma de ressarcimento à Administração Pública por consumo de água, energia elétrica ou esgoto, uma vez que tais despesas deverão ocorrer exclusivamente no âmbito da estrutura técnica e operacional instalada pela CONTRATADA, de forma segregada e autônoma.

46. DA CONTRATAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA DE DETENTOS

46.0.1. Em cumprimento ao disposto na **Lei de Execuções Penais (Lei nº 7.210/1984)**, o detento é obrigado ao trabalho, na medida de suas aptidões e capacidades. Compete ao Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN promover a integração da pessoa privada de liberdade em atividades laborais remuneradas.

46.0.2. Considerando que o objeto contratual será executado nas dependências do Complexo Penitenciário de Rio Branco, o IAPEN celebrará Termo de Cooperação com empresa já contratada, a qual deverá, preferencialmente, utilizar a mão de obra de presos custodiados nos regimes fechado e/ou semiaberto para a execução de atividades na cozinha da unidade.

46.0.3. As atividades laborais compreendem as funções de cozinheiro, auxiliar de cozinha, serviços gerais, limpeza e conservação, estoquista, entre outras correlatas.

46.0.4. A distribuição das funções será realizada pelo IAPEN, conforme disponibilidade numérica de custodiados aptos, o perfil técnico, a aptidão e o comportamento dos custodiados.

46.0.5. Cabe ressaltar que a utilização da mão de obra prisional se dará conforme os critérios da **Lei de Execuções Penais** e os parâmetros estabelecidos pelo **Fundo Rotativo do Sistema Penitenciário**, garantindo os direitos trabalhistas do apenado previstos em lei, tais como remuneração proporcional, assistência à Previdência Social e destinação de parte da remuneração ao Fundo Penitenciário.

46.0.6. A empresa contratada terá a prerrogativa de contratar diretamente os custodiados, desde que observe integralmente os critérios estabelecidos pelo IAPEN, inclusive quanto ao controle, fiscalização, remuneração e destinação de recursos ao Fundo Rotativo.

46.0.7. Em caso de inadimplemento por parte da empresa quando ao repasse da remuneração aos apenados, a Administração poderá, mediante previsão contratual, reter os valores devidos diretamente dos créditos da contratada.

47. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

47.1. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto neste Termo de Referência;

47.2. Exercer, a seu critério e através de servidor ou de pessoas previamente designadas, ampla, irrestrita e permanente fiscalização da execução do contrato;

47.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos pertinentes ao objeto deste termo;

47.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

47.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

47.6. Exigir o cumprimento do objeto obedecendo os prazos, necessidades, obrigatoriedades e todas as exigências apresentadas no termo de referência e demais condições expostas.

47.7. A Contratante deverá a seu critério, e através dos servidores do IAPEN ou de pessoas previamente designadas, e com a equipe que recebe a alimentação nos horários de plantão, exercer ampla, irrestrita, absoluta e permanente fiscalização da execução do contrato toda vez que se fizer necessário.

47.8. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto do contrato, bem como, por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada e de seus empregados, prepostos ou subordinados.

47.9. A Contratante deverá realizar o acompanhamento das requisições recebidas pela Contratada quando apresentadas para solicitação de pagamento, observando e realizando o devido controle por meio de servidores autorizados ou designados por meio de portarias, para promover a conferência necessária quanto ao tipo de alimentação (desjejum, almoço e jantar), quantidade, data, assinatura de quem recebeu o objeto contratado, e a localização de onde foi entregue a alimentação.

47.10. Realizar os pagamentos devidos desde que a prestação do serviço tenha sido realizada conforme necessidades pactuadas.

47.11. Acompanhar a prestação do serviço para que a Contratada realize a execução do objeto contrato com qualidade, zelo, eficiência, e o devido cuidado.

47.12. Rejeitar no todo ou em parte, o fornecimento/execução entregue/executado em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

47.13. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

47.14. Designar equipe para atuar Gestor e Fiscal de contrato, conforme Instrução Normativa CGE nº 001/2016, e o Art.58 da Lei nº 8.666/93 quando se fizer necessário.

47.15. Acompanhar as fiscalizações, promover vistorias para acompanhar a execução da prestação do serviço com fornecimento de alimentação toda vez que se fizer necessário dentro da cozinha e demais espaços disponibilizados para a Contratada.

47.16. A contratante deverá por meio dos seus servidores designados ou autorizados, encaminhar as ocorrências ocasionadas pelo descuido, descaso e má prestação do serviço a Assessoria Jurídica e Corregedoria, para que se seja analisada e apurada a conduta da Contratada.

47.17. Atestar as notas fiscais por meio dos servidores designados por meio de portarias conforme o objeto contratado.

47.18. Realizar a publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamento na imprensa oficial/D.O.E. e PNCP.

48. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

48.1. A CONTRATADA deverá apresentar Certidão emitida pelo Conselho Estadual Segurança Alimentar e Nutricional ou do Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural comprovando a aquisição de no mínimo trinta por cento dos insumos alimentares utilizados na produção das refeições oriundos de fornecedores inscritos em programas de produção alimentar familiar, agricultura urbana e periurbana, empreendimentos sócio produtivos e produção alimentar de proveniente de unidades penitenciárias ou Declaração do CONSEA ou do CEDR da impossibilidade técnica ou logística do atendimento referido requisito, conforme disposto no § 2º, art. 4º da Lei Estadual nº 2.293/2010.

48.2. A CONTRATADA deverá ter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, podendo preferencialmente, utilizar-se de mão de obra prisional na quantidade necessária de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, formalizado por meio de Termo de Contrato com o IAPEN conforme Lei das Execuções Penais.

48.3. Todos os gêneros alimentícios (carnes, aves, frutas, legumes, hortaliças, etc) deverão ser de boa qualidade, procedência e preferencialmente frescos. Os alimentos industrializados devem ser de grande aceitabilidade no mercado, devendo ser consumidos até o prazo de validade indicado pelo fabricante.

48.4. A CONTRATADA deverá administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições.

48.5. Prestar serviços na forma ajustada, nos moldes da Proposta e Normas Técnicas de Alimentação Terceirizada.

48.6. Cumprir e fazer cumprir todas as normas regulamentares sobre Segurança e higiene.

48.7. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na cotação de preços.

48.8. Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação e cotação de preços, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

48.9. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas entre o contratado e seus empregados.

48.10. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do contrato.

48.11. Fornecer o cardápio para avaliação e aprovação técnica da nutricionista do quadro efetivo da CONTRATANTE.

- 48.12. A CONTRATADA deverá incluir nos cardápios, refeições diferenciadas para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, Dia do Preso etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais, que serão elaborados pela Nutricionista do quadro efetivo deste instituto.
- 48.13. Aceitar a solicitação da Contratante de alterar formalmente o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 (quarenta e oito) horas antes do preparo.
- 48.14. No caso de não haver a disponibilidade de algum item do cardápio para a elaboração da refeição, deverá a CONTRATADA notificar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para aprovação da substituição do item em falta, podendo este ser alterado somente mediante autorização.
- 48.15. Durante a vigência Contratual, ficará a cargo da Contratada, as despesas com energia elétrica e água, referente ao espaço cedido pela Contratante para preparo dos alimentos em suas dependências.
- 48.16. As sobras dos alimentos ficarão sobre a responsabilidade da empresa contratada, que deverão ser acondicionadas e descartadas de forma que não fiquem expostos ao ambiente, e removidos para local adequado.
- 48.17. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 48.18. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas, técnicos ou servidores indicados pela Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- 48.19. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com as suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 48.20. Apresentar a CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- 48.21. Apresentar a CONTRATANTE, a identificação RG, CPF e antecedentes criminais (Estadual, Federal e Militar) dos colaboradores/empregados que não fazem parte da mão de obra de EGRESSOS e REEDUCANDOS DO SISTEMA PRISIONAL.
- 48.22. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 48.23. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.
- 48.24. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e praticados de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 48.25. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análise microbiológica dos alimentos.
- 48.26. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, rebelião, motim e outro, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 48.27. Produzir, entregar as refeições aos comensais.
- 48.28. A CONTRATADA fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, com base no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.
- 48.29. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- 48.30. A CONTRATADA deverá fornecer o desjejum (lote único), conforme estabelecido no termo de referencia, de segunda a domingo.
- 48.31. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 48.31.1. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 48.31.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 48.31.3. Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 48.31.4. Pré-preparos e cocção da alimentação;
- 48.32. A CONTRATADA deverá fornecer a salada in natura, de maneira higiênica e devidamente acondicionada.
- 48.33. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico bimestral da alimentação a ser fornecida;
- 48.34. Do controle de qualidade e higiene, a Contratada deverá ainda adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de acordo com a proporcionalidade dos quantitativos que serão fornecidos, Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que trata dos itens relacionados abaixo:
- 48.34.1. Da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 48.34.2. Da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 48.34.3. Do Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 48.34.4. Do abastecimento de água;
- 48.34.5. Do Manejo dos resíduos;
- 48.34.6. Dos manipuladores;
- 48.34.7. Das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- 48.34.8. Da preparação do alimento;
- 48.34.9. Do armazenamento e transporte do alimento preparado;
- 48.34.10. Da exposição ao consumo do alimento preparado;
- 48.34.11. Da documentação e registro;
- 48.34.12. Da responsabilidade;
- 48.35. A verificação/fiscalização e acompanhamento do estabelecido na resolução especificada no item anterior será exercida pelo Executor de Contrato.
- 48.36. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminarem em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.
- 48.37. Comunicar a CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.
- 48.38. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos possam causar.

49. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 49.1. O contrato 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.
- 49.2. 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.
- 49.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 49.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 49.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

- 49.5.1. **PREPOSTO**
- 49.5.1.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 49.5.1.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.
- 49.5.2. **FISCAL DO CONTRATO**
- 49.5.2.1. São atribuições do fiscal de contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:
- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata de Registro de Preços, do Instrumento Contratual, seus anexos e eventuais aditivos/apostilamentos;
 - II - Avaliar a quantidade e a qualidade dos serviços executados ou dos bens entregues;
 - III - Atestar, em documento hábil, o fornecimento ou a entrega de bens permanentes ou de consumo e a prestação do serviço, após conferência prévia do objeto contratado;
 - IV - No caso de serviços, controlar a efetividade e eficácia da sua execução em estrita observância ao estabelecido no contrato (especificações e normas técnicas, por exemplo), solicitando a correção de eventuais vícios, imperfeições, deficiências e/ou omissões;
 - V - No caso de compras, acompanhar a entrega dos bens, verificando sua quantidade e qualidade;
 - VI - Registrar todas as ocorrências havidas durante o período de execução do contrato, em livro próprio;
 - VII - Observar os prazos contratuais para a regularização de eventuais falhas e, no caso da inexistência de sua previsão, estabelecer juntamente com o Gestor de Contrato, prazo razoável para medida saneadora.
 - VIII - Conhecer suas atribuições e responsabilidades para o exercício das atividades de fiscalização;
 - IX - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas pela contratada;
 - X - Apresentar, periodicamente ou quando solicitado, relatório circunstanciado de acompanhamento da execução do serviço, da entrega do material ou do bem, que deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios, quando for o caso;
 - XI - Acompanhar rotineiramente a execução dos serviços contratados, assim como conferir se os materiais ou bens requisitados foram entregues em perfeitos estado e nas mesmas condições e características pactuadas;
 - XII - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas que – porventura - venham a ocorrer ao longo da execução contratual, desde que não ultrapassem suas competências;
 - XIII - Encaminhar as questões que ultrapassem suas atribuições ao Gestor do Contrato;
 - XIV - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
 - XV - Indicar, em nota técnica, a necessidade de eventuais descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços, por meio de glosas que serão escritas no verso da nota ou documento equivalente;
 - XVI - Cientificar o gestor do contrato e também o Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante da possibilidade de não conclusão do objeto na data pactuada, com as devidas justificativas;
 - XVII - Realizar, juntamente com a contratada, as medições dos serviços nas datas estabelecidas, antes de atestar as respectivas notas fiscais;
 - XVIII - Reportar-se sempre ao preposto da contratada, não devendo, em hipótese alguma, dar ordens diretamente aos seus empregados;
 - XIX - Emitir atestados ou certidões de avaliação dos serviços prestados;
 - XX - Emitir atestado ou certidão de realização de serviços, total ou parcial;
 - XXI - Controlar a medição do serviço executado, aprovando somente a medição dos serviços efetivamente realizados;
 - XXII - Informar o Gestor do Contrato sobre irregularidade que deva ser sanada;
 - XXIII - Glosar as medições quando houver má execução do contratado ou mesmo a sua não execução e, com isso, sugerir a aplicação de penalidades ao contratado em face do inadimplemento de suas obrigações; e
 - XXIV - Representar, levando ao conhecimento das autoridades a execução de ato ilícito que tenha tido conhecimento em razão de seu ofício.
- 49.5.3. **GESTOR DO CONTRATO**
- 49.5.3.1. São atribuições do Gestor de Contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:
- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata de Registro de Preços, do Instrumento Contratual e seus eventuais aditivos;
 - II - Gerenciar todo o Processo Administrativo de Despesa Pública – PADP referente à contratação;
 - III - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, com qualidade e em respeito à legislação vigente;
 - IV - Solicitar periodicamente ao fiscal do contrato relatório das ocorrências para que, sendo o caso, possa tomar as providências cabíveis a fim de corrigi-las;
 - V - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas de sua alçada que venham a ocorrer ao longo da execução contratual;
 - VI - Analisar notas/glosas escritas pelo fiscal, a fim de constatar a possível necessidade de descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços/compras, informando-as ao setor financeiro;
 - VII - Encaminhar formalmente as demandas ao preposto por meio de ordem de serviço/entrega ou fornecimento;
 - VIII - Repassar ao Fiscal de Contratos todas as informações e documentos relativos ao contrato, para que este último possa bem fiscalizá-lo;
 - IX - Dar publicidade e manter semanalmente atualizados os dados de cada PADP sob sua gerência por meio da inserção de dados em meios informáticos;
 - X - Acompanhar a vigência do instrumento contratual, a fim de proceder às diligências administrativas de prorrogação, se possível e vantajoso for, ou ao encerramento da contratação, de modo a garantir o atendimento do interesse público.
 - XI - Propor medidas que melhorem a execução do contrato.
 - XII - Conhecer suas atribuições para o exercício das atividades de gestão;
 - XIII - Encaminhar ao respectivo responsável, as questões que ultrapassem o âmbito das suas atribuições para que possam ser solucionadas;
 - XIV - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico, para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
 - XV - Alimentar o Portal da Transparência e de Acesso à Informação do Governo, os sistemas informatizados para gestão dos Contratos Administrativos e outros subsistemas quanto a informações inerentes aos contratos que gerencia, responsabilizando-se por tais informações, inclusive, sempre quando solicitadas;
 - XVI - Negociar condições previamente estabelecidas com o contratante sempre que o mercado assim o exigir e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei
 - XVII - Informar periodicamente ao Ordenador de Despesas do órgão/entidade sobre ocorrências relacionadas ao contrato. Por exemplo: execução de ajustes, requerimento de concessão de reajuste, prorrogações e etc., encaminhando, sempre que solicitado, o relatório de acompanhamento de obras ou serviços prestados comunicando as irregularidades encontradas
 - XVIII - Juntamente com o fiscal, deve levar ao conhecimento do Ordenador de Despesas do órgão/entidade, sempre por escrito, instruções relativas a modificações de projetos aprovados, alterações de prazos, cronogramas e demais informações correlatas ao contrato, emitindo pareceres e relatórios técnicos como forma de subsidiar a Administração na tomada de decisões
 - XIX - Obter a formalização da designação do preposto junto à contratada;
 - XX - Elaborar o plano de inserção, instrumento pelo qual deverá ocorrer o repasse ao contratado dos conhecimentos necessários para a execução dos serviços, e disponibilizar infraestrutura adequada à contratada para execução do pactuado, quando for o caso;
 - XXI - Notificar a contratada, por ordem do Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante, sobre irregularidades encontradas; e
 - XXII - Controlar a regularidade do adimplemento das obrigações trabalhistas e previdenciárias da contratada com seus empregados.

50. DO PAGAMENTO

50.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir do recebimento definitivo do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, o qual conterà o endereço, o CNPJ, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da Empresa contratada, a descrição clara do objeto, o número do contrato e número da nota de empenho – em moeda corrente nacional, de acordo com as condições constantes na proposta da Empresa contratada e aceita pela Administração contratante acompanhada das seguintes Certidões:

- Certidão Negativa, ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho;
- CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- Certidão negativa de débito Municipal;
- Certidão negativa de débito Estadual dos Sócios da empresa;
- Certidão negativa de débito Federal;
- Certidão negativa de débito na PGE;
- Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- Outras legalmente exigíveis.

50.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser preenchidas de acordo com a Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento, e deverá mencionar na respectiva informações sobre o objeto, além de mencionar o número do contrato e número da nota de empenho.

50.3. Ocorrendo devolução da nota fiscal/fatura por erro ou rasura, a contagem do prazo será iniciada a partir da nova data de entrega no protocolo do CONTRATANTE;

50.4. Os valores a serem pagos pelo CONTRATANTE corresponderão exclusivamente ao que for comprovadamente entregue pela CONTRATADA;

50.5. O pagamento está condicionado ao atesto da nota fiscal feito por servidor designado, que analisará e aprovará a documentação apresentada pela contratada;

50.6. A cada pagamento a empresa CONTRATADA deverá juntar à sua nota fiscal, as certidões de regularidade fiscal que lhes serão exigidas na habilitação para participação do certame licitatório, bem como a apresentação dos comprovantes de entrega dos produtos/serviços atestadas pelo fiscal do contrato ou outro servidor devidamente designados.

50.7. O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA por meio de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, número da agência e o número da conta em que será efetivado o crédito;

50.8. No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que a mora serão calculada à taxa de 0,5 % (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = VA x N x I, ONDE:

i – Taxa

EM – Encargos Moratórios

VA – Valor em Atraso

N – Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

I – Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{i/100}{365} = \frac{6/100}{365} = 0,00016438$$

50.9. A compensação financeira deverá ser cobrada em nota fiscal/fatura após a ocorrência, desde que certificada pela CONTRATANTE.

50.10. Havendo pendência de obrigação contratual, fiscal, trabalhista, previdenciária ou documental imputável à contratada, a Administração deverá notificar a contratada para regularização, sem prejuízo da apuração da irregularidade, da aplicação das sanções cabíveis, da execução da garantia contratual, da glosa proporcional dos valores correspondentes à parcela não executada, executada em desconformidade ou comprovadamente inadimplida, observados o contraditório e a ampla defesa.

50.11. O pagamento dos serviços efetivamente executados, medidos, atestados e recebidos pela Administração não será retido integralmente em razão de pendências não relacionadas diretamente à parcela faturada, admitindo-se apenas retenção, glosa ou desconto proporcional ao valor da obrigação inadimplida, do prejuízo apurado ou da parcela do objeto não executada ou executada em desconformidade, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas e contratuais cabíveis.

50.12. Os documentos de cobrança deverão ser entregues pela empresa contratada, na Rua Coronel Fontenele de Castro, 44, - Bairro Estação Experimental, Rio Branco/AC, CEP 69.918-188, no horário de expediente da Contratante, ou por e-mail a ser informado quando da assinatura do contrato.

50.13. Em regra, o documento fiscal (Nota Fiscal/Fatura) deverá ser emitido pelo mesmo estabelecimento da pessoa jurídica (CNPJ) que apresentou a proposta e celebrou o contrato administrativo.

50.14. Excepcionalmente, por razões operacionais ou logísticas, admitir-se-á que a Nota Fiscal seja emitida por estabelecimento **filial da mesma pessoa jurídica contratada** (mesma raiz de CNPJ de 8 dígitos), desde que formal e previamente requerido pela Contratada e autorizado pela Administração, condicionado ao preenchimento dos seguintes requisitos:

50.14.1. Comprovação de que o estabelecimento filial possui objeto social compatível com a prestação do objeto licitado;

50.14.2. Apresentação de todas as certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária VÁLIDAS pertinentes ao CNPJ da filial emissora do documento fiscal;

50.14.3. Prévio ajuste do cadastro do credor e alteração/emissão da respectiva Nota de Empenho no sistema financeiro do Estado do Acre em nome do estabelecimento faturador;

50.14.4. Inexistência de qualquer alteração na responsabilidade contratual, jurídica e patrimonial, que permanecerá integralmente com a matriz/contratada.

50.15. Não será realizado qualquer tipo de pagamento através de boleto bancário ou por outro meio diferente do previsto no Contrato.

50.16. A Administração contratante, no momento do pagamento, providenciará as devidas retenções tributárias, nos termos da legislação vigente, exceto nos casos em que a empresa contratada comprovar, na forma prevista em lei, não lhe serem aplicáveis tais retenções.

50.17. Para fins de pagamento, a licitante deverá estar cadastrada no Cadastro de Credor do Sistema de Administração Orçamentária, Financeira e Contábil – SAFIRA, da Secretaria de Estado da Fazenda do Estado do Acre – SEFAZ.

51. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

51.1. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam, os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo (art. 92, XIV da Lei 14.133/21).

51.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante (art. 249, § 4º, Decreto Estadual nº 11.363/2023).

51.3. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada **“se houver”**, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada monetariamente e com aplicação de juros, fixados segundo os índices e taxas utilizados na cobrança dos créditos não tributários da Fazenda Pública estadual, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

51.4. O atraso nos serviços para efeito de cálculo da multa será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do ilícito administrativo, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

51.5. Competirá ao órgão ou entidade não participante os atos relativos à fiscalização e gestão contratual, inclusive em relação à aplicação de eventuais penalidades, informando as ocorrências ao órgão ou entidade gerenciadora (art. 334, § 5º, Decreto Estadual nº 11.363/2023).

51.6. O licitante penalizado com as sanções de impedimento ou declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será registrado no sistema de compras adotado pelo Poder Executivo do Estado do Acre, com registro no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS ou Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF após a comunicação ao órgão ou entidade promotora da licitação pelo órgão ou entidade responsável pela aplicação da sanção (art. 148, VIII, Parágrafo único, Decreto Estadual nº 11.363/2023).

51.7. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas no edital.

51.8. As sanções previstas no art. 156 §7º poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa prevista no inciso II, nos termos do art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/21.

- 51.9. Administração poderá rescindir o contrato nas hipóteses do art. 137, bem como poderá fazê-lo de forma unilateral nos casos do inc. I do art. 138, ambos da Lei Federal nº. 14.133/21.
- 51.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente o Decreto Estadual nº. 5.965/10.
- 51.11. A administração responsabilizará administrativamente o contratado de acordo com a previsão do Art. 155 da Lei 14.133/21.
- 51.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 51.13. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo órgão.
- 51.14. O valor da **multa aplicada após regular processo administrativo**, poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente no órgão, **acrescido de juros moratório de 1% (um por cento) ao mês**.
- 51.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas em sistema mantido na Secretaria Adjunta de Licitações - SELIC, e no caso de suspensão de licitar a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 51.16. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
- 51.17. As penalidades só não serão aplicadas, se ocorrer fato superveniente justificável e aceito, submetido à aprovação da autoridade competente – pelo Pregoeiro e submetido à autoridade do órgão promotor da licitação durante a realização do certame ou pelo fiscal do contrato e submetido à aprovação pela autoridade do órgão solicitante, durante a execução do contrato.
- 51.18. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e ampla defesa no processo administrativo.
- 51.19. Para as condutas ensejadoras de prejuízo à Administração não descrita nos itens anteriores, poderão ser aplicadas outras penalidades previstas em legislação específica, subsidiariamente.
- 51.20. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência, serão aplicadas as penalidades previstas no instrumento convocatório, garantida sempre a ampla defesa e o contraditório.
- 51.21. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá, obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada no Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC, até 48 (quarenta e oito) horas anterior à data prevista para a execução do serviço e ou fornecimento do materiais.
- 51.22. Se a CONTRATADA incidir nas condutas previstas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/2021, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar-lhe, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:
- I - Advertência;
 - II - Multa;
 - III - Impedimento de licitar e contratar; e
 - IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 51.23. Pelo inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas neste contrato, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa:
- 51.23.1. Advertência, por escrito, nos casos de infrações de menor gravidade, que não acarretem prejuízo direto à saúde dos usuários ou ao fornecimento contínuo da alimentação;
- 51.23.2. A Multa terá natureza compensatória e moratória, aplicada nos seguintes termos:
- 51.23.2.1. **Constituem Infrações Leves:** de 0,5%, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total mensal do contrato:
- Pelo atraso injustificado na entrega das refeições ou gêneros alimentícios;
- 51.23.2.2. **Constituem Infrações Médias:** de 1% do valor da parcela inadimplida por dia de atraso, limitada a 10%, sem prejuízo da obrigação de executar imediatamente a prestação inadimplida:
- Descumprimento do cardápio previamente aprovado sem autorização da fiscalização;
- Fornecimento de refeições em quantidade inferior à contratada;
- Atraso na substituição de refeições rejeitadas pela fiscalização;
- Falhas operacionais que comprometam parcialmente a execução dos serviços;
- 51.23.2.3. **Constituem Infrações graves:** de 5% a 10% do valor mensal do contrato, conforme a gravidade da infração, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis:
- Descumprimento das normas sanitárias aplicáveis;
- Manutenção inadequada das condições de higiene das instalações, equipamentos, utensílios ou veículos utilizados na execução contratual;
- Inexistência ou descumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), do Manual de Boas Práticas ou dos Programas de Autocontrole exigidos contratualmente;
- Ausência injustificada do Responsável Técnico quando sua atuação for obrigatória;
- Não manutenção das condições verificadas na vistoria da cozinha temporária;
- Descumprimento das determinações expedidas pela fiscalização do contrato;
- Reincidência em infrações médias;
- 51.23.2.4. **Constituem Infrações Gravíssimas:** de 15% do valor mensal do contrato, podendo alcançar 30% do valor total do contrato, nos casos de inexecução total ou de extrema gravidade, sem prejuízo da aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade, quando cabíveis.
- Fornecimento de alimentos impróprios para consumo;
- Fornecimento de alimentos com prazo de validade expirado, deteriorados, contaminados ou em desacordo com as normas sanitárias;
- Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA) comprovadamente relacionado aos serviços prestados;
- Interrupção total ou parcial da prestação dos serviços sem autorização da Administração;
- Abandono da execução contratual;
- Fraude na execução do contrato, adulteração de alimentos, falsificação de documentos ou prestação de informações falsas;
- Perda ou cassação das licenças sanitárias indispensáveis à execução do objeto;
- Recusa injustificada em substituir alimentos rejeitados pela fiscalização;
- Reincidência em infrações graves.

52. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

- 52.1. Os contratos poderão ser alterados, com as devidas justificativas, conforme art. 124 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 52.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 52.3. 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, de 2021.

53. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

53.1. Disposições gerais

- 53.1.1. Fica assegurada à CONTRATADA a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e dos arts. 124, inciso II, alínea “d”, 134 e 135 da Lei nº 14.133/2021, observadas as hipóteses legais de revisão, reajuste em sentido estrito e, quando aplicável, repactuação.

- 53.1.2. O reequilíbrio econômico-financeiro constitui gênero que abrange diferentes mecanismos de recomposição dos preços contratuais, não podendo haver duplicidade de recomposição sobre o mesmo fato gerador, sobre a mesma parcela de custo ou sobre o mesmo período de apuração.
- 53.1.3. A eventual recomposição dependerá de requerimento formal da CONTRATADA ou de iniciativa da ADMINISTRAÇÃO, devidamente instruído com documentos comprobatórios, planilhas comparativas, memória de cálculo e demonstração objetiva do impacto econômico-financeiro sobre os preços originalmente pactuados.
- 53.1.4. A concessão de revisão, reajuste ou repactuação não será automática, devendo ser precedida de análise técnica e jurídica pela ADMINISTRAÇÃO, que poderá realizar diligências, solicitar documentos complementares e promover pesquisa de mercado, quando necessário à aferição da vantajosidade, da veracidade dos custos alegados e da preservação do interesse público.
- 53.1.5. Os pedidos de revisão, reajuste em sentido estrito e repactuação serão analisados e decididos pela ADMINISTRAÇÃO no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da solicitação formal e da entrega integral da documentação necessária à comprovação do direito alegado, observada a natureza de cada instituto, incluindo, conforme o caso, a demonstração do fato gerador, a variação dos custos, a memória de cálculo, a planilha comparativa, o índice aplicável ou o instrumento coletivo pertinente. Para a repactuação, aplica-se o prazo previsto no Decreto Estadual nº 4.735/2016; para a revisão e o reajuste, o mesmo prazo será adotado como regra procedimental contratual, sem prejuízo da análise técnica e jurídica pela Administração, não implicando a ausência de decisão no prazo em deferimento automático do pedido ou autorização para suspensão da execução contratual.
- 53.2. Da revisão dos preços contratuais**
- 53.3. A revisão dos preços poderá ser promovida a qualquer tempo, independentemente do transcurso de prazo anual, quando demonstrada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da Administração, desde que tais eventos alterem substancialmente as condições de execução originalmente pactuadas.
- 53.4. Também poderá ensejar revisão a criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais, desde que ocorridas após a formação dos preços e comprovada a repercussão direta nos valores contratados, para mais ou para menos.
- 53.5. O pedido de revisão deverá conter, no mínimo: exposição detalhada dos fatos; indicação do evento superveniente; comprovação documental da alteração dos custos; planilha comparativa entre os valores originalmente contratados e os valores atualizados; memória de cálculo; e demonstração analítica do impacto no preço contratado.
- 53.6. A revisão somente será reconhecida na extensão necessária à recomposição da equação econômico-financeira originalmente pactuada, vedada a utilização do instituto para corrigir erro de proposta, compensar má gestão empresarial, transferir riscos ordinários do negócio à Administração ou gerar lucro indevido à CONTRATADA.
- 53.7. Do reajuste em sentido estrito**
- 53.7.1. O reajuste em sentido estrito tem por finalidade recompor a perda do valor da moeda decorrente da variação ordinária de preços, mediante aplicação de índice previamente definido no instrumento convocatório e no contrato, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses.
- 53.7.2. Para fins deste procedimento, o primeiro reajuste deverá observar como data-base a data do orçamento estimado da contratação, considerando-se, para esse fim, o dia **26 de março de 2026**, correspondente à análise da cotação de preços realizada por meio da **Análise nº 5/2026/IAPEN-DCL**.
- 53.7.3. Após o transcurso de 12 (doze) meses contados da data-base indicada, os preços contratuais poderão ser reajustados mediante aplicação do IPCA/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, salvo se houver previsão de índice específico ou setorial mais adequado à natureza dos custos envolvidos.
- 53.7.4. O reajuste incidirá apenas sobre os preços ou parcelas de custos sujeitos à variação ordinária de mercado, não alcançando itens que tenham sido objeto de revisão ou repactuação pelo mesmo fato gerador, sob pena de recomposição em duplicidade.
- 53.7.5. Os reajustes subsequentes observarão o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base considerada no último reajuste concedido, mantendo-se a periodicidade anual prevista na legislação aplicável.
- 53.8. Da instrução e análise dos pedidos**
- 53.8.1. Os pedidos de revisão, reajuste ou repactuação deverão ser formalizados pela CONTRATADA e instruídos com documentação suficiente para demonstrar o fato gerador, a variação dos custos e a repercussão direta sobre os preços contratados.
- 53.8.2. A ADMINISTRAÇÃO poderá solicitar documentos complementares, realizar diligências, promover pesquisa de mercado, conferir notas fiscais, contratos, instrumentos coletivos, índices oficiais, memórias de cálculo e demais elementos necessários à adequada análise do pedido.
- 53.8.3. A ausência de comprovação suficiente, a inconsistência da memória de cálculo, a incompatibilidade entre a planilha apresentada e os documentos de suporte ou a existência de custos não previstos originalmente poderão ensejar o indeferimento total ou parcial do pedido.
- 53.9. Dos efeitos financeiros**
- 53.9.1. Reconhecido o direito à revisão ou ao reajuste, os efeitos financeiros observarão a natureza do instituto aplicado, o fato gerador comprovado, a data-base pertinente e os limites da documentação apresentada.
- 53.9.2. No caso do reajuste em sentido estrito, os efeitos financeiros somente poderão ocorrer após o implemento da anualidade contada da data-base do orçamento estimado, fixada em **26 de março de 2026**, vedada a aplicação retroativa a período anterior ao cumprimento do interregno mínimo legal.
- 53.9.3. A recomposição reconhecida será formalizada por apostilamento ou termo aditivo, conforme a natureza da alteração, a orientação jurídica aplicável e os efeitos financeiros decorrentes.
- 53.10. Das vedações e responsabilidades**
- 53.10.1. Não será reconhecido direito à recomposição quando a variação de custos decorrer de erro na elaboração da proposta, subdimensionamento de encargos, má gestão operacional ou financeira, ineficiência da CONTRATADA, variações ordinárias e previsíveis do mercado, ausência de comprovação documental ou fatos imputáveis à própria CONTRATADA.
- 53.10.2. Enquanto o pedido estiver em análise, a CONTRATADA deverá manter a execução integral do objeto contratado, sendo os pagamentos realizados com base nos preços vigentes até decisão administrativa final.
- 53.10.3. A assinatura de termo aditivo de prorrogação contratual sem ressalva expressa quanto a pedido de revisão ou reajuste pendente poderá caracterizar preclusão lógica do direito, quando já configurado o respectivo fato gerador e inexistente manifestação formal da CONTRATADA.
- 53.10.4. A análise dos pedidos de recomposição deverá preservar a vantajosidade da contratação, a continuidade do serviço público, a segurança jurídica, a vinculação ao instrumento convocatório e a justa equivalência entre os encargos assumidos pela CONTRATADA e a remuneração devida pela ADMINISTRAÇÃO.
- 54. DA RESCISÃO CONTRATUAL**
- 54.1. A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará a CONTRATANTE o direito de rescisão nos termos do art. 137 e seguintes, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 55. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS:**
- 55.1. No valor da proposta apresentada deverão estar inclusos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS e DEMAIS DESPESAS, pertinentes à entrega do objeto.
- 55.2. Caso o objeto necessite de troca, as despesas também ficarão a cargo da CONTRATADA;
- 55.3. O produto estará sujeito a aceitação pela CONTRATANTE, o qual caberá o direito de recusar, caso não esteja de acordo com o especificado;
- 55.4. O quantitativo a ser entregue deverá estar em conformidade com as especificações na Ordem de Entrega e Nota Fiscal a ser emitida pela Contratada;
- 55.5. A Nota de Empenho será emitida conforme liberação orçamentária;
- 55.6. Após a assinatura do Contrato a CONTRATADA deve estar apta a realizar a entrega dos itens solicitados para a CONTRATANTE, conforme prazos estabelecidos. Essa obrigatoriedade é exclusiva para a realização da entrega do objeto;
- 55.7. A CONTRATADA não poderá alterar o objeto;
- 55.8. A CONTRATADA deverá manter o controle de qualidade. Todos os custos com o fornecimento, são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 55.9. A entrega do objeto não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedada qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação;
- 55.10. A falta de quaisquer dos materiais e insumos necessários ao atendimento das demandas não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto desta Dispensa e não eximirá a CONTRATADA das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais obrigações e condições expostas no Termo de Referência, e demais documentos necessários e pertencentes a este processo;
- 55.11. Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional e já incluídos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto do Contrato e Proposta de Preço.
- 56. DA PUBLICAÇÃO**
- 56.1. A publicação do Contrato deverá ser providenciada, em extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) até o 20º (vigésimo) dia útil, contados da data de sua assinatura, na forma prevista no Art. 94 da Lei 14.133/21

57. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 57.1. No valor global da proposta apresentada deverão estar inclusos impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas, pertinentes ao do objeto licitado.
- 57.2. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
- I - todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento ao Contrato;
 - II - integram este Termo de Referência, o Documento de Oficialização da Demanda, Estudo Técnico Preliminar da Contratação, a Análise de Risco a Minuta da Ata de Registro e a Minuta de Contrato.
- 57.3. Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na fundamentação da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislações pertinentes;
- 57.4. As questões que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no foro da Comarca de Rio Branco/AC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
58. **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**
- 58.1. O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante, com fulcro na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 2021.

(Assinatura eletrônica)

Robson Nascimento Teixeira de Souza

Chefe de Divisão de Estabelecimento Penais de Regime Fechado - DEPRF
Portaria nº 1501/2025/IAPEN

(Assinatura eletrônica)

Fágner Souza da Silva

Chefe de Divisão de Estabelecimento Penais de Recolhimento Provisório e Semiaberto - DEPRPSA
Portaria nº 1224/2026/IAPEN

(assinatura eletrônica)

Rayfran Alves de Paula

Chefe de Divisão de Estabelecimento Penais de Segurança Máxima e Regime Disciplinar Diferenciado - DEPSMRDD/RB
Port. IAPEN 887/2023

(assinatura eletrônica)

Jamília Souza da Silva

Chefe de Divisão de Estabelecimentos Penais de Regime Fechado Feminino - DEPRFF
Portaria nº 884/2025

Referência: Processo nº 4005.014137.00010/2025-18

SEI nº 0022517995

Referência: Processo nº 4005.014137.00010/2025-18

SEI nº 0022539521