



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

5ª RETIFICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 184/2026 – COMPRASGOV Nº 90184/2026 - IAPEN

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Desjejum, Almoço e Jantar), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária do Acre.

A **Divisão de Pregão – DIPREG** comunica aos interessados que o processo licitatório acima mencionado, com o **Aviso de Licitação** publicado no Diário Oficial da União Nº 176, Seção 3, Pág. 90, do dia 15/05/2026, Aviso de Licitação publicado no Diário Oficial do Estado, nº 14.266, pág. 14 e Jornal OPINIÃO, pág. 11, todos do dia 04/10/2024, e ainda nos sítios: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, <http://www.licitacao.ac.gov.br>, <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e <https://licitacoes.tceac.tc.br/portaldaslicitacoes>, com o fim de cumprir princípios intrínsecos como transparência e legalidade, **RETIFICA**, conforme abaixo:

1. DA RETIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I DO EDITAL

1.1. O Termo de Referência foi retificado, conforme ANEXO I desta Retificação.

2. DATA DE ABERTURA – PASSARÁ A CONTER A SEGUINTE REDAÇÃO:

2.1. Isto posto, dê ciência aos interessados, informando a alteração nos itens do Termo de Referência em anexo, no restante as condições estabelecidas no instrumento convocatório do **Pregão Eletrônico SRP Nº 184/2026 – COMPRASGOV Nº 90184/2026 - IAPEN**, permanecem inalteradas.

2.2. **No preâmbulo do edital, a data e hora da abertura da licitação, passará a conter a seguinte redação:**

Data e horário da abertura da sessão: **17/09/2026 às 9h15min (Horário de Brasília).**

Período de Retirada do Edital: **27/08/2026 até a data de abertura.**

2.2.1. **As demais informações constantes do Edital e seus Anexos continuam inalteradas.**

Rio Branco - AC, 26 de Agosto de 2026

Joelson Queiroz Souza Amorim

Pregoeiro da Divisão de Pregão – DIPREG

Portaria SEAD Nº 255, de 26 de março de 2025

Publicada do D.O.E, ano LIX n.º 14.223, de 27 de março de 2026



Documento assinado eletronicamente por **JOELSON QUEIROZ SOUZA AMORIM, Pregoeiro(a)**, em 26/08/2026, às 10:21, 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 **0022547511** e o código CRC **A9796EBD**.



ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

Rua Coronel Fontenele de Castro, 44, - Bairro Estação Experimental, Rio Branco/AC, CEP 69.918-188
- <http://iapen.ac.gov.br/>

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 109/2026/IAPEN - DCL

Processo nº 4005.014143.00082/2024-78

I - INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA	
1 – Órgão Solicitante:	
Instituto de Administração Penitenciária - IAPEN	
2 – Número da Unidade Orçamentária:	3 – Descrição de Categoria de Investimento:
- Programa de Trabalho: 06.421.1449.1092.000 - Elemento de Despesa: 33.90.39.00	() 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; Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá.	
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 (Desjejum, Almoço e Jantar), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá , para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária do Acre.	

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 (Desjejum, Almoço e Jantar), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária **Moacir Prado - Tarauacá**, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária do Acre.

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 n.º 8.078, de 11 de dezembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção do consumidor.
2.2.4.	Lei n.º 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 de empresa especializada para a prestação contínua e entrega de alimentação (Desjejum, Almoço e Jantar) nas instalações da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá é necessária devido ao término da vigência do contrato atual, que se encerra em 12 de julho de 2025. A renovação da prestação desses serviços é imprescindível para garantir o fornecimento adequado de alimentação aos detentos da referida unidade, considerando a natureza contínua da demanda. Além disso, a contratação visa assegurar o atendimento às necessidades do Estado do Acre no que tange à execução dos serviços, garantindo a continuidade das atividades em conformidade com as exigências legais e operacionais.
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, fornece às ferramentas necessárias para à ressocialização do apenado, orientando o seu retorno à convivência em sociedade. Nesse processo, no cumprimento da pena, é imprescindível à 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 fornece 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 a 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:
3.1.7.1.	Redução das falhas no fornecimento, operacionalização e confecção da alimentação.
3.1.7.2.	Extinção de custos de manutenção e reparos dos equipamentos e demais utensílios de cozinha industrial, inclusive limpeza de caixas d'água, limpa fossa, etc.
3.1.7.3.	Redução de riscos de perdas no armazenamento; desperdícios, além de desvios de materiais.
3.1.7.4.	Redução de riscos de contaminação.
3.1.7.5.	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 demorado. 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 agirem 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 Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de prever o real quantitativo a ser demandado pela Administração, bem como pela necessidade de contratações frequentes e conveniência de entregas parceladas, solicitadas 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.

- 3.2.6. 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.
- 3.2.7. A opção de utilizar Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de prever o real quantitativo a ser demandado pela Administração, bem como pela necessidade de contratações frequentes e conveniência de entregas parceladas, solicitadas de acordo com a demanda do IAPEN.
- 3.2.8. 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.
- 3.2.9. 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 o 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.
- 3.2.10. Apresentamos a necessidade de abrir um processo licitatório novo visando atender a quantidade de reeducandos registrados atualmente, permitindo assim prevê uma quantidade maior no quantitativo de alimentações a serem realizadas pela prestação de serviço contínuo de acordo com o art. 107 da Lei n.º 14.133/2021.
- 3.2.11. Fica impossível prevê em um processo todas as necessidades existentes e futuras, pois existem variáveis situações que podem provocar diversas demandas e até mesmo a alteração do desenvolvimento da atividade necessária para acompanhamento. Entretanto, pode acontecer em qualquer momento solicitação de alimentação que não estão expressas no contrato ou não abrange as principais demandas, assim, justificamos a necessidade de um novo processo, pois o objetivo deste processo é amparar situações atípicas independente de qual seja a demanda, permitindo assim o fornecedor contratado fornecer alimentação e a devida cobertura dos principais direitos reservados, pois diariamente lidamos com a manutenção e conservação da vida nas suas necessidades individuais e/ou coletivas dentro do IAPEN/AC, como assim prevê o IV do art. 3 da Constituição Federal de 1988.

3.3. DA JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E AGRUPAMENTO EM LOTE

- 3.4. A presente contratação será realizada mediante a divisão do objeto em **dois lotes**, considerando as características técnicas, operacionais e logísticas dos serviços a serem executados nas dependências da Unidade Penitenciária Moacir Prado, localizada no município de Tarauacá/AC.
- 3.5. O **Lote 1** compreenderá o fornecimento e a entrega do **desjejum**, enquanto o **Lote 2** abrangerá o preparo, fornecimento e entrega do **almoço e jantar**.
- 3.6. A divisão adotada decorre da natureza dos serviços e da forma de sua execução, uma vez que o desjejum possui dinâmica operacional distinta das demais refeições, envolvendo horários específicos de preparo e distribuição, menor complexidade de produção e insumos diferenciados. Já o almoço e o jantar apresentam maior integração entre si, compartilhando processos produtivos, estrutura operacional, equipe técnica, equipamentos, logística de transporte, armazenamento de alimentos e controle de qualidade, o que recomenda sua execução por um único contratado.
- 3.7. A adoção de dois lotes permite ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de empresas que possuam capacidade operacional para executar apenas parte do objeto, sem comprometer a eficiência da contratação. Ao mesmo tempo, evita o excessivo fracionamento dos serviços, preservando a padronização dos cardápios, a uniformidade dos procedimentos operacionais, o controle sanitário e nutricional, a racionalização da fiscalização contratual e a continuidade do fornecimento das refeições.
- 3.8. Sob o aspecto administrativo, a divisão em dois lotes reduz a complexidade da gestão contratual quando comparada à contratação por itens individualizados, mitigando riscos de descontinuidade dos serviços, conflitos de responsabilidade entre fornecedores e dificuldades na coordenação da execução, especialmente em ambiente prisional, no qual a alimentação dos custodiados constitui serviço essencial e ininterrupto.
- 3.8.1. 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 de mais de um fornecedor, 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.
- 3.8.2. 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."

3.8.3. Ressalta-se, ainda, que a jurisprudência do Tribunal de Contas da União admite a adjudicação por lotes quando os itens agrupados possuem identidade de natureza e relação entre si, inexistindo ilegalidade nessa forma de contratação, desde que haja motivação técnica e econômica. Nesse sentido, o TCU consignou que "inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si" (Acórdão nº 5.260/2011 – 1ª Câmara), entendimento reiterado pelo Acórdão nº 861/2013 – Plenário.

3.8.4. 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.

3.8.5. 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.

3.8.6. 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.

3.8.7. 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.

3.9. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DE EMPRESA SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

3.9.1. Não será admitida a participação de empresas sob a forma de consórcio.

3.9.2. Como sabido, a participação de empresas consorciadas tem por fundamento ampliar a competitividade, notadamente em licitações que envolvam objeto complexo, de grande vulto ou diante das circunstâncias de mercado. Ou seja, para que seja permitida a participação de consórcio, faz-se necessário que o objeto contratual seja complexo, de grande vulto ou, ainda, que seja uma prática de mercado.

3.9.3. Por outro lado, o consórcio pode cercear a competitividade entre os licitantes, uma vez que reduz o universo de disputa, notadamente porque - caso não fosse permitida a reunião de empresas - estas concorreriam entre si.

3.9.4. In casu, o objeto não é complexo e também não há prática de mercado a exigir a participação de empresas em consórcios, motivo pelo qual se veda tal expediente no presente certame.

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 n.º 14.133/2021.

7. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

7.1. O LOTE será destinado a todas as Empresas que se enquadrem nas exigências do edital

UNIDADE PENITENCIÁRIA– (MOACIR PRADO - TARAUACÁ)									
LOTE I (Desjejum)									
ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA	QUANT. ESTIMADA MENSAL	QUANT. ANUAL PARA CONTRATAÇÃO	QUANT. PARA REGISTRO	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	MÉDIA ESTIMADA PARA CONTRATAÇÃO - ANUAL	VALOR TOTAL DA MÉDIA ESTIMADA PARA REGISTRO - ANUAL
01	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Desjejum), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado -Tarauacá/Acre.	UN	848	25.440	305.280	366.048			
02	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Desjejum conforme prescrição médica ou nutricional) conforme prescrição médica ou nutricional), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá/Acre.	UN	104	3.120	37.440	44.640			
Valor Total do Lote I:									
LOTE II (Almoço e Janta)									
03	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir	UN	848	25.440	305.280	366.048			

	Prado - Tarauacá/Acre.								
04	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço conforme prescrição médica ou nutricional), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá/Acre.	UN	104	3.120	37.440	44.640			
05	Contratação de empresa para prestação de serviços: preparo, fornecimento contínuo entrega de alimentação (Jantar), nas instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá/Acre.	UN	848	25.440	305.280	366.048			
06	Contratação de empresa para prestação de serviços: preparo, fornecimento contínuo entrega de alimentação (Jantar conforme prescrição médica ou nutricional), nas instalações físicas da Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá/Acre.	UN	104	3.120	37.440	44.640			
Valor Total do Lote II:									
Valor Total:									

8. PROPORCIONAMENTO DA PLANILHA

8.1. Frutas:

Alimentos	Medida caseira
Maçã	1 UN. 52 Kcal.
Pêra	1 UN. 57 Kcal.
Banana	1 UN. 89 Kcal.

8.2. Leite e Derivados:

Alimentos	Medida caseira
Leite integral (líquido ou em pó) com café e açúcar	200 ml - 120 Kcal. (leite) 100 ml - 110 Kcal. (café)
Manteiga/Margarina com sal	10 gramas - 77 Kcal.
Mingau de aveia (dietas)	300 ML - 221 Kcal.

8.3. Massa

Pão	1 unidade (150 gramas) - 200 Kcal.
-----	------------------------------------

8.4. Saladas Diversas:

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

8.5. Feijão Tipo 1:

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

8.6. 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.

8.7. **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 Moida (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
- 9.1.1.

R\$ 3.233.989,40 (três milhões, duzentos e trinta e três mil novecentos e oitenta e nove reais e quarenta centavos), para o **Lote I**, e;
- 9.1.2.

R\$ 15.341.875,20 (quinze milhões, trezentos e quarenta e um mil oitocentos e setenta e cinco reais e vinte centavos), para o **Lote II**;
- 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 que se baseia na flutuação diária da população prisional;
- 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 n.º 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 PROPOSTA DE PREÇOS**
- 12.1.

A apresentação das propostas implica na aceitação de todas as condições do termo de referência e demais documentos que integram o processo licitatório;
- 12.2.

A proposta deverá detalhar de maneira clara e minuciosa a base de cálculo do preço ofertado, evidenciando como foi determinado o valor apresentado.
- 12.3.

Será considerada habilitada a empresa que ofertar menor valor por lote;
- 12.4.

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.
- 12.5.

DA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
- 12.6.

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.
- 12.6.1.

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.
- 12.6.1.1.

Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta

Item	Descrição	Qtde Anual para registro	Valor ofertado unit. (1)	Gêneros alimentícios (2)	Embalagem (3)	Mão de obra (4)	Gás (5)	Logística (6)	Dedetização/Higienização (7)	Custos indiretos _____% (8)	Margem/lucro _____% (9)	Tributos _____% (10)	Custo comprovado unit. (11)	Saldo unitário (12)
Lote I														
1	Desjejum	366.048												
2	Desjejum com prescrição médica	44.640												
Lote II														
3	Almoço normal	366.048												
4	Almoço com prescrição médica/nutricional	44.640												
5	Jantar normal	366.048												
6	Jantar com prescrição médica/nutricional	44.640												

- 12.6.1.1.1.**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 licitado, conforme previsto no edital.
- b) Coluna “Descrição”:

Deverá ser indicada a descrição do item, conforme a refeição correspondente:
1.

Item 1 — Desjejum;
2.

Item 2 — desjejum com prescrição médica;
3.

Item 3 — Almoço normal;
4.

Item 4 — Almoço com prescrição médica/nutricional;
5.

Item 5 — Jantar normal;

6. Item 6 — Jantar com prescrição médica/nutricional.

c) **Coluna “Qtde Anual”:** Deverá constar o quantitativo anual estimado de marmitas para cada item, conforme previsto no edital:

- 1. Item 1 - 366.048 unidades.
- 2. Item 2 - 44.640 unidades.
- 3. Item 3 - 366.048 unidades.
- 4. Item 4 - 44.640 unidades.
- 5. Item 5 - 366.048 unidades.
- 6. Item 6 – 44.640 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 “Dedetização/Higienização (7)”:** Deverá ser informado o custo unitário relativo aos serviços de dedetização, 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 calculo: gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística e dedetização/higienização.

Custos indiretos = Base de cálculo × 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, dedetização/higienização acrescida dos custos indiretos.

Margem/Lucro = Base de cálculo × 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:

Preço com tributos = Po ÷ (1 – To)

Onde:

Po corresponde ao custo antes dos tributos;

To corresponde ao percentual total dos tributos dividido por 100.

Base de calculo: Somatória dos valores gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/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, dedetização/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.

Saldo unitário = Valor ofertado unitário – 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.

12.6.1.1.2. **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 — Desjejum (Quantidade marmitas ano: 305.280) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtd. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
-------	--------	------------	-------------------------	---------------------------------	-----------------	--------------------------	---------

				(a)			
Bebida láctea	Leite Integral pó	5.760 kg	-	5.760			
Bebida	Cafê	5.760 kg	-	5.760			
Adoçamento	Açúcar	9.000 kg	-	9.000			
Massa	Pão (fabricado) - ingrediente Trigo	27.000 kg	-	27.000			
	Pão (fabricado) - ingrediente Sal	540 kg	-	540			
	Pão (fabricado) - ingrediente Rico	45 kg	-	45			
	Pão (fabricado) - ingrediente Propano	45 kg	-	45			
	Pão (fabricado) - ingrediente Fermento	87 kg	-	87			
Complemento	Margarina	3.053 kg	-	3.053			
Fruta	Banana	305.280 unidades	-	305.280			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: $([V. Total (c) = (a) \times (b)]/305.280)$
2. a base estimada mínima da alínea "a. Qtd anual Aplicação de cálculo" deve permanecer para fins de cálculos.

Item 2 - Desjejum com prescrição médica (Quantidade marmitas ano: 37.440) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtd. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Preparação principal	Mingau de aveia (Aveia)	475 kg	-	475			
Base líquida do preparo	Leite Integral	4.697 kg	-	4.697			
Fruta	Banana	37.440 unidades	-	37.440			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: $([V. Total (c) = (a) \times (b)]/37.440)$
2. a base estimada mínima da alínea "a. Qtd anual Aplicação de cálculo" deve permanecer para fins de cálculos.

Item 3 — Almoço normal (Quantidade marmitas ano: 305.280) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtd. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	36.660 kg	1.222 fardos de 30 kg	1.222			
Base	Feijão Preto - Feijoada	6.840 kg	228 fardos de 30 kg	228			
Base	Feijão normal	13.680 kg	456 fardos de 30kg	456			
Base	Farinha/farofa	15.275 kg	611 fardos de 30kg	611			
Salada	Beterraba	1.056 kg	-	1.056			
Salada	Cenoura	2.100 kg	-	2.100			
Salada	Chuchu	2.100 kg	-	2.100			
Salada	Abobora	2.100 kg	-	2.100			
Guarnição	Macarrão	10.176 kg	1.272 fardos - cada fardo de 20 pacotes de 400gr	1.272			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	39.264 kg	-	39.264			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	26.172 kg	-	26.172			
Proteína	Ovo	372 ex	1 caixa com 360 unidades	372			
Feijoada	Calabresa	2.916 kg	-	2.916			
Feijoada	Pé suíno	4.368 kg	-	4.368			
Feijoada	Máscara suína	4.368 kg	-	4.368			
Feijoada	Charque	2.916 kg	-	2.916			
Preparo	Óleo de soja	1992 L	-	1.992			
Preparo	Sal refinado	2.550 kg	-	2.550			
Preparo	Alho	180 kg	-	180			
Preparo	Cebola	4.760 kg	-	4.760			
Preparo	Colorau/colorífico	732 kg	-	732			
Preparo	Pimenta/lemon peper	108 kg	-	108			
Preparo	Pimentão	72 kg	-	72			
Preparo	Pimenta de cheiro	144 kg	-	144			

Preparo	Vinagre	96 L	-	96			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: $([V. Total (c) = (a) \times (b)]/305.280)$
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtd^e anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

Item 4 - Almoço com prescrição médica/nutricional (Quantidade marmitas ano: 37.440) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtd. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	4.500 kg	150 fardos de 30 kg	150			
Base	Feijão normal	2.520 kg	84 fardos de 30 kg	84			
Salada	Beterraba	132 kg	-	132			
Salada	Cenoura	264 kg	-	264			
Salada	Chuchuva	264 kg	-	264			
Salada	Avovora	264 kg	-	264			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	4.824 kg	-	4.824			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	3.216 kg	-	3.216			
Proteína	Ovo	48 cx	1 caixa com 360 unidades	48			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: $([V. Total (c) = (a) \times (b)]/37.440)$
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtd^e anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

Item 5 - Jantar normal (Quantidade marmitas ano: 305.280) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtd. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	36.660 kg	1.222 fardos de 30 kg	1.222			
Base	Feijão normal	18.360 kg	612 fardos de 30 kg	612			
Base	Farinha/farofa	15.275 kg	611 fardos de 30kg	611			
Guarnição	Macarrão	10.176 kg	1.272 fardos - cada fardo de 20 pacotes de 400gr	1.272			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	39.264 kg	-	39.264			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	26.172 kg	-	26.172			
Proteína	Ovo	372 cx	1 caixa com 360 unidades	372			
Feijoada	Calabresa	2.916 kg	-	2.916			
Feijoada	Pé suíno	4.368 kg	-	4.368			
Feijoada	Máscara suína	4.368 kg	-	4.368			
Feijoada	Charque	2.916 kg	-	2.916			
Preparo	Óleo de soja	1992 L	-	1.992			
Preparo	Sal refinado	2.550 kg	-	2.550			
Preparo	Alho	180 kg	-	180			
Preparo	Cebola	4.760 kg	-	4.760			
Preparo	Colorau/colorífico	732 kg	-	732			
Preparo	Pimenta/lemon peper	108 kg	-	108			
Preparo	Pimenton	72 kg	-	72			
Preparo	Pimenta de cheiro	144 kg	-	144			
Preparo	Vinagre	96 L	-	96			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: $([V. Total (c) = (a) \times (b)]/305.280)$
2. a base estimada mínima da alínea “a. Qtd^e anual Aplicação de cálculo” deve permanecer para fins de cálculos.

Item 6 - Jantar com prescrição médica/nutricional (Quantidade marmitas ano: 37.440) - Deve-se considerar a quantidade anual para contratação

Grupo	Insumo	Qtd. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
-------	--------	------------	-------------------------	-------------------------	-----------------	--------------------------	---------

				cálculo (a)			
Base	Arroz branco Parborizado	4.500 kg	150 fardos de 30 kg	150			
Base	Feijão normal	2.520kg	84 fardos de 30 kg	84			
Guarnição	Legumes cozidos - Beterraba	132 kg	-	132			
Guarnição	Legumes cozidos - Cenoura	264 kg	-	264			
Guarnição	Legumes cozidos - Chuchu	264 kg	-	264			
Guarnição	Legumes cozidos - Abobora	264 kg	-	264			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	4.824 kg	-	4.824			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	3.216 kg	-	3.216			
Proteína	Ovo	48 cx	1 caixa com 360 unidades	48			
TOTAL							

Observações:
1. Fórmula do rateio: $([V. Total (c) = (a \times (b))/37.440])$
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 Leite integral em pó

Adotou-se, como coeficiente referencial de preparação, o consumo de 16 kg de leite integral em pó para o atendimento diário de 848 desjejuns. O quantitativo anual foi obtido pela multiplicação do consumo diário pelos 360 dias de fornecimento.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por desjejum	18,87 g
Quantidade diária	16 kg
Quantidade mensal	480 kg
Quantidade anual calculada	5.760 kg
Quantidade anual adotada	5.760 kg

2. Cálculo Café em pó

Adotou-se, como coeficiente referencial de preparação, o consumo de 16 kg de café em pó para o preparo diário de 848 porções de 100 ml. O quantitativo anual foi obtido pela multiplicação do consumo diário pelos 360 dias de fornecimento.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por desjejum	18,87 g
Quantidade diária	16 kg
Quantidade mensal	480 kg
Quantidade anual calculada	5.760 kg
Quantidade anual adotada	5.760 kg

3. Cálculo Açúcar

Adotou-se, como coeficiente referencial de preparação, o consumo de 25 kg de açúcar para o atendimento diário de 848 desjejuns. O quantitativo anual foi calculado considerando 360 dias de fornecimento.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por desjejum	29,48 g
Quantidade diária	25 kg
Quantidade mensal	750 kg
Quantidade anual calculada	9.000 kg
Quantidade anual adotada	9.000 kg

4. Cálculo Pão (fabricação)

4.1. Farinha de trigo

Adotou-se o consumo de 75 kg de farinha de trigo para a fabricação diária de 848 pães. O quantitativo anual foi obtido pela multiplicação da quantidade diária por 360 dias.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por pão	88,44 g
Quantidade diária	75 kg
Quantidade mensal	2.250 kg

Parâmetro	Quantidade
Quantidade anual calculada	27.000 kg
Quantidade anual adotada	27.000 kg

4.2. Sal

Critério utilizado: adotou-se o consumo de 1,5 kg de sal para a fabricação diária de 848 pães. O quantitativo anual foi calculado considerando 360 dias de produção.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por pão	1,77 g
Quantidade diária	1,5 kg
Quantidade mensal	45 kg
Quantidade anual calculada	540 kg
Quantidade anual adotada	540 kg

4.3. Rico

Adotou-se o consumo de 0,125 kg, equivalente a 125 g, para a fabricação diária de 848 pães. O quantitativo anual foi obtido pela multiplicação da quantidade diária por 360 dias.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por pão	0,1474 g
Quantidade diária	0,125 kg
Quantidade mensal	3,75 kg
Quantidade anual calculada	45 kg
Quantidade anual adotada	45 kg

4.4. Propan

Adotou-se o consumo de 0,125 kg, equivalente a 125 g, para a fabricação diária de 848 pães. O quantitativo anual foi calculado considerando 360 dias de produção.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por pão	0,1474 g
Quantidade diária	0,125 kg
Quantidade mensal	3,75 kg
Quantidade anual calculada	45 kg
Quantidade anual adotada	45 kg

4.5. Fermento

Adotou-se o consumo de 0,24 kg, equivalente a 240 g, para a fabricação diária de 848 pães. O quantitativo anual foi obtido pela multiplicação da quantidade diária por 360 dias.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por pão	0,2830 g
Quantidade diária	0,24 kg
Quantidade mensal	7,20 kg
Quantidade anual calculada	86,40 kg
Quantidade anual arredondada	87 kg

5. Cálculo Margarina

Aplicou-se diretamente a quantidade de 10 g de margarina por desjejum, prevista no Termo de Referência, sobre o total de 305.280 refeições anuais.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por desjejum	10 g
Quantidade diária	8,48 kg
Quantidade mensal	254,40 kg
Quantidade anual calculada	3.052,80 kg
Quantidade anual arredondada	3.053 kg

6. Cálculo Mingau de Aveia

Adotou-se como parâmetro referencial o quantitativo anual de 475 kg de aveia para atender 37.440 porções de mingau. O coeficiente por porção foi obtido dividindo-se a quantidade anual pelo total de porções previstas.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por porção	12,6875 g
Quantidade diária	1,3195 kg
Quantidade mensal	39,585 kg
Quantidade anual calculada	475 kg
Quantidade anual adotada	475 kg

7. Cálculo Leite integral em pó

Adotou-se como parâmetro referencial o quantitativo anual de 4.697 kg de leite integral para atender 37.440 porções de mingau. O coeficiente por porção foi obtido dividindo-se a quantidade anual pelo total de porções previstas.

Parâmetro	Quantidade
Quantidade por porção	125,4541 g
Quantidade diária	13,0472 kg
Quantidade mensal	391,4167 kg
Quantidade anual calculada	4.697 kg
Quantidade anual adotada	4.697 kg

8. Cálculo de frutas

Para fins de composição da planilha de custos, foi considerada a banana como fruta de referência, adotando-se o fornecimento de 1 unidade por refeição. O quantitativo total deverá corresponder ao número de refeições previstas no edital, sem prejuízo da substituição por outras frutas equivalentes, conforme o cardápio definido pelo responsável técnico em nutrição.

9. 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 57.120 marmitas, o quantitativo anual corresponde a: $57.120 \text{ marmitas/mês} \times 12 \text{ meses} = 685.440 \text{ marmitas/ano}$.

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: $685.440 \times 300\text{g} = 205.632.000\text{g}$.

Convertendo para quilogramas: $205.632.000\text{g} \div 1.000 = 205.632 \text{ kg de arroz cozido}$.

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: $205.632 \text{ kg} \div 2,5 = 82.252,80 \text{ kg de arroz cru}$.

Considerando que cada fardo de arroz possui 30 kg e que a unidade comercial não comporta fracionamento, a quantidade de fardos foi arredondada para cima por item. Dessa forma, a quantidade anual ajustada para aquisição será de 2.744 fardos, equivalentes a 82.320 kg de arroz parboilizado cru.

Portanto, para atender ao quantitativo anual de 685.440 marmitas, estima-se a necessidade de 82.320 kg de arroz parboilizado cru, equivalentes a 2.744 fardos de 30 kg, já considerado o arredondamento para unidade comercial fechada.

Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas/ano	Arroz cozido/ano	Arroz cru/ano ajustado à unidade comercial	Fardos de 30 kg
Item 3	Almoço normal	25.440	305.280	91.584 kg	36.660 kg	1.222 fardos
Item 4	Almoço com prescrição médica/nutricional	3.120	37.440	11.232 kg	4.500 kg	150 fardos
Item 5	Jantar normal	25.440	305.280	91.584 kg	36.660 kg	1.222 fardos
Item 6	Jantar com prescrição médica/nutricional	3.120	37.440	11.232 kg	4.500 kg	150 fardos
Total		57.120	685.440	205.632 kg	82.320 kg	2.744 fardos

10. 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 57.120 marmitas, correspondente a 685.440 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 848 marmitas por ocorrência, obtém-se: $8 \times 848 = 6.784$ marmitas/mês com feijoada.

Assim, do total mensal de 57.120 marmitas, tem-se: $57.120 - 6.784 = 50.336$ 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: $6.784 \times 200g = 1.356.800g$

Convertendo para quilogramas: $1.356.800g \div 1.000 = 1.356,80$ kg de feijão cozido

Convertendo para feijão cru: $1.356,80 \text{ kg} \div 2,5 = 542,72$ kg de feijão cru/mês

Como cada fardo possui 30 kg: $542,72 \text{ kg} \div 30 \text{ kg} = 18,09$ fardos

Arredondando para cima, estima-se a necessidade de 19 fardos de feijão preto por mês, equivalentes a 228 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: $50.336 \times 150g = 7.550.400g$

Convertendo para quilogramas: $7.550.400g \div 1.000 = 7.550,40$ kg de feijão cozido

Convertendo para feijão cru: $7.550,40 \text{ kg} \div 2,5 = 3.020,16$ kg de feijão cru/mês

Como cada fardo possui 30 kg e a unidade comercial não comporta fracionamento, o quantitativo de fardos foi arredondado para cima por item, conforme demonstrado na tabela abaixo.

Dessa forma, para o período anual da contratação, estima-se a necessidade ajustada de 6.840 kg de feijão preto cru para feijoada e 37.080 kg de feijão normal cru, totalizando 43.920 kg de feijão cru, equivalentes a 1.464 fardos de 30 kg.

Cálculo por item

Item	Refeição / preparação	Marmitas/mês consideradas	Marmitas/ano	Gramatura	Feijão cozido/ano	Feijão cru/ano ajustado à unidade comercial	Fardos de 30 kg
Item 3	Almoço normal — feijoada / feijão preto	6.784	81.408	200g	16.281,60 kg	6.840 kg	228 fardos
Item 3	Almoço normal — feijão normal	18.656	223.872	150g	33.580,80 kg	13.680 kg	456 fardos
Item 4	Almoço com prescrição médica/nutricional — feijão normal	3.120	37.440	150g	5.616 kg	2.520 kg	84 fardos
Item 5	Jantar normal — feijão normal	25.440	305.280	150g	45.792 kg	18.360 kg	612 fardos
Item 6	Jantar com prescrição médica/nutricional — feijão normal	3.120	37.440	150g	5.616 kg	2.520 kg	84 fardos
Total		57.120	685.440		106.886,40 kg	43.920 kg	1.464 fardos

11. Cálculo da farofa

Para fins de composição da planilha de custos, a farofa foi considerada apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, não sendo aplicada aos itens com prescrição médica/nutricional.

A demanda mensal considerada é de 50.880 marmitas, composta por:

Item	Refeição	Quantidade mensal
Item 3	Almoço normal	25.440 marmitas
Item 5	Jantar normal	25.440 marmitas
Total		50.880 marmitas/mês

Considerando o período anual de 12 meses, tem-se: $50.880 \text{ marmitas/mês} \times 12 \text{ meses} = 610.560$ marmitas/ano.

Para cada marmita, foi considerada a porção de 50g de farofa. Assim, a quantidade anual necessária é: $610.560 \times 50g = 30.528.000g$.

Convertendo para quilogramas: $30.528.000g \div 1.000 = 30.528$ kg de farofa.

Como cada fardo possui 25 kg e a unidade comercial não comporta fracionamento, a quantidade anual de fardos foi arredondada para cima por item.

Dessa forma, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade técnica de 30.528 kg de farofa, com previsão de aquisição ajustada de 30.550 kg, equivalentes a 1.222 fardos de 25 kg.

Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas/ano	Farofa por marmita	Kg/ano ajustado à unidade comercial	Fardos de 25 kg
Item 3	Almoço normal	25.440	305.280	50g	15.275 kg	611 fardos
Item 5	Jantar normal	25.440	305.280	50g	15.275 kg	611 fardos
Total		50.880	610.560		30.550 kg	1.222 fardos

12. Cálculo Saladas

Para fins de composição da planilha de custos, a salada foi considerada nos itens Item 3 - Almoço normal, Item 4 - Almoço com prescrição médica/nutricional e Item 6 - 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 3	Almoço normal	Beterraba	3.635	0,024 kg	88 kg	1.056 kg
Item 3	Almoço normal	Cenoura	7.269	0,024 kg	175 kg	2.100 kg
Item 3	Almoço normal	Chuchu	7.269	0,024 kg	175 kg	2.100 kg
Item 3	Almoço normal	Abóbora	7.267	0,024 kg	175 kg	2.100 kg
Subtotal Item 3	25.440				613 kg	7.356 kg
Item 4	Almoço com prescrição	Beterraba	446	0,024 kg	11 kg	132 kg
Item 4	Almoço com prescrição	Cenoura	892	0,024 kg	22 kg	264 kg
Item 4	Almoço com prescrição	Chuchu	891	0,024 kg	22 kg	264 kg
Item 4	Almoço com prescrição	Abóbora	891	0,024 kg	22 kg	264 kg
Subtotal Item 4	3.120				77 kg	924 kg
Item 5	Jantar normal	Salada	—	—	Não aplicada	Não aplicada
Item 6	Jantar com prescrição	Beterraba	446	0,024 kg	11 kg	132 kg
Item 6	Jantar com prescrição	Cenoura	892	0,024 kg	22 kg	264 kg
Item 6	Jantar com prescrição	Chuchu	891	0,024 kg	22 kg	264 kg
Item 6	Jantar com prescrição	Abóbora	891	0,024 kg	22 kg	264 kg
Subtotal Item 6	3.120				77 kg	924 kg
Total geral	31.680				767 kg/mês	9.204 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

13. 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 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal.

Foram consideradas as seguintes premissas:

Informação	Parâmetro
------------	-----------

Gramatura prevista	60g de macarrão cozido por marmitta
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 25.440 marmitas.

A quantidade de macarrão cozido necessária por item é: $25.440 \times 60g = 1.526.400g$.

Convertendo para quilogramas: $1.526.400g \div 1.000 = 1.526,40$ kg de macarrão cozido.

Considerando o rendimento de 1 kg cru para 1,8 kg cozido, a quantidade de macarrão cru necessária é: $1.526,40 \text{ kg} \div 1,8 = 848$ kg de macarrão cru.

Como cada fardo possui 8 kg, a quantidade mensal de fardos por item será: $848 \text{ kg} \div 8 \text{ kg} = 106$ fardos/mês.

Assim, para os itens almoço normal e jantar normal, estima-se a necessidade mensal total de 1.696 kg de macarrão cru, equivalentes a 212 fardos/mês.

Considerando o período anual de 12 meses, a quantidade total será: $1.696 \text{ kg/mês} \times 12 \text{ meses} = 20.352$ kg de macarrão cru/ano.

$212 \text{ fardos/mês} \times 12 \text{ meses} = 2.544$ fardos/ano.

Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Marmitas/ano	Macarrão cozido/ano	Macarrão cru/ano	Fardos de 8 kg/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	305.280	18.316,80 kg	10.176 kg	1.272 fardos
Item 5	Jantar normal	25.440	305.280	18.316,80 kg	10.176 kg	1.272 fardos
Total		50.880	610.560	36.633,60 kg	20.352 kg	2.544 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.

14. 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

14.1. Carne vermelha - 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 3	Almoço normal	25.440	4/7	14.538	0,225 kg	3.272 kg	39.264 kg
Item 4	Almoço com prescrição médica/nutricional	3.120	4/7	1.783	0,225 kg	402 kg	4.824 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	4/7	14.538	0,225 kg	3.272 kg	39.264 kg
Item 6	Jantar com prescrição médica/nutricional	3.120	4/7	1.783	0,225 kg	402 kg	4.824 kg
Total		57.120		32.642		7.348 kg/mês	88.176 kg/ano

14.2. Carne branca - 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 3	Almoço normal	25.440	2/7	7.269	0,300 kg	2.181 kg	26.172 kg
Item 4	Almoço com prescrição médica/nutricional	3.120	2/7	892	0,300 kg	268 kg	3.216 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	2/7	7.269	0,300 kg	2.181 kg	26.172 kg
Item 6	Jantar com prescrição médica/nutricional	3.120	2/7	892	0,300 kg	268 kg	3.216 kg
Total		57.120		16.322		4.898 kg/mês	58.776 kg/ano

14.3. 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 3	Almoço normal	25.440	3.635	3	10.905	31 caixas	372 caixas
Item 4	Almoço com prescrição médica/nutricional	3.120	446	3	1.338	4 caixas	48 caixas
Item 5	Jantar normal	25.440	3.635	3	10.905	31 caixas	372 caixas
Item 6	Jantar com prescrição médica/nutricional	3.120	446	3	1.338	4 caixas	48 caixas

Total	57.120	8.162		24.486 ovos/mês	70 caixas/mês	840 caixas/ano
-------	--------	-------	--	--------------------	---------------	-------------------

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

15. Cálculo Feijoadas – carnes

Para fins de composição da planilha de custos, os insumos da feijoada foram considerados apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - 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.

15.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal
Quantidade mensal do Item 3	25.440 marmitas
Quantidade mensal do Item 5	25.440 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

15.2. 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: $25.440 \times 2/7 = 7.268,57$ marmitas.

Como não há fração de marmita, o resultado foi arredondado para cima, considerando-se 7.269 marmitas/mês com feijoada em cada item.

Item	Refeição	Marmitas/mês	Frequência da feijoada	Marmitas com feijoada/mês
Item 3	Almoço normal	25.440	2/7	7.269
Item 5	Jantar normal	25.440	2/7	7.269
Total		50.880		14.538

15.3. 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

15.4. Cálculo por item e insumo

Item	Refeição	Insumo	Marmitas com feijoada/mês	Fator técnico	Quantidade calculada	Quantidade arredondada/mês	Quantidade anual
Item 3	Almoço normal	Calabresa	7.269	0,0333 kg	242,06 kg	243 kg	2.916 kg
Item 3	Almoço normal	Charque	7.269	0,0333 kg	242,06 kg	243 kg	2.916 kg
Item 3	Almoço normal	Máscara suína	7.269	0,0500 kg	363,45 kg	364 kg	4.368 kg
Item 3	Almoço normal	Pé suíno	7.269	0,0500 kg	363,45 kg	364 kg	4.368 kg
Subtotal Item 3					1.211,02 kg	1.214 kg	14.568 kg
Item 5	Jantar normal	Calabresa	7.269	0,0333 kg	242,06 kg	243 kg	2.916 kg
Item 5	Jantar normal	Charque	7.269	0,0333 kg	242,06 kg	243 kg	2.916 kg
Item 5	Jantar normal	Máscara suína	7.269	0,0500 kg	363,45 kg	364 kg	4.368 kg

Item 5	Jantar normal	Pé suíno	7.269	0,0500 kg	363,45 kg	364 kg	4.368 kg
Subtotal Item 5					1.211,02 kg	1.214 kg	14.568 kg
Total geral			14.538		2.422,04 kg	2.428 kg/mês	29.136 kg/ano

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

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 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 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.

16.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 — Almoço normal e Item 5 — Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total de marmitas consideradas	50.880/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

16.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Litros calculados/mês	Litros arredondados/mês	Litros/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0065 L	165,36 L	166 L	1.992 L
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0065 L	165,36 L	166 L	1.992 L
Total		50.880		330,72 L/mês	332 L/mês	3.984 L/ano

Dessa forma, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade de 3.984 litros de óleo de cozinha, já considerado o arredondamento para unidade inteira de litro.

Caso a licitante apresente cotação por caixa, deverá demonstrar a conversão do valor da caixa para o litro, considerando que cada caixa possui 18 litros, ou apresentar memória de cálculo própria com arredondamento para a unidade comercial efetivamente adotada.

17. Cálculo – sal – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o sal foi considerado apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 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.

17.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,008333 kg por marmita
Unidade comercial	Fardo de 30 kg

17.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/ano calculado	Fardos de 30 kg/ano	Kg/ano ajustado à unidade comercial
Item 3	Almoço normal	25.440	0,008333 kg	212 kg	2.544 kg	85 fardos	2.550 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	0,008333 kg	212 kg	2.544 kg	85 fardos	2.550 kg
Total		50.880		424 kg/mês	5.088 kg	170 fardos	5.100 kg

Dessa forma, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade técnica de 5.088 kg de sal, com previsão de aquisição ajustada de 5.100 kg, equivalentes a 170 fardos de 30 kg, já considerado o arredondamento para unidade comercial fechada.

18. Cálculo – alho – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o alho foi considerado apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 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.

18.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 — Almoço normal e Item 5 — Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0005556 kg por marmita
Unidade comercial	Caixa de 10 kg

18.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano	Caixas de 10 kg/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0005556 kg	14,13 kg	15 kg	180 kg	18 caixas
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0005556 kg	14,13 kg	15 kg	180 kg	18 caixas
Total		50.880		28,26 kg	30 kg/mês	360 kg/ano	36 caixas

Dessa forma, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade de 360 kg de alho, equivalentes a 36 caixas de 10 kg, já considerado o arredondamento para unidade comercial fechada

19. Cálculo – cebola – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, a cebola foi considerada apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 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.

19.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0155556 kg por marmita
Unidade comercial	Saco de 20 kg

19.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano calculado	Sacos de 20 kg/ano	Kg/ano ajustado à unidade comercial
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0155556 kg	395,73 kg	396 kg	4.752 kg	238 sacos	4.760 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0155556 kg	395,73 kg	396 kg	4.752 kg	238 sacos	4.760 kg
Total		50.880		791,46 kg	792 kg/mês	9.504 kg	476 sacos	9.520 kg

Dessa forma, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade técnica de 9.504 kg de cebola, com previsão de aquisição ajustada de 9.520 kg, equivalentes a 476 sacos de 20 kg, já considerado o arredondamento para unidade comercial fechada.

20. Cálculo – colorau – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o colorau foi considerado apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0023889 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

20.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 — Almoço normal e Item 5 — Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0023889 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

20.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0023889 kg	60,78 kg	61 kg	732 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0023889 kg	60,78 kg	61 kg	732 kg
Total		50.880		121,56 kg	122 kg/mês	1.464 kg/ano

21. 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 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0003333 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

21.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0003333 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

21.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0003333 kg	8,48 kg	9 kg	108 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0003333 kg	8,48 kg	9 kg	108 kg
Total		50.880		16,96 kg	18 kg/mês	216 kg/ano

22. Cálculo – Pimentão – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o pimentão foi considerado apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0002222 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

22.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 — Almoço normal e Item 5 — Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0002222 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

22.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0002222 kg	5,65 kg	6 kg	72 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0002222 kg	5,65 kg	6 kg	72 kg
Total		50.880		11,30 kg	12 kg/mês	144 kg/ano

23. 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 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 marmitas/mês.

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

23.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 — Almoço normal e Item 5 — Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0004444 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

23.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0004444 kg	11,31 kg	12 kg	144 kg
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0004444 kg	11,31 kg	12 kg	144 kg
Total		50.880		22,62 kg	24 kg/mês	288 kg/ano

24. Cálculo – Vinagre – almoço normal e janta normal

Para fins de composição da planilha de custos, o vinagre foi considerado apenas nos itens Item 3 - Almoço normal e Item 5 - Jantar normal, totalizando 50.880 marmitas/mês.

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

24.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 3 — Almoço normal e Item 5 — Jantar normal
Marmitas do Item 3	25.440/mês
Marmitas do Item 5	25.440/mês
Total considerado	50.880 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0003 litro por marmita
Unidade comercial	Litro

24.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Litros/mês calculado	Litros/mês arredondado	Litros/ano
Item 3	Almoço normal	25.440	0,0003 L	7,63 L	8 L	96 L
Item 5	Jantar normal	25.440	0,0003 L	7,63 L	8 L	96 L
Total		50.880		15,26 L	16 L/mês	192 L/ano

Dessa forma, para atender aos itens almoço normal e jantar normal no período anual, estima-se a necessidade de 192 litros de vinagre, já considerado o arredondamento para unidade inteira de litro.

a.2. Base de cálculos embalagem

Planilha de custos — resumo do rateio anual

RESUMO	
Descrição	Resumo Rateio anual
Marmita alumínio N° 9	
Rolo de Bobina	
Total (resultado será inserido na planilha geral)	

1. Marmita alumínio N° 9

EMBALAGEM		V. UNIT.
Marmita alumínio N° 9	368.440	
TOTAL		

Obs.

a. 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 368.440 unidades, porém a apuração do custo total será realizada no resumo da planilha de composição de custos geral, evitando duplicidade de cálculo nesta etapa.

b. O valor unitário informado deverá ser transferido para a rubrica “Marmita de alumínio nº 9”, constante do Resumo do Rateio Anual.

2. Rolo de Bobina

Para fins de composição da planilha, adotou-se o consumo estimado de 1 rolo de bobina por dia, durante 360 dias, totalizando 360 rolos anuais.

Descrição	Quantidade anual (a)	Valor unitário (b)	Valor total anual (c) = b x a	Alimentações anuais (d)	Rateio por alimentação (e) = c ÷ d
Bobina	360 rolos			342.720	

Obs.

a. as alíneas "a" e "d" deverão permanecer inalteradas.

b. O resultado apurado na coluna “Rateio por alimentação (e)” deverá ser transferido para a rubrica “Rolo de bobina”, constante do Resumo do Rateio Anual.

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

Para fins de comprovação da exequibilidade da proposta, foi definida a quantidade mínima de profissionais necessária à execução contratual, bem como o respectivo salário-base 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 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 Base	Custo mensal individual (a)	Custo mensal total (b)	Custo Anual total (c)	Rateio (d)
Cozinheiro	1	R\$ 1.790,07				
Auxiliar de cozinha	2	R\$ 1.694,52				
Auxiliar de serviços diversos	4	R\$ 1.698,86				
Motorista	1	R\$ 1.780,46				
Nutricionista	1	R\$ 3.000,00				
"TOTAL rateio - Mão de obra"						

Base Salarial conforme AC000004/2026 e AC000018/2026.

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 - Desjejum, aplica-se ("Total do Rateio - Mão de Obra" × 305.280) ÷ 1.028.160. Para o Item 2 - Desjejum conforme prescrição médica ou nutricional, aplica-se (Total do Rateio - Mão de Obra × 37.4400) ÷ 1.028.160. Para o Item 3 - Almoço normal, aplica-se: ("Total do Rateio - Mão de Obra" × 305.280) ÷ 1.028.160. Para o Item 3 - Almoço com prescrição médica/nutricional, aplica-se: (Total do Rateio - Mão de Obra × 37.4400) ÷ 1.028.160. Para o Item 4 - Jantar normal, aplica-se: (Total do Rateio - Mão de Obra × 305.280) ÷ 1.028.160. Para o Item 6 - Jantar com prescrição médica/nutricional, aplica-se: (Total do Rateio - Mão de Obra × 37.440) ÷ 1.028.160.

Tabela - mão de obra por item

Item	Descrição	Qtde anual	Rateio por item
1	Desjejum	305.280	

2	Desjejum conforme prescrição médica ou nutricional	37.440	
3	Almoço normal	305.280	
4	Almoço com prescrição médica/nutricional	37.440	
5	Jantar normal	305.280	
6	Jantar com prescrição médica/nutricional	37.440	
TOTAL QTDE CONTRATAÇÃO		1.028.160	

Planilha de composição de custos – mão de obra

Segue a tabela da planilha de composição de custos de mão de obra, a qual deverá ser preenchida pela licitante com base nos parâmetros mínimos definidos para a execução contratual.

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS				
[indicar o sindicato do posto]				
Nº do Processo:				
Nº da Licitação:				
A	Data da Proposta			
B	Município		Rio Branco	
C	Ano da (CONVENÇÃO COLETIVA)			
D	Nº de meses de execução serviço		12	
DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO: Cozinheiro				
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO				
Tipo de Serviço		Unidade de Medida	Quantidade total a registrar	
Apoio operacional		Postos	8	
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO				
I	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		%	VALOR (R\$)
A	Salário Base			
B	Adicional de Periculosidade			-
C	Adicional de Insalubridade		30,00%	
D	Adicional Noturno			-
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida			-
TOTAL DO MÓDULO 1				
MÓDULO 2 - ENCARGOS, E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS				
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias		%	VALOR (R\$)
A	13º (Décimo terceiro) salário		8,33%	
B	Férias e Adicional de Férias (1/3)		12,10%	
	Subtotal		20,43%	
TOTAL DO SUBMÓDULO 2.1				
		MÓDULO 1		
		MÓDULO 2 (Submódulo 2.1)		
		Total		
2.2	Submódulo 2.2 - GPS, FGTS e Outras Contrinuições		%	VALOR (R\$)
A	INSS		20,00%	
B	Salário Educação		2,50%	
C	SAT (RAT x FAP) - FAP de 0,5 a 2,0 VARIAÇÃO 0,5% a 6%)		1,50%	
D	SESC ou SESI		1,50%	
E	SENAI - SENAC		1,00%	
F	SEBRAE		0,60%	
G	INCRA		0,20%	
H	FGTS		8,00%	
TOTAL DO SUBMÓDULO 2.2				35,30%
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários - Outras verbas não salariais			VALOR (R\$)
A	Vales Transporte - 44 Vaales		308,00	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		-	
C	Seguro de Vida			

D	Aux. Funeral	3%	
E	PCMSO, PPRA E CIPA - Não se aplica (Instrumento convocatório)		
F	Reserva de cargos prevista no art. 92, XVII da Lei 14.133/2021 - Não se aplica (Instrumento convocatório)	-	
G	Kit Primeiros Socorros	1/2	
TOTAL DO SUBMÓDULO 2.3			
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 2 - ENCARGOS, BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS			
Módulo 2 - Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários			VALOR (R\$)
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições		
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
TOTAL DO MÓDULO 2			
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	PROVISÃO PARA RESCISÃO	%	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,04%	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	3,48%	
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	
E	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,68%	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	0,06%	
G	Outros (especificar)	0,00%	
TOTAL DO MÓDULO 3		6,66%	
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.1	Submódulo 4.1 - Ausências Legais	%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Ausência de Férias (Proporcionais: 13º salário + Férias + Adicional de Férias)	1,62%	
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais	0,28%	
C	Substituto na cobertura de Licença Paternidade	0,02%	
D	Substituto na cobertura de Ausência por Acidente de Trabalho	0,33%	
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade	0,06%	
F	Substituto da cobertura por ausencia por doença	1,66%	
G	Outros (especificar)	0,00%	
TOTAL DO SUBMÓDULO 4.1		3,96%	
TOTAL GERAL DOS ENCARGOS		66,35%	
4.2	Submódulo 4.2 - Intraornada	%	VALOR (R\$)
A	Intervalo para Repouso ou Alimentação (intraornada)	0,00%	-
TOTAL DO SUBMÓDULO 4.2		0,00%	-
QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente			VALOR (R\$)
4.1	Ausências Legais		
4.2	Intraornada		-
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniformes	-	
B	Materiais - não se aplica		
C	Equipamentos e utensílios – não se aplica		
D	EPI's		
TOTAL DO MÓDULO 5		0%	
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			

6	CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO					VALOR (R\$)	
A	Custos Indiretos - não se aplica					0,00%	0,00
B	Lucro - não se aplica					0,00%	0,00
C	TRIBUTOS						-
C.1	PIS - Lucro Presumido 0,65% Lucro Real (média)					0,65%	
C.2	COFINS - Presumido 3% Lucro Real (média)					3,00%	
C.3	ISS					5,00%	
TOTAL DO MÓDULO 6						8,65%	
a)	Tributos % =		To =	00,00%	/	100.....	0,0865
b)	(Total dos Módulos 1, 2, 3, 4 e 5 + Custos Indiretos + Lucro) = Po.....						
c)	Po / (1 - To) = P1 =						
Valor dos Tributos = P1 - Po.....							
QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO							
Mão de Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)							VALOR (R\$)
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO						
B	MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS						
C	MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO						
D	MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE						
E	MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS						
Subtotal (A + B + C + D + E)							
F	MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO						
PREÇO TOTAL POR EMPREGADO							

NOTAS EXPLICATIVAS DA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

- A. Salário-Base | Tabela de mão de obra.
- B. Adicional de periculosidade | não se aplica.
- C. Adicional de Insalubridade | aplicar 30% para todos os postos.
- D. Adicional Noturno | não se aplica.
- E. Adicional de Hora Noturna Reduzida (DSR) | não se aplica.

MÓDULO 2 - ENCARGOS, E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENS AIS E DIÁRIOS.

Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias do Titular.

- A. 13º (Décimo terceiro) salário | Fundamentação: Art. 7º, Inciso VIII, da CFB/88; art. 1º ao 3º da Lei 4.090/62; e art. 1º, parágrafo único, da Lei 7.787/89. **Cálculo:** [(1/12)x100] = **8,33%**. Onde: 1 refere-se a uma remuneração; 12 é o número de meses.
- B. Férias e Adicional de Férias (1/3) - Fundamentação: Art. 7º, Incisos XVII e XVIII, da CFB/88 e art. 129, 130 e 142 da CLT. A Instrução Normativa MPDG nº 05/2017 definiu o percentual para férias de 9,075% e para o abono de férias de 3,025%, sendo que o somatório dos percentuais deve **corresponder a 12,10%** e incidir sobre o total do módulo 1. Férias + abono de férias = 12,10%. Cálculo: Férias: Definido na IN nº 05/2017 = 9,075% sobre a base de cálculo. Abono de férias: Definido na IN nº 05/2017 = 3,025% sobre a base de cálculo. Obs: A In nº 05/2017 estabelece que as férias apresentem um percentual de 9,075%, logo, para calcular o abono, basta dividir 9,075% por 3 = 3,025%.

Submódulo 2.2 - GPS, FGTS e Outras Contribuições.

- Obs. os percentuais dos encargos previdenciários, FGTS e Outras Contribuições a serem preenchidos na coluna “%” são estabelecidos pela legislação vigente e correspondem às obrigações que incidem diretamente sobre **Módulo 1 + Submódulo 2.1 (remuneração + 13º salário, férias e adicional de férias).***
- A. INSS | Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x **20,00%**. Fundamentação: Art. 22, Inciso I, da Lei nº8.212/91.
- B. Salário Educação – Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x 2,50%. Fundamentação: Art. 3º, Inciso I, do Decreto-Lei 87.043/82; art. 15 da Lei 9.424/96; e art. 2º do Decreto 3.142/99. C. SAT ou RAT ajustado = (RAT x FAP): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2% para risco médio, e de 3% para risco grave. O FAP é um multiplicador, atualmente calculado por estabelecimento, que varia de 0,5000 a 2,0000, a ser aplicado sobre as alíquotas de 1%, 2% ou 3%. **Aplicar conforme SAT da empresa** (Informar documento comprovatório sobre o percentual do SAT (Seguro Acidente de Trabalho)).
- D. SESC OU SESI – Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x **1,50%**. Fundamentação: Art. 3º do Decreto-Lei 9.853/1946 e art. 30 da Lei 8.036/1990.
- E. SENAI / SENAC – Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x **1,00%**. Fundamentação: Decreto-Lei n.º2.318/86.
- F. SEBRAE – Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x **0,60%**. Fundamentação: Art. 8º da Lei 8.029/90.

- G.** INCRA – Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x **0,20%**. Fundamentação: Art. 1º, Inciso I, do Decreto-Lei 1.146/70.
- H.** FGTS – Cálculo: (módulo 1 + submódulo 2.1) x **8,00%**. Fundamentação: Art 7º, Inciso III, da CFB/88 e art. 15 da Lei 8.036/90.

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

- A.** Vales Transporte | Para fins de cálculo: Vale Transporte: Valor unitário da tarifa: R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos), quantidade de passagens por dia 4 (quatro) e quantidades de dias efetivamente trabalhados 22 (vinte e dois) dias. Memória de **cálculo [(22 x 3,5 x 4) - (salário x 6%)]** jornada de trabalho de 08h (oito horas) diárias.
- B.** Auxílio Alimentação | Não se aplica.
- C.** Seguro de Vida | As empresas deverão compor em suas planilhas de composição, o mínimo de **R\$ 27,00** (vinte sete) reais para custear um seguro de vida e acidente de trabalho para o empregado enquanto este estiver contratado pela empresa, podendo este valor ser majorado para mais, a cargo da empresa ou da contratante.
- D.** Aux. Funeral - O cálculo para este auxílio junto as PCFP, **será de 3% (três por cento) do total da remuneração do empregado**, dividido por 12 (doze) meses e multiplicado por 3 (três), onde todos os recursos serão administrados e gerenciados pelas empresas prestadoras de serviços. cláusula décima segunda: assistência social, familiar ao auxílio funeral.
- E.** PCMSO, PPRA E CIPA – Não se aplica.
- F.** Kit Primeiros Socorros - As empresas deverão compor em suas planilhas de formação de preços, o valor mínimo de R\$ 5,00 (cinco reais) a cada 10 (dez) empregados, devendo o Kit de Primeiros Socorros ser reabastecido mensalmente. **Cálculo: 1 x 5,00 / 10.**

MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO

- A.** Aviso Prévio Indenizado - Fundamentação: Art. 7º. Inc. XXI, da CFB/88; e art’s 477, 487 à 491, da CLT. Cálculo: [5,5% x (1/12)] = 0,46%. Onde: 5,5% é a estimativa de empregados que terão a rescisão contratual durante a vigência do contrato de trabalho. Base de cálculo: (Total do módulo 1 + Total do sub-módulo 2.1) x 0,46%.
- B.** Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado - Fundamentação: Acórdão 2.217/2010 TCU –Plenário. 0,04%. Onde: 8% é a alíquota do FGTS (8,0%) e 0,46% correspondem ao percentual do Aviso prévio trabalhado (0,46%). Cálculo: (8,0% x 0,46%) = Base de cálculo: (Total do módulo 1 + Total do sub-módulo 2.1) x 0,04%.
- C.** Multa do FGTS do aviso prévio indenizado - Fundamentação: Art. 12, da Lei 13.932/2019. Cálculo: [(8,0% x 40,0%) x 90,0%] x [(1+5/56+5/56+5/168)] x 100 = 3,48%. Onde: 8,0% é a alíquota do FGTS; 40,0% é a alíquota da Multa do FGTS; 90,0% é a proporção a ser observada; 1 refere-se a um salário; 5/56 é referente às parcelas de férias e 13º salário; 5/168 é a parte referente ao terço constitucional. Base de cálculo: (Total do módulo 1 + Total do sub-módulo 2.1) x 3,48%.
- D.** Aviso Prévio Trabalhado - Fundamentação: Acórdão 3.006/2010 TCU – Plenário. Cálculo: [(7/30)/12 x 100] = 1,94%. Onde: 7 representa o número de dias do aviso prévio trabalhado concedido ao empregado; 30 representa o número de dias do mês; 12 representa o número de meses. Base de cálculo: (Total do módulo 1 + Total do sub-módulo 2.1) x 1,94%.
- E.** Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado - Cálculo: [(36,8% x 1,94%) x 100] = 0,77%. Onde: 36,8% é a alíquota para o Sub-módulo 2.2, dependendo do SAT informado; 1,94% é a alíquota do Aviso Prévio Trabalhado. Base de cálculo: (Total do módulo 1 + Total do sub-módulo 2.1) x 0,77%.
- F.** Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado - Cálculo: [(8% x 40%) x 1,94%] = 0,06%. Onde: 8% refere-se a alíquota do FGTS; 40% é a alíquota da Multa do FGTS; 1,94% é a alíquota do Aviso Prévio Trabalhado. Base de cálculo: (Total do módulo 1 + Total do sub-módulo 2.1) x 0,06%.

MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONALAUSENTE

- A.** Substituto na cobertura de Ausência de Férias (13º salário proporcional; Férias proporcional e Adicional de Férias proporcional – Fundamentação: Art. 7º, Inciso XVII, da CFB/88; art. 1º, Lei 4.090/62 e art. 129 e 130 da CLT. Cálculo: [(((1/12)/12) + (((1/12)/12) x 1/3) + ((1/12)/12)]= 1,62%. Onde: 1 refere-se a uma remuneração; 12 éo número de meses. Base de cálculo: ((Total do módulo 1 + Total do módulo 2 + Total do módulo 3) - Total do sub-módulo 2.2) x 1,62%.
- Obs.01: Para provisionar o proporcional do custo do 13º salário, Férias e Adicional de Férias de 1 mês do substituto quando este substituir o titular foi dividido por 12.
- Obs.02: caso a administração pública não prorrogar o contrato a empresa deverá ressarcir o valor não utilizado para esse fim na última nota fiscal de pagamento.
- B.** Substituto na cobertura de Ausências Legais - Art. 131, Inciso I, e art. 473, Inciso I ao IX, da CLT. Cálculo: [(1/360) x 100] = 0,28%. Onde: O numerador da fração representa o número estimado de dias em que o empregado faltará ao serviço de forma justificada. Base de cálculo: ((Total do módulo 1 + Total do módulo 2 + Total do módulo 3) - Total do sub-módulo 2.2) x 0,28%.
- C.** Substituto na cobertura de Licença Paternidade - Fundamentação: Art. 7º, Inciso XVII, e art. 10, ambos do ADCT da CFB/88. Cálculo: [(5 / 365) x 1,5%]= 0,02%. Onde: O numerador da fração representa o número de dias da licença paternidade (5), seguido do percentual estimado da ocorrência do evento paternidade. Base de cálculo: ((Total do módulo 1 + Total do módulo 2 + Total do módulo 3) - Total do sub-módulo 2.2) x 0,02%.
- D.** Substituto na cobertura de Ausência por Acidente de Trabalho - Fundamentação: Art. 131, Inciso III, e art. 201, Inciso I, ambos da CLT; art. 18 ao 21 da Lei 8.213/91; art. 30 ao 32 do Decreto 3.048/99; e IN do Ministério do Trabalho 84/2010. Cálculo: [(15 / 360) x 8,0%] = 0,33%. Onde: O numerador da fração representa o número de dias em que o empregado poderá ficar afastado durante o ano em virtude de acidente do trabalho, seguido do percentual estimado da ocorrência do evento acidente do trabalho. Base de cálculo: ((Total do módulo 1 + Total do módulo 2 + Total do módulo 3) - Total do sub-módulo 2.2) x 0,33%.
- E.** Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade - Fundamentação: Art. 7º, Inciso XVIII, da CFB e Art. 72, da Lei nº 8.213/1991. Cálculo: [(1/12) x 2,0% x (4/12)] =0,06%. Onde: 1 refere-se a uma remuneração; 12 é o número de meses; 2,0% é o percentual de empregadas que irão engravidar; 4 é o número de meses de afastamento. Base de cálculo: ((Total do módulo 1 + Total do módulo 2 + Total do módulo 3) - Total do sub-módulo 2.2) x 0,06%.
- F.** Substituto da cobertura por ausência por doença - Fundamentação: art. 476 da CLT; art. 6º, § 1º, alínea "f, da Lei 605/49 c/c art. 12, alínea "f, do Decreto 27.048/49 e Acórdão TCU nº 1.753/2008 Plenário. Custo dos dias em que o empregado fica doente e a contratada deve providenciar a sua substituição. Dados estatísticos: 5,96 dias/ano IBGE. (5,96 dias/30 dias) x (1/12 meses)= 0,0166 = 1,66%. Base de cálculo: ((Total do módulo 1 + Total do módulo 2 + Total do módulo 3) - Total do sub-módulo 2.2) x 1,66%.
- G.** Outros (especificar) - Especificar.

Sub-módulo 4.2 – Intra-jornada

A. Intervalo para Repouso ou Alimentação (intra-jornada) | não se aplica. Este sub-módulo deve ficar em branco, pois não haverá a necessidade de substituição do empregado no intervalo para repouso ou alimentação.

MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS

- A. Uniformes – Valor mínimo R\$45,00.
- B. Materiais – Não se aplica.
- C. Equipamentos – Não se aplica.
- D. EPI’s – Valor mínimo R\$25,00.

MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

- A. Custos Indiretos - Base de cálculo: % incide sobre a soma (módulo 1 + módulo 2 + módulo 3 + módulo 4 + módulo 5) - Não se aplica.
- B. Lucro - Base de cálculo: % incide sobre a soma (módulo 1 + módulo 2 + módulo 3 + módulo 4 + módulo 5) + custos indiretos - Não se aplica.
- C. Tributos: Base de cálculo: % de cada um dos tributos x $[\Sigma(\text{módulo 1} + \text{módulo 2} + \text{módulo 3} + \text{módulo 4} + \text{módulo 5}) + (\text{custos indiretos}) + (\text{lucro})] \div (1 - \Sigma \text{tributos})$.
- C.1) Lucro Presumido. Se a licitante optar pelo regime de lucro presumido, calculará o PIS e COFINS cumulativos, ou seja, serão calculados utilizando alíquotas de 0,65% para o PIS e 3,00% para o COFINS sobre o faturamento.
- C2) Lucro Real. Se a licitante optar pelo regime de lucro real, calculará o PIS e COFINS não cumulativos, ou seja, as empresas optante pelo lucro real terá que apresentar através da Escrituração Fiscal Digital da Contribuição para o PIS/PASEP e para a COFINS (EFD-Contribuições), dos últimos 12 meses com a finalidade de - mediante média - apontar o real valor desses tributos, uma vez que os descontos de créditos apurados com base em custos, despesas e encargos não atingem a totalidade das alíquotas, de 1,65% (PIS) e 7,60% (COFINS).
- C3) ISS. Cálculo: 5% x base de cálculo.

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	Desjejum	305.280	3.053			
Item 2	Desjejum com prescrição/dieta	37.440	749			
Item 3	Almoço normal	305.280	12.120			
Item 4	Almoço com prescrição/dieta	37.440	1487			
Item 5	Jantar normal	305.280	12.120			
Item 6	Jantar com prescrição/dieta	37.440	1487			
Total		1.028.160	31.016			

1. Cálculo de Gás de cozinha anual

Para fins de composição da planilha de custos, o gás de cozinha foi considerado nos seis itens da contratação, totalizando 1.028.160 alimentações por ano.

Foram adotados fatores técnicos distintos conforme as características de preparação de cada refeição:

- a. 0,0100 kg por alimentação para o desjejum normal;
- b. 0,0200 kg por alimentação para o desjejum com prescrição médica ou nutricional;
- c. 0,0397 kg por alimentação para almoço e jantar, normais ou com prescrição.

1.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Itens 1 a 6
Desjejum normal anual	305.280
Desjejum com prescrição anual	37.440
Almoço normal anual	305.280
Almoço com prescrição anual	37.440
Jantar normal anual	305.280
Jantar com prescrição anual	37.440

Critério	Informação
Total anual	1.028.160 alimentações
Fator do desjejum normal	0,0100 kg/alimentação
Fator do desjejum com prescrição	0,0200 kg/alimentação
Fator do almoço e jantar	0,0397 kg/alimentação
Unidade de referência	Quilograma — kg

1.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Alimentações/ano	Fator técnico	Kg/ano calculado	Kg/ano arredondado
Item 1	Desjejum normal	305.280	0,0100 kg	3.052,80 kg	3.053 kg
Item 2	Desjejum com prescrição	37.440	0,0200 kg	748,80 kg	749 kg
Item 3	Almoço normal	305.280	0,0397 kg	12.119,616 kg	12.120 kg
Item 4	Almoço com prescrição	37.440	0,0397 kg	1.486,368 kg	1.487 kg
Item 5	Jantar normal	305.280	0,0397 kg	12.119,616 kg	12.120 kg
Item 6	Jantar com prescrição	37.440	0,0397 kg	1.486,368 kg	1.487 kg
Total	—	1.028.160	—	31.013,568 kg	31.016 kg

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 o transporte de compras e insumos até a cozinha localizada na unidade prisional.

Para o transporte de compras e insumos até a cozinha, adotou-se como parâmetro o deslocamento entre o Centro da cidade de Tarauacá e a Unidade Penitenciária Moacir Prado, estimado em 9 km por trecho. Considerando ida e volta, tem-se: $9\text{ km} \times 2 = 18\text{ km}$ por viagem.

Considerando 1 viagem diária para transporte de compras e insumos:

$18\text{ km/dia} \times 360\text{ dias} = 6.480\text{ km/ano}$.

Assim, a quilometragem anual total estimada será de 6.480 km/ano.

Adotando-se consumo médio de 10 km/L para veículo tipo Fiorino ou similar, a quantidade anual estimada de combustível será:

$6.480\text{ km} \div 10\text{ km/L} = 648\text{ litros/ano}$.

1.1. Quilometragem anual estimada

Descrição	Distância diária	Dias/ano	Km/ano
Transporte de compras/insumos — Centro de Tarauacá x Presídio	18 km/dia	360	6.480 km
Total estimado	18 km/dia	360	6.480 km/ano

1.2. Cálculo do combustível

Veículo	Km/ano	Consumo médio	Litros estimados/ano
Fiorino ou similar	6.480 km	10 km/L	648 litros

Planilha de custos – Combustível

Total marmitas				1.028.160
Veículo	Litros/ano	Valor litro (a)	Custo total da logística em 12 meses (b)	Rateio (c)
Fiorino ou similar	648	R\$ 8,45	R\$ 5.475,60	R\$0,0053

O valor de R\$ 0,0053 corresponde ao rateio unitário do combustível por marmita, calculado com base no custo total anual estimado da logística, dividido pelo quantitativo anual de 1.028.160 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 1.028.160 marmitas.

Planilha de Custo – Locação de veículo

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

2.2. Veículo próprio

Planilha de custo - Veículo próprio

Componente de custo	Base de cálculo	Valor anual
Depreciação anual	Valor informado pela licitante	
Seguro anual	Valor da apólice anual, quando houver	
Licenciamento anual	Valor anual do licenciamento	
IPVA anual	Valor anual do imposto	
Manutenção anual	valor atual do veículo × 10%	
Total anual do veículo próprio	Soma dos componentes	
Quantidade anual de alimentações	Parâmetro de rateio	1.028.160
Rateio por alimentação	Soma dos componentes ÷ 1.028.160	

Obs. Quando o valor atual de mercado do veículo for superior ao valor de aquisição informado, a depreciação deverá ser considerada igual a zero, uma vez que não se verifica perda patrimonial a ser rateada na composição dos custos logísticos. Essa situação pode ocorrer, por exemplo, com veículos adquiridos antes da elevação dos preços de mercado, especialmente no período anterior à pandemia. Nesses casos, não se admite o lançamento de depreciação negativa, devendo a planilha considerar apenas os demais custos aplicáveis, como manutenção, IPVA, licenciamento e seguro, quando houver.

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 2 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 1.028.160 marmitas.

Planilha de custos - Dedetização/Higienização

RT/NUTRICIONISTA/SANITÁRIO	Qtde	Total marmitas		1.028.160
		Valor Unit	V. Total	Rateio
Dedetização/higienização	2			

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 ÷ (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% ÷ 100 = 0,2265

P1 = Po ÷ (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) ÷ (1 – 0,2265)	R\$ 25,86
Almoço com prescrição médica/nutricional		0,2265	Po ÷ (1 – 0,2265)	
Jantar normal		0,2265	Po ÷ (1 – 0,2265)	
Jantar com prescrição médica/nutricional		0,2265	Po ÷ (1 – 0,2265)	

13. DA GARANTIA DE PROPOSTA

13.1. 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.

13.2. A garantia da proposta deverá corresponder a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, sendo o valor estimado do registro de R\$ 18.575.864,64 (dezoito milhões, quinhentos e setenta e cinco mil oitocentos e sessenta e quatro reais e sessenta e quatro centavos).

13.3. 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:

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

13.3.2. seguro-garantia;

13.3.3. fiança bancária.

- 13.4. A garantia deverá ter prazo de validade mínimo compatível com o prazo de validade da proposta, conforme estabelecido neste edital.
- 13.5. 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.
- 13.6. A garantia da proposta poderá ser executada caso o licitante vencedor:
- 13.6.1. retire sua proposta durante o prazo de validade;
- 13.6.2. deixe de comprovar os requisitos de habilitação;
- 13.6.3. recuse-se a assinar o contrato ou a prestar a garantia contratual, quando exigida.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. 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.
- 13.10. 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.

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 14.1. 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(eis) com o objeto da licitação correspondente a:
- 14.1.1. No mínimo a 40% (quarenta) por cento, da quantidade para registro;
- 14.1.2. Experiência mínima de 3 (três) anos, ininterruptos ou não, na serviço(s) pertinente(s) e compatível(eis) com o objeto da licitação, nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021;
- 14.2. 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.
- 14.3. 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.
- 14.4. 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.
- 14.5. 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.
- 14.6. Apresentar alvará da vigilância sanitária ou municipal da sede da empresa licitante.
- 14.7. **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**.
- 14.8. **Da identificação dos profissionais (Responsável Técnico):**
- 14.8.1. 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.
- 14.8.2. 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.
- 14.8.3. 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;
- 14.9. 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:
- 14.9.1. Certificação **ISO 22000 – Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA)**;
- 14.9.2. 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)**.
- 14.10. 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 14.9.1 e 14.9.2.
- 14.11. 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.
- 14.12. 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.
- 14.13. 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.
- 14.14. As certificações de que trata o item 14.9.1 e 14.9.2 deverão ser emitidas por organismos de certificação devidamente acreditados pela **Coordenação-Geral de Acreditação do Inmetro – CGCRE**.

- 14.15. 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.
- 14.16. 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.
- 14.17. 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.
- 14.18. 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.
- 14.19. 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.
- 14.20. 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.
- 14.21. 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.
- 14.22. 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 apresentado.

15. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- 15.1. 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;**
- 15.2. 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

- 15.3. Para fins de qualificação econômico-financeira, a licitante deverá comprovar, de forma cumulativa, com base nas demonstrações contábeis exigíveis:
- 15.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 15.5. 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;
- 15.6. Patrimônio líquido de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;
- 15.6.1. Para os parâmetros definidos no Subitem 15.6, considera-se o valor estimado de:
- 15.6.1.1. R\$ 3.233.989,40 (três milhões, duzentos e trinta e três mil novecentos e oitenta e nove reais e quarenta centavos), para o Lote I, e;
- 15.6.1.2. R\$ 14.511.124,80 (quatorze milhões, quinhentos e onze mil cento e vinte e quatro reais e oitenta centavos), para o Lote II;
- 15.7. Declaração de compromissos assumidos, na forma do disposto no § 8º do art. 67º da Lei 14.133/2021.
- 15.8. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 15.9. 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.
- 15.10. 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.

- 15.11. 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:
- 15.11.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e
- 15.11.2. 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.
- 15.12. 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 maio do ano seguinte.

16. DO RELATÓRIO TÉCNICO-NUTRICIONAL

16.1. INTRODUÇÃO

- 16.1.1. 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 higiênico-sanitárias adequadas.
- 16.1.2. 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.
- 16.1.3. Thomé, et al. (2016) afirma que existem quatro elementos essenciais para assegura 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.
- 16.1.4. Assim, o presente relatório objetiva analisar, do ponto de vista nutricional, o termo de referência utilizado na contratação da empresa fornecedora de alimentos da Unidade Penitenciária **Moacir Prado - Tarauacá/Acre**.

16.2. JUSTIFICATIVA

- 16.2.1. 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.
- 16.2.2. 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.
- 16.2.3. No que tange ao oferecimento de alimentos do grupo das carnes, o Guia Alimentar da População Brasileira (2014) afirma que as carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. O mesmo documento evidencia que os ovos são ricos em proteínas de alta qualidade, em minerais e em vitaminas, especialmente as do complexo B e são também considerados bons substitutos para as carnes vermelhas.
- 16.2.4. Por fim, legumes e verduras são alimentos muito saudáveis são excelentes fontes de várias vitaminas e minerais e, portanto, muito importantes para a prevenção de deficiências de micronutrientes. Além de serem fontes de fibras, fornecem, de modo geral, muitos nutrientes em uma quantidade relativamente pequena de calorias, características que os tornam ideais para a prevenção do consumo excessivo de calorias, da obesidade e das doenças crônicas associadas a esta condição, como o diabetes e doenças do coração.
- 16.2.5. 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.
- 16.2.6. **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.

16.2.7. 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 proporcionamento 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.

16.2.8. De acordo com o parâmetro internacional de ingestão dietética recomendada, a IDR, promovida pelo Instituto de Medicina (IOM) e da Organização Mundial da Saúde, para se manter o adequado estado nutricional é necessário a ingestão de 0,8g de proteína por quilo de peso. Por meio do oferecimento de feijão e de carnes, ou ovos, no proporcionamento presente neste termo, tal necessidade é plenamente alcançada para a manutenção do estado nutricional dos indivíduos privados de liberdade.

16.3. CONCLUSÃO

- 16.3.1. 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.
- 16.3.2. 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.
- 16.3.3. 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.
- 16.3.4. 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.

17. DA ENTIDADE GERENCIADORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC.

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

- 18.0.1. 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.
- 18.0.2. 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.
- 18.0.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 18.0.4. 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.
- 18.0.5. O instrumento contratual de que trata o item anterior deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 18.0.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 18.0.7. 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 nº 11.363/2023).
- 18.0.8. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 18.0.9. 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;
- 18.0.10. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 18.0.10.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 18.0.10.2. Mantiverem sua proposta original.
- 18.1. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 18.2. 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.
- 18.3. 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.
- 18.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 18.5. 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
- 18.6. 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.
- 18.7. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 18.8. 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.
- 18.9. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 18.10. 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.
- 18.11. 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:
- 18.12. 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
- 18.13. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição
- 18.14. 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).

19. **DA VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS**

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

20. **DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

- 20.1. 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:
- 20.1.1. 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;
- 20.1.2. 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;
- 20.1.3. 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.
- 20.1.4. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 20.1.5. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

21.	DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS
21.1.	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.
21.2.	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.
21.3.	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.
21.4.	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.
21.5.	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.
21.6.	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.
21.7.	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.
21.8.	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.
21.9.	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
21.10.	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.
21.11.	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.
21.12.	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.
22.	DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
22.1.	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.
22.2.	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.
22.3.	O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
22.4.	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
22.5.	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.
22.6.	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.
22.7.	Na hipótese da 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.
23.	DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS
23.1.	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.
23.2.	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 poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
23.3.	O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
23.4.	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.
23.5.	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.
24.	DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 24.1. 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.
- 24.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 24.3. 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.
- 24.4. 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.
- 24.5. 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.
- 24.6. 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.
- 24.7. 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).
- 24.8. 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.

25. **DOS LIMITES PARA AS ADESÕES**

- 25.1. 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.
- 25.2. 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.
- 25.3. 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 22.1, 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.

26. **DAS CONDIÇÕES E REQUISITOS PARA A ASSINATURA DO CONTRATO**

- 26.1. **Da identificação dos profissionais (Responsável Técnico):**
- 26.1.1. 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.
- 26.1.2. 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.
- 26.1.3. 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;
- 26.2. **Da Vistoria Técnica:**
- 26.3. Após a formalização da Ata de Registro de Preços, com o objetivo de certificar que a empresa beneficiária da Ata, possui, de fato, a capacidade técnica declarada para executar o objeto deste instrumento, previamente à assinatura do Contrato, esta deverá indicar ao IAPEN o local/cozinha onde serão fabricadas as refeições para que a CONTRATANTE realize vistoria.
- 26.4. Para tanto, a empresa será formalmente convocada para, no prazo a ser estipulado na convocação, não inferior a 05 (cinco) dias corridos e prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, indicar o local (cozinha/unidade produtora) onde serão preparadas as refeições, bem como os veículos a serem utilizados no transporte, para fins de inspeção pela Administração.
- 26.5. A vistoria será realizada por Comissão designada formalmente pelo IAPEN, composta, no mínimo, por servidores públicos e profissional nutricionista, que avaliará:
- 26.5.1. As instalações físicas do local indicado;
 - 26.5.2. Os equipamentos e utensílios disponíveis;
 - 26.5.3. As condições de armazenamento de insumos e matérias-primas;
 - 26.5.4. A adequação sanitária do ambiente de produção;
 - 26.5.5. A conformidade dos veículos destinados ao transporte das refeições;
 - 26.5.6. A capacidade de execução de todas as etapas do objeto contratual.
- 26.6. No ato da vistoria, a empresa deverá apresentar, no mínimo:
- 26.6.1. Alvará de funcionamento válido;
 - 26.6.2. Licença sanitária (estadual ou municipal) do estabelecimento;
 - 26.6.3. Licença sanitária dos veículos utilizados no transporte, conforme exigido pela autoridade sanitária competente;
 - 26.6.4. Documentação que comprove a posse ou disponibilidade do imóvel (matrícula, contrato de locação ou instrumento congêneres).
- 26.7. A Comissão elaborará laudo técnico circunstanciado, concluindo pela **aprovação ou reprovação** das condições apresentadas.

- 26.8. Na hipótese de reprovação, o laudo deverá indicar de forma objetiva as inconformidades verificadas, sendo concedido à empresa o prazo de até **10 (dez) dias corridos**, prorrogável mediante justificativa aceita pela Administração, para a devida adequação.
- 26.9. Decorrido o prazo, será realizada nova vistoria para verificação do saneamento das irregularidades apontadas.
- 26.10. Persistindo a inadequação das condições exigidas, caracterizar-se-á a impossibilidade de comprovação da capacidade operacional necessária à execução do objeto, podendo a Administração:
- 26.10.1. Deixar de celebrar o contrato com a empresa classificada;
- 26.10.2. Convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação;
- 26.10.3. Instaurar processo administrativo para apuração de eventual recusa injustificada em contratar ou inconsistência nas informações prestadas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, podendo resultar nas sanções cabíveis e, se for o caso, no cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133 de 2021.
- 26.10.4. A vistoria técnica possui caráter verificatório, destinado a confirmar, in loco, as condições operacionais declaradas pela licitante vencedora, não constituindo nova etapa de habilitação.
- 26.11. Sendo aprovadas as condições verificadas em vistoria, a empresa será convocada para assinatura do contrato, no prazo de até **2 (dois) dias corridos**, contados do recebimento da convocação, podendo este prazo ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação justificada da contratada e aceitação pela Administração.

27. **DO CONTRATO**

27.1. **DOS PRAZOS**

27.2. Após a assinatura da ata, desde que aprovada na vistoria realizada pela Comissão do IAPEN a qual de refere o subitem 26, a empresa será convocada para assinar o contrato no prazo de 2 (dois) dia corridos, 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.

27.3. O prazo para a CONTRATADA iniciar os serviços dos LOTES I e II será imediato e iniciará no dia subsequente à assinatura Contrato.

27.4. **DA VIGÊNCIA**

27.5. 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.

27.6. 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 n.º 14.133, de 2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

27.6.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

27.6.2. A Contratante mantenha interesse na realização do serviço;

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

27.6.4. 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;

27.6.5. 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;

27.6.6. O contrato não será prorrogado quando os preços estiverem superiores aos praticados no mercado, admitindo-se a negociação para redução de preços;

27.6.7. 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;

27.6.8. 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;

27.7. **DA EFICÁCIA**

27.8. A eficácia do contrato estará condicionada à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado do Acre.

27.9. 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:

27.10. 20 (vinte) dias úteis, no caso de licitação.

28. **DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

28.1. A empresa contratada deverá prestar os serviços em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência e em sua Proposta, sem defeitos ou avarias, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor (art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90) e demais legislação aplicáveis à espécie.

28.2. 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.

28.3. 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.

28.4. 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.

29. **DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

29.1. 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.

29.2. 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.

- 29.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 29.4. 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).
- 29.5. 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.
- 29.6. 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.
- 29.7. Na hipótese de necessidade de substituição, complementação de quantidade ou de componentes da refeição, a Contratada deverá atender conforme as orientações fornecidas pelo IAPEN.
- 29.8. 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.
- 29.9. Essa identificação será fundamental para apuração de responsabilidade da CONTRATADA em eventuais incidentes.
- 29.10. 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.
- 29.11. 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.

30. DO ACONDICIONAMENTOS DAS REFEIÇÕES

- 30.1. As refeições do Lote II (almoço e jantar) deverão estar acondicionadas em embalagens EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO Nº 09 DE 1.200ml FECHAMENTO MÁQUINA, DESCARTÁVEIS, com capacidade mínima de 800g, acompanhada de colher em material plástico resistente, para a utilização na refeição.
- 30.2. No desjejum (Lote I), a bebida láctea (café com leite) deverá ser fechado mecanicamente em embalagem plástica de polietileno, com data de fabricação e validade, e que suporte à temperatura não menos de 70º, e o pão francês deverá ser embalado em plástico Bopp Cristal Coex, fechado mecanicamente, com data de fabricação e validade.
- 30.3. As refeições deverão ser acondicionadas para transporte em recipientes individuais, devidamente adequados e higienizados de forma que se vede totalmente à penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo-se a qualidade para o consumo.
- 30.4. 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, 70oC”. 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.

31. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 31.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial para o objeto a ser contratado.
- 31.1.1. Para os fins deste Termo de Referência, não se considera subcontratação a utilização, pela contratada, de imóvel, cozinha industrial, equipamentos, maquinários ou veículos de terceiros, mediante locação, cessão, comodato ou instrumento jurídico equivalente, desde que tais estruturas estejam regularmente licenciadas e a execução integral do objeto, a direção operacional dos serviços, a emissão dos documentos fiscais e a responsabilidade exclusiva perante a Administração permaneçam sob a contratada. Permanece vedada a subcontratação, total ou parcial, da execução do objeto contratual, entendida como a transferência a terceiros da execução dos serviços ou do fornecimento objeto da contratação, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

32. DA GARANTIA CONTRATUAL

- 32.1. 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
- 32.1.1. A garantia a que se refere o subitem acima deverá ser entregue no IAPEN/AC, quando da assinatura do Contrato.
- 32.1.2. 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.
- 32.1.3. 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.
- 32.1.4. 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.
- 32.1.5. 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.
- 32.1.6. 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.
- 32.1.7. 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.

32.2. 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.

32.3. Após o cumprimento fiel e integral do contrato, o Estado devolverá à contratada, por intermédio da Contratante a garantia prestada.

33. DO CREDENCIAMENTO DA EQUIPE PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

33.1. 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.

33.2. Os funcionários da Contratada deverão ter suas identificações previamente informadas a Administração por razões de segurança.

33.3. 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.

33.4. Para conferência da pesagem, apresentação da alimentação, os funcionários da Contratada deverão participar juntamente com servidor ou servidores responsáveis para conferência e fiscalização.

34. DO LOCAL DE ENTREGA

34.1. As refeições produzidas nos LOTES I e II, deverão ser entregues no seguinte local:

34.2. Br 364, Km 09 sentido Cruzeiro do Sul zona rural Tarauacá /Ac Cep: 69970-000.

35. DO HORÁRIO DE ENTREGA

35.1. As refeições deverão ser acondicionadas com antecedência nunca superior a 90 minutos (1 hora e meia) de sua entrega:

Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá	
Desjejum / Desjejum conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo - 06h30min às 7h
Almoço / Almoço conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo – 11h às 11h30min
Jantar / Jantar conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo - 17h às 17h30h min

36. DA PREVISÃO ESTIMADA DE CONSUMO DIÁRIO/UNIDADE

Unidade Penitenciária Moacir Prado - Tarauacá	
DESCRIÇÃO	QUANT. MÉDIA DIÁRIA
Desjejum	848
Desjejum conforme prescrição médica/nutricional	104
Almoço	848
Almoço conforme prescrição médica/nutricional	104
Jantar	848
Jantar conforme prescrição médica/nutricional	104

37. FREQUÊNCIA SEMANAL DAS PREPARAÇÕES DO ALMOÇO E JANTAR

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
FEIJOADAS (ISCA DE CARNE, CALABRESA, COSTELA, RABO, PÉ, MÁSCARA, LOMBO SUÍNO)	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

38. DO TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

- 38.1. 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.
- 38.2. 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.
- 38.3. Os veículos utilizados para o transporte das refeições deverão:
- 38.3.1. Ser exclusivos para este fim, com compartimento térmico compatível (ex.: hot box ou similar);
- 38.3.2. Ter ano de fabricação não superior a 5 (cinco) anos da data da assinatura do contrato;
- 38.3.3. Possuir capacidade de carga de no mínimo 650 (seiscentos e cinquenta) kg e compartimento de carga 3.100 (três mil e cem) litros;
- 38.3.4. Possuir Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária competente, válido;
- 38.3.5. Estar em perfeitas condições de uso e limpeza, por dentro e por fora, com materiais internos laváveis e resistentes;
- 38.3.6. Ter sido aprovado em vistoria técnica e sanitária obrigatória, realizada nos termos do subitem 23.1 deste Termo. 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.
- 38.4. A operacionalização, transporte e entrega das refeições deverão ser executados pela CONTRATADA, de forma a garantir:
- 38.4.1. A correta apresentação, proporcionalidade, temperatura adequada e qualidade das refeições servidas;
- 38.4.2. Possibilidade de análise e solicitação de ajustes pela Administração, visando ao atendimento das condições pactuadas.
- 38.5. O(s) funcionário(s) responsável(is) pela entrega deverão:
- 38.5.1. 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;
- 38.5.2. Em caso de substituição, a CONTRATADA deverá comunicar previamente à Administração, apresentando a identificação e documentação do(s) novo(s) responsável(is);
- 38.5.3. Apresentar documento de identificação oficial no momento da entrega para conferência.
- 38.6. 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.

39. DO CARDÁPIO

- 39.1. 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.
- 39.2. 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.

40. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

- 40.2. Exercer, a seu critério e através de servidor ou de pessoas previamente designadas, ampla, irrestrita e permanente fiscalização da execução do contrato;
- 40.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos pertinentes ao objeto deste termo;
- 40.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 40.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 40.6. Exigir o cumprimento do objeto obedecendo os prazos, necessidades, obrigações e todas as exigências apresentadas no termo de referência e demais condições expostas.
- 40.7. 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.
- 40.8. 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.
- 40.9. 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.
- 40.10. Realizar os pagamentos devidos desde que a prestação do serviço tenha sido realizada conforme necessidades pactuadas.
- 40.11. Acompanhar a prestação do serviço para que a Contratada realize a execução do objeto contrato com qualidade, zelo, eficiência, e o devido cuidado.
- 40.12. Rejeitar no todo ou em parte, o fornecimento/execução entregue/executado em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
- 40.13. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 40.14. Designar equipe para atuar Gestor e Fiscal de contrato, conforme Instrução Normativa CGE nº 001/2016, quando se fizer necessário.
- 40.15. 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.
- 40.16. 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.
- 40.17. Atestar as notas fiscais por meio dos servidores designados por meio de portarias conforme o objeto contratado.
- 40.18. Realizar a publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamento na imprensa oficial/D.O.E. e PNCP.

41. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- 41.1. 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.
- 41.1.1. A contratada deverá observar o disposto na Lei Estadual nº 2.293/2010, assegurando a **aquisição mínima de 30% dos insumos passíveis de fornecimento pela agricultura familiar**, calculada sobre o valor desses insumos empregados na execução contratual. A comprovação do cumprimento da obrigação deverá ser apresentada à fiscalização do contrato, nos prazos por ela estabelecidos, mediante documentação idônea, tais como notas fiscais, contratos de fornecimento, declarações ou outros documentos equivalentes, admitida, quando cabível, a declaração substitutiva expedida pelo CONSEA/CEDR. O descumprimento injustificado da obrigação sujeitará a contratada às sanções previstas na legislação aplicável e no contrato.
- 41.2. Todos os gêneros alimentícios 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.
- 41.3. A CONTRATADA deverá administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições.
- 41.4. Prestar serviços na forma ajustada, nos moldes da Proposta e Normas Técnicas de Alimentação Terceirizada.
- 41.5. Cumprir e fazer cumprir todas as normas regulamentares sobre Segurança e higiene.
- 41.6. 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.
- 41.7. 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.
- 41.8. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas entre o contratado e seus empregados.
- 41.9. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do contrato.
- 41.10. Fornecer o cardápio para avaliação e aprovação técnica da nutricionista do quadro efetivo da CONTRATANTE.
- 41.11. 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.
- 41.12. 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.
- 41.13. 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.
- 41.14. 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.
- 41.15. 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.

- 41.16. 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.
- 41.17. Apresentar a CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- 41.18. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 41.19. 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.
- 41.20. 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, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 41.21. 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.
- 41.22. Produzir, entregar as refeições aos comensais.
- 41.23. 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.
- 41.24. 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.
- 41.25. A CONTRATADA deverá fornecer o desjejum (lote único), conforme estabelecido no termo de referencia, de segunda a domingo.
- 41.26. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 41.26.1. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 41.26.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 41.26.3. Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 41.26.4. Pré-preparos e cocção da alimentação;
- 41.27. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico bimestral da alimentação a ser fornecida;
- 41.28. 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:
- 41.28.1. Da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 41.28.2. Da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 41.28.3. Do Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 41.28.4. Do abastecimento de água;
- 41.28.5. Do Manejo dos resíduos;
- 41.28.6. Dos manipuladores;
- 41.28.7. Das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- 41.28.8. Da preparação do alimento;
- 41.28.9. Do armazenamento e transporte do alimento preparado;
- 41.28.10. Da exposição ao consumo do alimento preparado;
- 41.28.11. Da documentação e registro;
- 41.28.12. Da responsabilidade;
- 41.29. A verificação/fiscalização e acompanhamento do estabelecido na resolução especificada no item anterior será exercida pelo Executor de Contrato.
- 41.30. 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.
- 41.31. Comunicar a CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.
- 41.32. 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.
- 42. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**
- 42.1. 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.
- 42.2. 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.
- 42.3. 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.
- 42.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 42.5. 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.

42.5.1. **PREPOSTO**

42.5.1.1. 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.

42.5.1.2. 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.

42.5.2. **FISCAL DO CONTRATO**

42.5.2.1. 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 servidos 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.

42.5.3. **GESTOR DO CONTRATO**

42.5.3.1. 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 ultrapassam 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.

43. DO PAGAMENTO

43.1. 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.

- 43.2. 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.
- 43.3. 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;
- 43.4. Os valores a serem pagos pelo CONTRATANTE corresponderão exclusivamente ao que for comprovadamente entregue pela CONTRATADA;
- 43.5. O pagamento está condicionado ao atesto da nota fiscal feito por servidor designado, que analisará e aprovará a documentação apresentada pela contratada;
- 43.6. 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.
- 43.7. 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;
- 43.8. 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:

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

- 43.9. A compensação financeira deverá ser cobrada em nota fiscal/fatura após a ocorrência, desde que certificada pela CONTRATANTE.
- 43.10. Havendo pendência de obrigação contratual ou qualquer obrigação que lhe for imposta, deverá ser informado ao Setor Jurídico da Instituição, ficando o pagamento pendente até análise e parecer favorável.
- 43.11. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente qualquer obrigação que lhe for imposta, sem que isso gere direito ao pleito de reajuste de preços ou correção monetária (quando for o caso).
- 43.12. Os documentos de cobrança deverão ser entregues pela empresa contratada, na Rua Coronel Fontenele de Castro, nº. 44, Bairro: Estação Experimental, CEP 69.918-188, no horário de expediente da Contratante, ou por e-mail a ser informado quando da assinatura do contrato.
- 43.13. Em nenhuma hipótese será efetuado pagamento de documento fiscal com o número do CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços, mesmo que sejam empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.
- 43.14. Não será realizado qualquer tipo de pagamento através de boleto bancário ou por outro meio diferente do previsto no Contrato.
- 43.15. 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.
- 43.16. 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.
- 44. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 44.1. 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).
- 44.2. 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).
- 44.3. 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.
- 44.4. 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.
- 44.5. 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).
- 44.6. 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).
- 44.7. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas no edital.
- 44.8. 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.
- 44.9. 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.
- 44.10. 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.
- 44.11. A administração responsabilizará administrativamente o contratado de acordo com a previsão do Art. 155 da Lei 14.133/21.
- 44.12. 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.
- 44.13. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo órgão.
- 44.14. 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**.
- 44.15. 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.
- 44.16. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
- 44.17. 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.
- 44.18. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e ampla defesa no processo administrativo.
- 44.19. Para as condutas ensejadoras de prejuízo à Administração não descrita nos itens anteriores, poderão ser aplicadas outras penalidades previstas em legislação específica, subsidiariamente.
- 44.20. 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.
- 44.21. 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.
- 44.22. 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.
44.23.	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:	
44.23.1.	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;	
44.23.2.	A Multa terão natureza compensatória e moratória, aplicada nos seguintes termos:	
44.23.2.1.	Constituem Infrações Leves: de 0,5%, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total mensal do contrato:	
44.23.2.1.1.	Pelo atraso injustificado na entrega das refeições ou gêneros alimentícios;	
44.23.2.2.	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:	
44.23.2.2.2.	Descumprimento do cardápio previamente aprovado sem autorização da fiscalização;	
44.23.2.2.3.	Fornecimento de refeições em quantidade inferior à contratada;	
44.23.2.2.4.	Atraso na substituição de refeições rejeitadas pela fiscalização;	
44.23.2.2.5.	Falhas operacionais que comprometam parcialmente a execução dos serviços;	
44.23.2.3.	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:	
44.23.2.3.6.	Descumprimento das normas sanitárias aplicáveis;	
44.23.2.3.7.	Manutenção inadequada das condições de higiene das instalações, equipamentos, utensílios ou veículos utilizados na execução contratual;	
44.23.2.3.8.	Inexistência ou descumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), do Manual de Boas Práticas ou dos Programas de Autocontrole exigidos contratualmente;	
44.23.2.3.9.	Ausência injustificada do Responsável Técnico quando sua atuação for obrigatória;	
44.23.2.3.10.	Não manutenção das condições verificadas na vistoria da cozinha temporária;	
44.23.2.3.11.	Descumprimento das determinações expedidas pela fiscalização do contrato;	
44.23.2.3.12.	Reincidência em infrações médias;	
44.23.2.4.	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.	
44.23.2.4.13.	Fornecimento de alimentos impróprios para consumo;	
44.23.2.4.14.	Fornecimento de alimentos com prazo de validade expirado, deteriorados, contaminados ou em desacordo com as normas sanitárias;	
44.23.2.4.15.	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA) comprovadamente relacionado aos serviços prestados;	
44.23.2.4.16.	Interrupção total ou parcial da prestação dos serviços sem autorização da Administração;	
44.23.2.4.17.	Abandono da execução contratual;	
44.23.2.4.18.	Fraude na execução do contrato, adulteração de alimentos, falsificação de documentos ou prestação de informações falsas;	
44.23.2.4.19.	Perda ou cassação das licenças sanitárias indispensáveis à execução do objeto;	
44.23.2.4.20.	Recusa injustificada em substituir alimentos rejeitados pela fiscalização;	
44.23.2.4.21.	Reincidência em infrações graves.	
45.	DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO	
45.1.	Os contratos poderão ser alterados, com as devidas justificativas, conforme art. 124 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.	
45.2.	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).	
45.3.	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.	
46.	DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO	
46.1.	Disposições gerais	
46.1.1.	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.	
46.1.2.	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.	

- 46.1.3. 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.
- 46.1.4. 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.
- 46.1.5. 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.
- 46.2. **Da revisão dos preços contratuais**
- 46.3. 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.
- 46.4. 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.
- 46.5. 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.
- 46.6. 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.
- 46.7. **Do reajuste em sentido estrito**
- 46.7.1. 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.
- 46.7.2. 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 **10 de abril de 2026**, correspondente à análise da cotação de preços realizada por meio da **Análise nº 5/2026/IAPEN-DCL**.
- 46.7.3. 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.
- 46.7.4. 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.
- 46.7.5. 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.
- 46.8. **Da instrução e análise dos pedidos**
- 46.8.1. 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.
- 46.8.2. 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.
- 46.8.3. 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.
- 46.9. **Dos efeitos financeiros**
- 46.9.1. 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.
- 46.9.2. 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 **10 de abril de 2026**, vedada a aplicação retroativa a período anterior ao cumprimento do interregno mínimo legal.
- 46.9.3. A recomposição reconhecida será formalizada por apostilamento ou termo aditivo, conforme a natureza da alteração, a orientação jurídica aplicável e os efeitos financeiros decorrentes.
- 46.10. **Das vedações e responsabilidades**
- 46.10.1. 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.
- 46.10.2. 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.
- 46.10.3. 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.
- 46.10.4. 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.
47. **RESCISÃO CONTRATUAL**
- 47.1. A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará a CONTRATANTE o direito de rescisão nos termos do art. 124 e seguintes, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
48. **DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS:**

- 48.1. No valor da proposta apresentada deverão estar inclusos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS e DEMAIS DESPESAS, pertinentes à entrega do objeto.
- 48.2. Caso o objeto necessite de troca, as despesas também ficarão a cargo da CONTRATADA;
- 48.3. O produto estará sujeito a aceitação pela CONTRATANTE, o qual caberá o direito de recusar, caso não esteja de acordo com o especificado;
- 48.4. O quantitativo a ser entregue deverá estar em conformidade com as especificações na Ordem de Entrega e Nota Fiscal a ser emitida pela Contratada;
- 48.5. A Nota de Empenho será emitida conforme liberação orçamentária;
- 48.6. 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;
- 48.7. A CONTRATADA não poderá alterar o objeto;
- 48.8. A CONTRATADA deverá manter o controle de qualidade. Todos os custos com o fornecimento, são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 48.9. A entrega do objeto não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedada qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação;
- 48.10. 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;
- 48.11. 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.

49. DA PUBLICAÇÃO

- 49.1. 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.

50. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 50.1. No valor global da proposta apresentada deverão estar inclusos impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas, pertinentes ao do objeto lícitado.
- 50.2. 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.
- 50.3. 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, regulamentado pelo Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023 e demais legislações pertinentes;
- 50.4. 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.

51. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 51.1. 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.



[assinado digitalmente]

Sairo Vieira Santos

Diretor da Unidade Penitenciária **Moacir Prado - Tarauacá**

IAPEN/AC

Elaborador/Solicitante



Documento assinado eletronicamente por **SAIRO VIEIRA DOS SANTOS, Chefe de Divisão**, em 25/08/2026, às 11:59, 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 **0022526550** e o código CRC **B3977224**.

