



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

1ª RETIFICAÇÃO E NOTIFICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 183/2026 - COMPRASGOV Nº 90183/2026 - IAPEN

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

A SECRETARIA ADJUNTA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - SELIC, COMUNICA aos interessados que o pregão acima mencionado, com **Aviso de Licitação** publicado no **Diário Oficial do Estado nº 14.266**, pág. 15, de 14/05/2026, no **Portal Nacional de Contratações Públicas** em 14/05/2026, no **Jornal de Grande Circulação OPINIÃO** de 14/05/2026 e **Diário Oficial da União nº 90**, pág. 176, de 15/05/2026, **Aviso de Suspensão** publicado no **Diário Oficial do Estado nº 14.279**, pág. 20, de 02/06/2026, no **Portal Nacional de Contratações Públicas** em 02/06/2026, no **Jornal de Grande Circulação OPINIÃO** de 02/06/2026, **Diário Oficial da União nº 103**, pág. 227, de 03/06/2026, e nos sites www.ac.gov.br, www.licitacao.ac.gov.br e www.comprasnet.gov.br, UASG 927996.

Com o fim de cumprir os princípios da publicidade, transparência, isonomia, legalidade e vinculação ao instrumento convocatório, **NOTIFICA** que houve análise dos questionamentos e respostas pelo órgão demandante, bem como **RETIFICA** o instrumento convocatório nos termos abaixo.

1. DOS QUESTIONAMENTOS E DAS RESPOSTAS

Os questionamentos foram organizados pelos pontos centrais extraídos dos pedidos e impugnações. As respostas abaixo preservam a redação do órgão demandante, sem resumo de mérito.

2. EMPRESA (1)

2.1. QUESTIONAMENTO 01: Empresa atualmente prestadora do serviço.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Sim. Atualmente, presta os serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária de Rio Branco é a empresa TAPIRI COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 04.005.997/0001-23, por meio do Contrato n.º 59/2025 (0020852144).

2.2. QUESTIONAMENTO 02: Alcance da exigência de local externo de produção durante adequações do espaço interno.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Em atenção ao questionamento apresentado, esclarece-se que o entendimento exposto está parcialmente correto, porém demanda esclarecimento quanto ao alcance da exigência prevista no item 30 do Termo de Referência. O referido dispositivo não exige que a licitante possua, previamente à participação no certame, local próprio já estruturado e equipado para a produção das refeições, tampouco restringe a competitividade do procedimento licitatório. Entretanto, considerando a necessidade de garantia da continuidade ininterrupta do fornecimento alimentar aos custodiados desde o primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato, a futura CONTRATADA deverá, no momento da execução contratual e exclusivamente durante o período destinado às adequações do espaço interno, dispor de local apto à produção das refeições, o qual poderá ser próprio ou regularmente disponibilizado à empresa, desde que atenda integralmente aos requisitos sanitários, operacionais e logísticos estabelecidos no Termo de Referência, inclusive aprovação em vistoria técnica do IAPEN. A exigência possui natureza de condição de execução contratual, destinada a assegurar a continuidade, regularidade e segurança alimentar do serviço prestado, não configurando requisito de habilitação prévia dos licitantes.

2.3. QUESTIONAMENTO 03: Utilização de mão de obra de presos no processo interno da cozinha.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Em atenção ao questionamento apresentado, esclarece-se que a utilização de mão de obra de pessoas privadas de liberdade não se restringirá à atividade de distribuição das refeições, podendo abranger também atividades relacionadas ao processo interno da cozinha, conforme previsto no Termo de Referência. Nos termos do Item 46 "Da Contratação de Mão-de-Obra de Detentos", as atividades laborais poderão compreender funções de cozinheiro, auxiliar de cozinha, serviços gerais, limpeza e conservação, estoquista, entre outras correlatas, observadas as aptidões, capacidades e critérios de segurança definidos pelo Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN. A alocação dos custodiados nas respectivas funções será realizada pelo IAPEN, considerando o perfil técnico, comportamento e compatibilidade com as atividades a serem desempenhadas, podendo ocorrer tanto no apoio ao preparo e organização interna da cozinha quanto em atividades acessórias relacionadas à operacionalização do serviço alimentar, observados os protocolos de segurança e fiscalização aplicáveis. Ressalta-se, ainda, que a utilização da mão de obra prisional possui caráter preferencial, nos termos do Termo de Referência, e será operacionalizada mediante Termo de Cooperação específico, observando-se integralmente a legislação aplicável, especialmente a Lei de Execução Penal.

2.4. QUESTIONAMENTO 04: Valor do salário a ser pago aos detentos.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Conforme o Item 7.5. da Minuta do Termo de Cooperação - Anexo V do Edital: "...Os valores a serem pagos mensalmente aos apenados, constantes no presente contrato, obedecerão ao disposto previstos na Lei nº 3.493 de 02 de agosto de 2019, a qual trata sobre Fundo Rotativo, que prevê a impossibilidade de remuneração inferior a um salário mínimo vigente....".

3. EMPRESA (2)

3.1. QUESTIONAMENTO 01: Empresa responsável pela terceirização atualmente.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Sim. Atualmente, presta os serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária de Rio Branco é a empresa TAPIRI COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 04.005.997/0001-23, por meio do Contrato n.º 59/2025 (0020852144).

4. EMPRESA (3)

4.1. QUESTIONAMENTO 01: Natureza estimativa dos quantitativos previstos no edital.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Os quantitativos previstos no edital possuem natureza estimativa, tendo sido projetados com base no cenário atual de atendimento da unidade prisional, sem, contudo, representar obrigação de consumo integral. Considerando a dinâmica do sistema penitenciário, os volumes podem sofrer variações decorrentes do aumento ou da redução do efetivo carcerário, bem como de outras demandas supervenientes da Administração. Ademais, por se tratar de contratação realizada pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), os quantitativos registrados constituem mera expectativa de contratação, sendo o fornecimento efetivado conforme a necessidade administrativa, observada a flutuação diária da população prisional.

4.2. QUESTIONAMENTO 02: Empresa responsável pela terceirização atual.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Atualmente, presta os serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas da Unidade Penitenciária de Rio Branco a empresa TAPIRI COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 04.005.997/0001-23, por meio do Contrato n.º 59/2025 (0020852144).

5. EMPRESA (4)

5.1. QUESTIONAMENTO 01: Do direcionamento e restrição à competitividade: da exigência de cozinha externa e omissão do prazo de mobilização

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

A alegação não merece acolhimento, considerando que o Termo de Referência nº 73/2026/IAPEN-DCL, adotado como documento técnico prevalente para análise da execução, delimitou a exigência de cozinha externa como medida transitória, operacional e necessária à continuidade do serviço, e não como requisito de habilitação ou fator de restrição territorial. A impugnante afirma que a exigência de cozinha externa e o início imediato da execução criariam barreira para empresas não instaladas em Rio Branco/AC, impondo custos prévios e favorecendo a atual prestadora. Contudo, o item 3.1.1 do Termo de Referência nº 73/2026 registra que o fornecimento de alimentação aos internos é serviço essencial, permanente e ininterrupto, cuja paralisação comprometeria a assistência material devida aos custodiados. O próprio Termo de Referência vincula a contratação à obrigação legal prevista na Lei de Execução Penal. O item 3.1.8 do Termo de

Referência apresenta justificativa técnica específica para o modelo adotado: a produção de alimentação no ambiente penitenciário envolve controle rigoroso de acesso, fiscalização de veículos e pessoas, preservação da temperatura e conservação dos alimentos, além de risco de instabilidade interna em caso de atraso, má preparação ou falha no fornecimento. Portanto, a exigência não decorre de preferência por empresa local, mas de necessidade concreta de segurança alimentar, logística e ordem prisional. O item 30.1 do Termo de Referência nº 73/2026 estabelece que a execução deve iniciar no primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato e que, durante o período de adequações do espaço interno, a contratada deverá produzir as refeições em local externo próprio temporário, justamente para impedir a interrupção do fornecimento alimentar. O item 30.2 fixa critérios objetivos para esse local: regularização sanitária, atendimento às normas da ANVISA, aprovação em vistoria técnica do IAPEN e logística compatível com o transporte diário das refeições. Já o item 30.3 limita a produção externa ao período de adequações, vedando sua continuidade após 60 dias ou após a aprovação da vistoria final do espaço interno, salvo autorização formal da Administração. Assim, não há omissão de prazo de mobilização. O Termo de Referência prevê uma fase transitória de até 60 dias para adequação do espaço interno e migração da produção externa para a produção interna. O item 31.1 ainda disciplina a transição, exigindo comunicação prévia, vistoria técnica final, licenças sanitárias, cronograma de migração e vedação de interrupção do fornecimento. Juridicamente, a manutenção da regra encontra amparo no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que impõe a observância dos princípios do planejamento, eficiência, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, segurança jurídica e interesse público. Também se harmoniza com o art. 11, incisos I, II e III, que determina que a licitação deve selecionar proposta apta a gerar resultado vantajoso, assegurar isonomia e evitar contratações inexequíveis ou incapazes de produzir resultado útil. A regra também se justifica pela Lei de Execução Penal: o art. 12 dispõe que a assistência material ao preso compreende o fornecimento de alimentação, e o art. 41, inciso I, assegura ao preso alimentação suficiente. Por isso, eventual prazo de 60 a 90 dias para início efetivo da execução, como pretende a impugnante, não é compatível com a natureza essencial do serviço, pois criaria risco de descontinuidade no fornecimento diário de refeições à população custodiada. Quanto à Súmula TCU nº 272, seu enunciado veda exigências de habilitação ou pontuação técnica que obriguem licitantes a incorrerem em custos desnecessários antes da celebração do contrato. No caso, a previsão do Termo de Referência nº 73/2026 deve ser interpretada como obrigação operacional da futura contratada, incidente na fase de contratação/início da execução, e não como condição de participação, habilitação ou julgamento técnico aplicável indistintamente a todos os licitantes. Dessa forma, a exigência de cozinha externa temporária deve permanecer, pois constitui mecanismo de gestão de risco indispensável à continuidade do serviço, à segurança alimentar dos custodiados e à preservação da ordem no Complexo Penitenciário.

5.2. **QUESTIONAMENTO 02:** Da ilegalidade na exigência de amostras

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade na exigência de apresentação de amostras na fase licitatória, registra-se que o pedido foi acolhido pela Administração, pois o Termo de Referência nº 73/2026/IAPEN-DCL não mantém cláusula exigindo amostra física de refeição pronta como condição de classificação, habilitação ou julgamento da proposta; permanece apenas o item 48.29 do Termo de Referência, que prevê a coleta de amostras das refeições durante a execução contratual, devidamente acondicionadas e refrigeradas pelo prazo de 72 horas, para fins de controle sanitário, segurança alimentar e eventual análise laboratorial.

5.3. **QUESTIONAMENTO 03:** Da obrigatoriedade de reformas na cozinha interna

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de obrigatoriedade de reformas na cozinha interna, o questionamento não deve ser acolhido para exclusão da regra, pois o item 45.1 do Termo de Referência nº 73/2026 estabelece que a contratada será responsável pela adequação predial do espaço para funcionamento como cozinha industrial, incluindo projeto, execução, instalações e manutenções pertinentes, conforme suas próprias necessidades operacionais; o item 29.2 do Termo de Referência prevê prazo de 60 dias corridos após a assinatura do contrato para realização das adequações necessárias no espaço interno; o item 29.3 do Termo de Referência atribui à contratada a responsabilidade pelas adequações e pela obtenção das licenças sanitárias; o item 12.1 do Termo de Referência permite o agendamento de visita ao local de produção desde a publicação do edital até o penúltimo dia útil anterior à licitação; o item 12.4 do Termo de Referência esclarece que a visita tem por finalidade evidenciar aos interessados as peculiaridades do serviço e da estrutura necessária à execução; e o item 12.6 do Termo de Referência prevê que a visita não é obrigatória, mas, caso a licitante não a realize, deverá declarar conhecimento pleno das condições e peculiaridades do local, não podendo alegar posteriormente desconhecimento para requerer acréscimo contratual. Assim, cabia às licitantes, mediante análise do Termo de Referência e eventual vistoria, avaliar as condições do espaço, estimar os custos operacionais, sanitários, estruturais e logísticos necessários e incorporá-los à proposta, em observância aos arts. 5º, 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021; fica esclarecido, contudo, que a obrigação não autoriza intervenção estrutural extraordinária, alheia ao objeto ou sem prévia ciência/autorização da Administração.

5.4. **QUESTIONAMENTO 04:** Da vedação injustificada à participação em consórcio e à subcontratação

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de vedação injustificada à participação em consórcio e à subcontratação, o pedido não deve ser acolhido. O item 3.4.1 do Termo de Referência nº 73/2026 registra que o art. 15 da Lei nº 14.133/2021 admite a participação em consórcio, salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório; o item 3.4.2 do Termo de Referência justifica a não admissão de consórcio por não haver necessidade técnica ou econômica de reunião de empresas para execução do objeto; o item 3.4.3 do Termo de Referência afirma que o objeto não demanda especializações complementares que imponham atuação consorciada; o item 3.4.4 do Termo de Referência aponta que o consórcio pode reduzir a competitividade quando empresas aptas a concorrer individualmente se unem, diminuindo o número de participantes; e o item 3.4.5 do Termo de Referência conclui que a vedação está motivada pela natureza do objeto e pela ausência de fatores técnicos ou econômicos que justifiquem a formação de consórcios. Além disso, o item 3.3.5 do Termo de Referência justifica o julgamento por lote pela necessidade de manter o gerenciamento sob um único administrador, com maior controle da execução, integração das etapas, cumprimento do cronograma e concentração da responsabilidade pelos resultados; e o item 3.3.8 do Termo de Referência reforça a necessidade de controle dos funcionários habilitados para entrega da alimentação, com menor rotatividade, em razão da segurança das pessoas que circulam na unidade prisional. Quanto à subcontratação, embora o art. 122 da Lei nº 14.133/2021 admita a subcontratação de partes do serviço até o limite autorizado pela Administração, tal faculdade não impõe à Administração o dever de permiti-la, especialmente quando o objeto exige controle sanitário, operacional, logístico e de segurança unificado. Assim, considerando a natureza sensível do fornecimento alimentar em ambiente penitenciário, a necessidade de responsabilização direta da contratada, o controle de acesso de pessoas e veículos, a rastreabilidade dos processos e a mitigação de riscos sanitários e operacionais, mantêm-se a vedação à participação em consórcio e à subcontratação, por se tratar de opção técnica motivada, proporcional e compatível com os princípios do planejamento, eficiência, segurança, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar resultado útil, previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

5.5. **QUESTIONAMENTO 05:** Do critério ILEGAL de reajuste contratual e da AUSÊNCIA DE CRITÉRIO para repactuação de preços

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de critério ilegal de reajuste e ausência de critério para repactuação, o pedido foi acolhido parcialmente no novo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 53 do Termo de Referência estabelece que o primeiro reajuste terá como data-base a data do orçamento estimado da contratação, fixada em 26/03/2026, atendendo ao art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021; o item 53.7 do Termo de Referência define o IPCA/IBGE como índice de reajuste, salvo índice específico ou setorial mais adequado; o item 53.7 do Termo de Referência limita o reajuste às parcelas sujeitas à variação ordinária de mercado, vedando duplicidade com revisão ou repactuação; quanto à repactuação, considerando que a contratação não se trata de prestação com mão de obra extrínseca ou predominantemente, a contratação não é repactuada com base em Dissídios ou Acordos Coletivos;

5.6. **QUESTIONAMENTO 06:** Da insegurança jurídica na qualificação econômico-financeira: exigência de patrimônio líquido de 10% cumulada com orçamento sigiloso

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de orçamento sigiloso cumulado com patrimônio líquido mínimo de 10%, esclarece-se que a exigência permanece válida no Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 16.6 do Termo de Referência exige patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação para 12 meses, em conformidade com o art. 69, §4º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor estimado da contratação; além disso, o item 16.6.1 do Termo de Referência apresenta o valor total anual para contratação de R\$ 51.633.360,00 (cinquenta e um milhões, seiscentos e trinta e três mil trezentos e sessenta reais), que é a base objetiva para aferição do requisito, resultando em patrimônio líquido mínimo de R\$ 5.163.336,00. Assim, ainda que se preserve o sigilo de elementos analíticos do orçamento, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, não subsiste a alegação de impossibilidade de verificação do requisito, pois o valor-base necessário à qualificação econômico-financeira está definido no Termo de Referência.

5.7. **QUESTIONAMENTO 07:** Da possibilidade de uso de prerrogativa de desempate ficto previsto na Lei Complementar 123/06

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

O Termo de Referência nº 73/2026 não trata expressamente da aplicação do desempate ficto da LC nº 123/2006, pois esse tema é normalmente disciplinado no edital e na condução da fase competitiva; contudo, o próprio item 7.1 do Termo de Referência informa que o valor total anual para contratação é de R\$ 51.633.360,00 (cinquenta e um milhões, seiscentos e trinta e três mil trezentos e sessenta reais), superior ao limite de receita bruta anual de R\$ 4.800.000,00 previsto no art. 3º, inciso II, da LC nº 123/2006 para enquadramento como empresa de pequeno porte, de modo que incide a restrição do art. 4º, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual os benefícios dos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 não se aplicam, nas contratações de serviços em geral, ao item cujo valor estimado seja superior à receita bruta máxima admitida para EPP; assim, o questionamento deve ser acolhido para esclarecer que não será aplicado o desempate ficto da LC nº 123/2006 ao lote/item, em razão do valor estimado da contratação informado no Termo de Referência.

6. EMPRESA (5)

6.1. **QUESTIONAMENTO 01:** Da ilegalidade da vedação à participação de empresas em consórcio

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade da vedação à participação de empresas em consórcio, a impugnação não altera a regra prevista no Termo de Referência nº 73/2026. O item 3.4.1 do Termo de Referência registra que o art. 15 da Lei nº 14.133/2021 admite a participação em consórcio, salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, ou seja, a participação consorciada é facultade condicionada à avaliação técnica da Administração; o item 3.4.2 do Termo de Referência justifica a não admissão de consórcio por não haver necessidade técnica ou econômica de reunião de empresas para execução do objeto; o item 3.4.3 do Termo de Referência afirma que o objeto não demanda especializações complementares que imponham atuação consorciada; o item 3.4.4 do Termo de Referência aponta que o consórcio pode reduzir a competitividade quando empresas aptas a concorrer individualmente se unem; e o item 3.4.5 do Termo de Referência conclui que a vedação está motivada pela natureza do objeto e pela inexistência de fatores técnicos ou econômicos que justifiquem a formação de consórcios. Além disso, o item 3.3.5 do Termo de Referência justifica o julgamento por lote pela necessidade de manter o gerenciamento sob um único administrador, com maior controle da execução, integração das etapas e concentração da responsabilidade pelos resultados; e o item 3.3.8 do Termo de Referência reforça a necessidade de controle dos funcionários habilitados para entrega da alimentação, com menor rotatividade, em razão da segurança das pessoas que circulam na unidade prisional. Assim, considerando a natureza sensível do fornecimento alimentar em ambiente penitenciário, a necessidade de responsabilização direta da contratada, o controle de acesso de pessoas e veículos, a rastreabilidade da execução e a mitigação de riscos sanitários, logísticos e operacionais, mantêm-se a vedação à participação em consórcio, por se tratar de opção técnica motivada, proporcional e compatível com os arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, que impõem planejamento, eficiência, motivação, competitividade, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar resultado contratual útil.

6.2. **QUESTIONAMENTO 02:** Da ilegalidade da aplicação das prerrogativas da LC nº 123/2006 em contratação cujo valor estimado extrapola o limite legal de enquadramento como EPP

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

O Termo de Referência nº 73/2026 não trata expressamente da aplicação do desempate ficto da LC nº 123/2006, pois esse tema é normalmente disciplinado no edital e na condução da fase competitiva; contudo, o próprio item 7.1 do Termo de Referência informa que o valor total anual para registro é de R\$ 61.960.032,00, superior ao limite de receita bruta anual de R\$ 4.800.000,00 previsto no art. 3º, inciso II, da LC nº 123/2006 para enquadramento como empresa de pequeno porte, de modo que incide a restrição do art. 4º, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual os benefícios dos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 não se aplicam, nas contratações de serviços em geral, ao item cujo valor estimado seja superior à receita bruta máxima admitida para EPP; assim, o questionamento deve ser acolhido para esclarecer que não será aplicado o desempate ficto da LC nº 123/2006 ao lote/item, em razão do valor estimado da contratação informado no Termo de Referência.

6.3. **QUESTIONAMENTO 03:** Da insuficiência e insegurança jurídica das exigências relativas à habilitação jurídica

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de insuficiência e insegurança jurídica das exigências relativas à habilitação jurídica, o questionamento pode ser acolhido apenas para esclarecimento/adequação redacional, sem alteração substancial do certame. O item 11.1 do Edital prevê que a habilitação será verificada pelo SICAF, inclusive quanto à habilitação jurídica; o item 11.3.1, alínea “a”, do Edital exige contrato social ou instrumento equivalente; e o art. 66 da Lei nº 14.133/2021 dispõe que a habilitação jurídica tem por finalidade demonstrar a capacidade do licitante de exercer direitos e assumir obrigações. Assim, fica esclarecido que a expressão “contrato social ou instrumento equivalente” compreende o ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado no órgão competente, inclusive Junta Comercial quando cabível, bem como, no caso de sociedade por ações, estatuto social, atas de eleição/administração e demais atos societários exigidos pela Lei nº 6.404/1976, conforme a natureza jurídica da licitante. Dessa forma, afasta-se a alegação de insegurança jurídica, preservando-se o julgamento objetivo e a análise documental conforme o tipo societário apresentado.

6.4. **QUESTIONAMENTO 04:** Da omissão quanto à exigência de inscrição Estadual e/ou Municipal

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de omissão sobre inscrição estadual e/ou municipal, o apontamento pode ser acolhido apenas para esclarecimento, pois o item 11.1 do Edital prevê que a habilitação será verificada pelo SICAF, inclusive quanto à regularidade fiscal e trabalhista; o item 11.3.2, alínea “b”, do Edital exige prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante; e o art. 68, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 dispõe que a habilitação fiscal compreende a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. Assim, fica esclarecido que, quando a inscrição estadual e/ou municipal for aplicável ao ramo de atividade da licitante, sua comprovação poderá ser aferida por meio do SICAF ou exigida como documento complementar na fase de habilitação, preservando-se a legalidade, o julgamento objetivo e a regularidade fiscal do certame.

6.5. **QUESTIONAMENTO 05:** Da ausência de critérios objetivos para aferição da qualificação econômico-financeira

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de critérios objetivos para aferição da qualificação econômico-financeira, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 16.4 do Termo de Referência exige índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral superiores a 1; o item 16.5 do Termo de Referência exige Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro mínimo de 8,33% do valor da proposta para 12 meses; o item 16.6 do Termo de Referência exige patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação para 12 meses; o item 16.7 do Termo de Referência exige declaração de compromissos assumidos; o item 16.8 do Termo de Referência determina que os indicadores sejam atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais; e o item 16.10 do Termo de Referência exige declaração assinada por profissional contábil habilitado atestando o atendimento dos índices econômicos. Assim, há critérios objetivos, percentuais definidos, índices mínimos, base de cálculo e forma de comprovação, afastando-se a alegação de subjetividade ou insegurança jurídica na habilitação econômico-financeira.

6.6. **QUESTIONAMENTO 06:** Da violação ao princípio da isonomia na disciplina dos balanços via SPED

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de violação à isonomia na disciplina dos balanços via SPED, esclarece-se que a diferenciação entre empresas que utilizam escrituração comum e empresas obrigadas à Escrituração Contábil Digital decorre de regimes formais distintos. Contudo, verifica-se a necessidade de adequação redacional do item 11.3.3, alínea “b.1”, do Edital, pois o prazo da ECD não é mais o último dia útil de maio. O art. 5º da Instrução Normativa RFB nº 2.003/2021, com redação dada pela Instrução Normativa RFB nº 2.142/2023, dispõe que a ECD deve ser transmitida ao SPED até o último dia útil de junho do ano subsequente. Assim, o apontamento deve ser acolhido apenas para atualização do prazo aplicável às empresas que utilizam SPED/ECD, sem reconhecimento de nulidade do certame.

6.7. **QUESTIONAMENTO 07:** Da ausência de exigência de registro dos atestados de capacidade técnica junto ao CRN

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de exigência de registro dos atestados de capacidade técnica junto ao Conselho Regional de Nutrição, o apontamento não deve ser acolhido, pois o item 15.1 do Termo de Referência nº 73/2026 exige atestado de capacidade técnica compatível com o objeto, com quantitativo mínimo de 40% da quantidade para registro e experiência mínima de 3 anos; o item 15.2 do Termo de Referência permite exigir, em diligência, contrato ou nota fiscal que deu origem ao atestado; o item 15.3 do Termo de Referência exige que os atestados contenham o tipo e a quantidade de refeições fornecidas; o item 15.5 do Termo de Referência exige o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição; e o item 15.7 do Termo de Referência exige que, na assinatura do contrato, a empresa conte com nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutrição, com atestado de responsabilidade técnica previamente averbado. Assim, embora a Resolução CFN nº 703/2021, art. 3º, disponha que a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica confere à pessoa jurídica a prerrogativa de participar de licitações apresentando-o como prova de qualificação técnico-operacional, a norma não impõe à Administração, de forma absoluta, a obrigação de exigir exclusivamente atestados registrados no Conselho Regional de Nutrição; por sua vez, o art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 admite certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado para comprovação de aptidão operacional. Dessa forma, o Termo de Referência já estabelece controles suficientes de qualificação técnica, sem necessidade de ampliar a restrição competitiva pela exigência obrigatória de registro dos atestados no Conselho Regional de Nutrição.

6.8. **QUESTIONAMENTO 08:** Da ilegalidade da exigência de disponibilização prévia de cozinha industrial

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade da exigência de disponibilização prévia de cozinha industrial, a regra deve ser mantida, pois o item 27.2.1 do Termo de Referência nº 73/2026 prevê que a empresa beneficiária da Ata deverá indicar local externo próprio antes da assinatura do contrato para assegurar o início imediato da prestação dos serviços; o item 27.2.2 do Termo de Referência estabelece que esse local será vistoriado pelo IAPEN em até 10 dias úteis, apenas para verificar o atendimento das condições técnicas já previstas; o item 27.2.3 do Termo de Referência dispõe que a assinatura do contrato somente ocorrerá após a emissão do laudo de conformidade; o item 30.1 do Termo de Referência esclarece que a produção externa será temporária e necessária para garantir a continuidade do fornecimento alimentar aos custodiados durante as adequações do espaço interno; e o item 30.3 do Termo de Referência limita essa produção externa ao período de adequações, vedando sua continuidade após 60 dias ou após a aprovação da vistoria final do espaço interno. Assim, não se trata de requisito de habilitação, classificação ou pontuação técnica imposto a todos os licitantes, mas de condição operacional da futura beneficiária da Ata, justificada pela essencialidade do serviço e pela impossibilidade de interrupção do fornecimento de alimentação no sistema penitenciário, razão pela qual não há afronta à Súmula TCU nº 272, devendo permanecer a exigência como medida de gestão de risco, continuidade do serviço público, segurança alimentar e preservação da ordem prisional.

6.9. **QUESTIONAMENTO 09:** Da inexecuibilidade do prazo de 10 dias úteis para implantação operacional

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de inexecuibilidade do prazo de 10 dias úteis para implantação operacional, esclarece-se que o item 27.2.2 do Termo de Referência nº 73/2026 não fixa prazo para a empresa implantar uma cozinha industrial do zero, mas estabelece o prazo máximo de 10 dias úteis para que o IAPEN realize a vistoria do local externo indicado pela beneficiária da Ata; o item 27.2.1 do Termo de Referência exige a indicação prévia do local externo justamente para assegurar o início imediato da execução após a assinatura do contrato; o item 27.2.3 do Termo de Referência condiciona a assinatura contratual à emissão de laudo de conformidade; o item 27.4 do Termo de Referência ainda permite, em caso de inconformidade, o saneamento ou indicação de novo local no prazo de 5 dias úteis; o item 30.3 do Termo de Referência limita a produção externa ao período transitório de adequações da cozinha interna, pelo prazo máximo de 60 dias ou até a vistoria final do espaço interno; e o item 31.1.4.1 do Termo de Referência veda expressamente qualquer interrupção do fornecimento durante a transição. Assim, a regra não é desproporcional nem inexecuível, pois o prazo de 10 dias úteis refere-se à vistoria administrativa do local já indicado, e não à implantação integral da operação, sendo medida compatível com a essencialidade do serviço, a continuidade do fornecimento alimentar e os princípios do planejamento, eficiência e seleção da proposta apta, previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

6.10. **QUESTIONAMENTO 10:** Da exigência desproporcional e restritiva de amostra

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade na exigência de apresentação de amostras na fase licitatória, registra-se que o pedido foi acolhido pela Administração, pois o Termo de Referência nº 73/2026/IAPEN-DCL não mantém cláusula exigindo amostra física de refeição pronta como condição de classificação, habilitação ou julgamento da proposta; permanece apenas o item 48.29 do Termo de Referência, que prevê a coleta de amostras das refeições durante a execução contratual, devidamente acondicionadas e refrigeradas pelo prazo de 72 horas, para fins de controle sanitário, segurança alimentar e eventual análise laboratorial.

6.11. **QUESTIONAMENTO 11:** Da ausência de exigência de qualificação técnico-profissional do nutricionista responsável

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de exigência de qualificação técnico-profissional do nutricionista responsável, a exigência adicional pretendida não deve ser incluída, pois o item 15.5 do Termo de Referência nº 73/2026 exige o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição; o item 15.7 do Termo de Referência exige declaração de que, na assinatura do contrato, a empresa contará com, no mínimo, 01 nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, com atestado de responsabilidade técnica previamente averbado; o item 30.2.3 do Termo de

Referência determina que a cozinha externa seja aprovada em vistoria técnica com participação obrigatória de nutricionista; o item 31.1.2 do Termo de Referência exige vistoria técnica final antes do início da produção interna, também com nutricionista; e o item 48.18 do Termo de Referência garante o acesso dos nutricionistas e servidores da Contratante às áreas de estocagem e produção para acompanhar recebimento, armazenamento, pré- preparo e produção das refeições. Assim, o instrumento já assegura controle técnico-profissional, responsabilidade técnica regular perante o Conselho Regional de Nutrição e fiscalização nutricional pela Administração, sendo desnecessária a criação de requisito adicional de experiência individual mínima do nutricionista, que poderia restringir a competitividade sem ganho proporcional, especialmente porque o art. 67 da Lei nº 14.133/2021 autoriza a exigência de qualificação técnica compatível com o objeto, mas não impõe, de forma obrigatória, experiência mínima individual para todo responsável técnico quando a Administração já estabeleceu controles técnicos suficientes no Termo de Referência.

6.12. **QUESTIONAMENTO 12:** Da ilegalidade do termo inicial adotado para o reajuste contratual

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade do termo inicial adotado para o reajuste contratual, o apontamento fica superado pelo novo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 53.7.2 do Termo de Referência estabelece que o primeiro reajuste observará como data-base a data do orçamento estimado da contratação, fixada em 26/03/2026, e não mais a data da apresentação da proposta; o item 53.7.3 do Termo de Referência define que, após 12 meses da data-base, os preços poderão ser reajustados pelo IPCA/IBGE, salvo índice específico ou setorial mais adequado; e o item 53.7.4 do Termo de Referência limita o reajuste às parcelas sujeitas à variação ordinária de mercado, vedando recomposição em duplicidade sobre custos já revisados ou repactuados. Assim, a redação atual atende ao art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021, que determina que o edital preveja índice de reajustamento com data-base vinculada à data do orçamento estimado, razão pela qual a impugnação foi acolhida quanto à adequação do marco inicial do reajuste.

6.13. **QUESTIONAMENTO 13:** Da ausência de disciplina adequada da repactuação de preços em contrato com dedicação exclusiva de mão de obra

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de disciplina adequada da repactuação de preços em contrato com dedicação exclusiva de mão de obra, aponta-se que a contratação não se trata de prestação de serviços de mão de obra exclusiva ou com predominância de mão de obra, razão pela qual o reequilíbrio econômico-financeiro se dará por revisão ou reajuste em sentido estrito. n. Da necessidade de exigência de planilha de composição de custos e formação de preços Quanto à alegação de necessidade de exigência de planilha de composição de custos e formação de preços, o apontamento fica acolhido/superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 13.2 do Termo de Referência exige que a proposta detalhe de forma clara e minuciosa a base de cálculo do preço ofertado; o item 13.6 do Termo de Referência determina que a Planilha de Composição de Custos seja apresentada obrigatoriamente junto com a proposta de preços, como documento necessário à análise da composição do valor ofertado, compatibilidade dos custos e exequibilidade da proposta; o item 13.6.1 do Termo de Referência define os custos mínimos a serem demonstrados, sem prejuízo de memórias de cálculo e documentos comprobatórios; o item 13.6.1.1 do Termo de Referência exige a Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta para cada item, contemplando gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/higienização, custos indiretos, custos indiretos, margem/lucro e tributos; e o próprio Termo de Referência prevê que saldo unitário negativo evidencie incompatibilidade entre o preço ofertado e os custos demonstrados, impedindo a aceitação do item por ausência de demonstração de exequibilidade.

7. EMPRESA (6)

7.1. **QUESTIONAMENTO 01:** Da indevida extensão dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

O Termo de Referência nº 73/2026 não trata expressamente da aplicação do desempate ficto da LC nº 123/2006, pois esse tema é normalmente disciplinado no edital e na condução da fase competitiva; contudo, o próprio item 7.1 do Termo de Referência informa que o valor total anual para contratação é de R\$ 51.633.360,00, superior ao limite de receita bruta anual de R\$ 4.800.000,00 previsto no art. 3º, inciso II, da LC nº 123/2006 para enquadramento como empresa de pequeno porte, de modo que incide a restrição do art. 4º, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual os benefícios dos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 não se aplicam, nas contratações de serviços em geral, ao item cujo valor estimado seja superior à receita bruta máxima admitida para EPP; assim, o questionamento deve ser acolhido para esclarecer que não será aplicado o desempate ficto da LC nº 123/2006 ao lote/item, em razão do valor estimado da contratação informado no Termo de Referência.

7.2. **QUESTIONAMENTO 02:** Da vedação imotivada à formação de consórcios

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade da vedação à participação de empresas em consórcio, a impugnação não altera a regra prevista no Termo de Referência nº 73/2026. O item 3.4.1 do Termo de Referência registra que o art. 15 da Lei nº 14.133/2021 admite a participação em consórcio, salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, ou seja, a participação consorciada é faculdade condicionada à avaliação técnica da Administração; o item 3.4.2 do Termo de Referência justifica a não admissão de consórcio por não haver necessidade técnica ou econômica de reunião de empresas para execução do objeto; o item 3.4.3 do Termo de Referência afirma que o objeto não demanda especializações complementares que imponham atuação consorciada; o item 3.4.4 do Termo de Referência aponta que o consórcio pode reduzir a competitividade quando empresas aptas a concorrer individualmente se unem; e o item 3.4.5 do Termo de Referência conclui que a vedação está motivada pela natureza do objeto e pela inexistência de fatores técnicos ou econômicos que justifiquem a formação de consórcios. Além disso, o item 3.3.5 do Termo de Referência justifica o julgamento por lote pela necessidade de manter o gerenciamento sob um único administrador, com maior controle da execução, integração das etapas e concentração da responsabilidade pelos resultados; e o item 3.3.8 do Termo de Referência reforça a necessidade de controle dos funcionários habilitados para entrega da alimentação, com menor rotatividade, em razão da segurança das pessoas que circulam na unidade prisional. Assim, considerando a natureza sensível do fornecimento alimentar em ambiente penitenciário, a necessidade de responsabilização direta da contratada, o controle de acesso de pessoas e veículos, a rastreabilidade da execução e a mitigação de riscos sanitários, logísticos e operacionais, mantém-se a vedação à participação em consórcio, por se tratar de opção técnica motivada, proporcional e compatível com os arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, que impõem planejamento, eficiência, motivação, competitividade, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar resultado contratual útil.

7.3. **QUESTIONAMENTO 03:** Da exigência desarrazoada de apresentação de amostra física de refeição

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade na exigência de apresentação de amostras na fase licitatória, registra-se que o pedido foi acolhido pela Administração, pois o Termo de Referência nº 73/2026/IAPEN-DCL não mantém cláusula exigindo amostra física de refeição pronta como condição de classificação, habilitação ou julgamento da proposta; permanece apenas o item 48.29 do Termo de Referência, que prevê a coleta de amostras das refeições durante a execução contratual, devidamente acondicionadas e refrigeradas pelo prazo de 72 horas, para fins de controle sanitário, segurança alimentar e eventual análise laboratorial

7.4. **QUESTIONAMENTO 04:** Da imposição de indicação prévia de cozinha industrial

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de imposição de indicação prévia de cozinha industrial, a regra permanece no Termo de Referência nº 73/2026, pois não se trata de condição de habilitação ou de pontuação técnica imposta a todos os licitantes, mas de providência operacional exigida apenas da empresa beneficiária da Ata antes da assinatura contratual; o item 27.2.1 do Termo de Referência prevê que a beneficiária da Ata deverá indicar local externo próprio onde serão produzidas as refeições para assegurar o início imediato da execução; o item 27.2.2 do Termo de Referência estabelece que esse local será vistoriado pelo IAPEN em até 10 dias úteis para verificação das condições técnicas; o item 27.2.3 do Termo de Referência condiciona a assinatura contratual à emissão de laudo de conformidade; o item 30.1 do Termo de Referência esclarece que a produção externa é temporária e voltada à continuidade do fornecimento alimentar durante as adequações do espaço interno; e o item 30.3 do Termo de Referência limita essa produção externa ao período de adequações, vedando sua continuidade após 60 dias ou após aprovação da vistoria final do espaço interno. Assim, afasta-se a alegação de violação à Súmula TCU nº 272, pois a exigência não antecipa custo obrigatório a todos os licitantes na fase de habilitação, mas disciplina a capacidade operacional da futura contratada para garantir serviço essencial, contínuo e ininterrupto no sistema penitenciário.

7.5. **QUESTIONAMENTO 05:** Da insuficiência das exigências relativas à habilitação jurídica

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de insuficiência das exigências relativas à habilitação jurídica, o apontamento fica acolhido apenas para esclarecimento, sem necessidade de alteração substancial do certame, pois o item 11.1 do Edital prevê que a habilitação será verificada por meio do SICAF, inclusive quanto à habilitação jurídica, e o item 11.3.1, alínea "a", do Edital exige a apresentação de contrato social ou instrumento equivalente; assim, esclarece-se que essa expressão compreende o ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado ou arquivado no órgão competente, inclusive Junta Comercial quando aplicável, e, no caso de sociedade por ações, os documentos societários pertinentes, como estatuto social, atas de eleição dos administradores e demais atos exigidos pela legislação societária, em conformidade com o art. 66 da Lei nº 14.133/2021, que dispõe que a habilitação jurídica tem por finalidade demonstrar a capacidade do licitante de exercer direitos e assumir obrigações, afastando-se a alegação de insegurança jurídica na análise documental.

7.6. **QUESTIONAMENTO 06:** Da ausência de exigência de inscrição estadual e municipal compatível

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de exigência de inscrição estadual e municipal compatível, o apontamento deve ser acolhido apenas para esclarecimento, sem alteração substancial do certame, pois o item 4.2.1 do Edital exige que o licitante possua ramo de atividade compatível com o objeto; o item 11.1 do Edital prevê que a habilitação será verificada por meio do SICAF, inclusive quanto à regularidade fiscal; e o item 11.3.2, alínea "b", do Edital exige prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante. Assim, fica esclarecido que, nos termos do art. 68, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando houver, deverá ser compatível com o ramo de atividade e o objeto licitado, podendo ser aferida pelo SICAF ou exigida como documento complementar na fase de habilitação, afastando-se a alegação de insegurança quanto à regularidade fiscal.

7.7. **QUESTIONAMENTO 07:** Da indefinição quanto aos critérios de qualificação econômico-financeira

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de indefinição dos critérios de qualificação econômico-financeira, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 16.4 do Termo de Referência exige índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral superiores a 1; o item 16.5 do Termo de Referência exige Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro mínimo de 8,33% do valor da proposta para 12 meses; o item 16.6 do Termo de Referência exige patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação para 12 meses; o item 16.7 do Termo de Referência exige declaração de compromissos assumidos; o item 16.8 do Termo de Referência determina que os indicadores sejam atingidos em cada um dos dois últimos exercícios

sociais; e o item 16.10 do Termo de Referência exige declaração assinada por profissional contábil habilitado atestando o atendimento dos índices econômicos, atendendo ao art. 69 da Lei nº 14.133/2021, que disciplina a habilitação econômico-financeira por balanço patrimonial, demonstrações contábeis, índices e demais elementos objetivos de capacidade financeira.

7.8. **QUESTIONAMENTO 08:** Do tratamento desigual conferido aos balanços apresentados via SPED/ECD

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de tratamento desigual conferido aos balanços apresentados via SPED/ECD, o apontamento deve ser acolhido apenas para adequação redacional do prazo, sem reconhecimento de violação à isonomia. O item 11.3.3, alínea "b.1", do Edital e o item 16.12 do Termo de Referência nº 73/2026 preveem que o último exercício social observará, em regra, o prazo do art. 1.078 do Código Civil, que trata da deliberação das contas nos 4 meses seguintes ao término do exercício social, e excepcionam as empresas que utilizam o SPED/ECD, indicando prazo até o último dia útil de maio. A diferenciação é juridicamente possível, pois decorre de regimes formais distintos de escrituração contábil; contudo, o prazo deve ser atualizado, uma vez que o art. 5º da Instrução Normativa RFB nº 2.003/2021, com redação dada pela Instrução Normativa RFB nº 2.142/2023, dispõe que a Escrituração Contábil Digital deve ser transmitida ao SPED até o último dia útil de junho do ano subsequente ao ano-calendário da escrituração. Assim, afasta-se a alegação de quebra de isonomia, mas recomenda-se a retificação do prazo de maio para junho, conforme norma vigente da Receita Federal.

7.9. **QUESTIONAMENTO 09:** Da omissão quanto ao registro dos atestados de capacidade técnica no CRN

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de omissão quanto ao registro dos atestados de capacidade técnica no Conselho Regional de Nutrição, a exigência adicional pretendida não deve ser incluída, pois o item 15.1 do Termo de Referência nº 73/2026 exige atestado de capacidade técnica compatível com o objeto, com quantitativo mínimo de 40% da quantidade para registro e experiência mínima de 3 anos; o item 15.2 do Termo de Referência permite exigir, em diligência, contrato ou nota fiscal que tenha dado origem ao atestado; o item 15.3 do Termo de Referência exige que os atestados contenham o tipo e a quantidade de refeições fornecidas; o item 15.5 do Termo de Referência exige o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição; e o item 15.7 do Termo de Referência exige que, na assinatura do contrato, a empresa conte com nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutrição, com responsabilidade técnica previamente averbada, de modo que o instrumento já contém controles suficientes de capacidade técnico-operacional e responsabilidade técnica; além disso, o art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 admite a comprovação de aptidão por certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, não impondo, como requisito obrigatório geral, o registro prévio desses atestados no conselho profissional.

7.10. **QUESTIONAMENTO 10:** Da inexistência de patamar mínimo de qualificação técnico-profissional

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de inexistência de patamar mínimo de qualificação técnico-profissional, a exigência adicional não deve ser incluída, pois o item 15.5 do Termo de Referência nº 73/2026 exige o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição; o item 15.7 do Termo de Referência exige que, na assinatura do contrato, a contratada disponha de, no mínimo, 01 nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, com responsabilidade técnica previamente averbada; o item 30.2.3 do Termo de Referência prevê que a cozinha externa deverá ser aprovada em vistoria técnica com participação obrigatória de nutricionista; e o item 31.1.2 do Termo de Referência exige vistoria técnica final antes do início da produção interna, também com avaliação das condições sanitárias e operacionais. Assim, o Termo de Referência já assegura responsabilidade técnica formal, registro profissional e controle técnico da execução, sendo desnecessária a criação de experiência mínima individual do nutricionista, pois o art. 67 da Lei nº 14.133/2021 admite exigências de qualificação técnica compatíveis e proporcionais ao objeto, sem impor requisito técnico-profissional excessivo quando já houver controles suficientes de capacidade operacional e responsabilidade técnica.

7.11. **QUESTIONAMENTO 11:** Da exiguidade do prazo concedido para implantação operacional

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de exiguidade do prazo concedido para implantação operacional, esclarece-se que o prazo de 10 dias úteis não se refere à implantação integral de uma cozinha industrial do zero, mas ao prazo para a Administração realizar a vistoria do local externo indicado; o item 27.2.1 do Termo de Referência nº 73/2026 prevê que a beneficiária da Ata deverá indicar local externo próprio antes da assinatura do contrato para assegurar o início imediato da execução; o item 27.2.2 do Termo de Referência estabelece que, no prazo máximo de 10 dias úteis, contado da indicação do local, o IAPEN realizará vistoria para verificar o cumprimento das condições do item 30.2; o item 27.2.3 do Termo de Referência condiciona a assinatura do contrato à emissão de laudo de conformidade; e o item 27.4 do Termo de Referência permite, em caso de inconformidade, que a empresa sane as falhas ou indique novo local no prazo de 5 dias úteis. Assim, a regra não fixa prazo inexecutável para implantação operacional completa, mas disciplina etapa de verificação administrativa do local indicado, compatível com a essencialidade do fornecimento alimentar, a continuidade do serviço e os princípios do planejamento, eficiência e seleção da proposta apta previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

7.12. **QUESTIONAMENTO 12:** Da transferência imprecisa de encargos estruturais à futura contratada

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de transferência imprecisa de encargos estruturais à futura contratada, a regra deve ser mantida, com esclarecimento de seu alcance, pois o item 45.1 do Termo de Referência nº 73/2026 prevê que a contratada será responsável pela adequação predial do espaço para funcionamento como cozinha industrial, incluindo projeto, execução, instalações e manutenções pertinentes, conforme as necessidades da própria contratada; o item 45.3 do Termo de Referência estabelece que a estrutura será individualizada e desvinculada das instalações do IAPEN, cabendo à contratada providenciar, por sua conta e risco, unidades consumidoras próprias de energia elétrica, água e outros serviços necessários; o item 12.4 do Termo de Referência informa que a visita ao local tem por finalidade evidenciar aos interessados as peculiaridades da execução e da estrutura necessária; o item 12.6 do Termo de Referência prevê que a licitante que não realizar a visita deverá declarar conhecimento pleno das condições do local, não podendo alegar desconhecimento para requerer acréscimo contratual; e o item 13.6 do Termo de Referência exige planilha de composição de custos junto com a proposta, permitindo que os custos operacionais, estruturais e sanitários sejam considerados na formação do preço. Assim, não há transferência indevida ou ilimitada de encargos, mas obrigação operacional vinculada à instalação e funcionamento da cozinha industrial pela própria contratada, ficando esclarecido que a obrigação não abrange intervenções alheias ao objeto, obras civis de grande porte ou alterações estruturais extraordinárias sem prévia ciência e autorização da Administração.

7.13. **QUESTIONAMENTO 13:** Da inadequação do marco temporal para fins de reajuste contratual

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de inadequação do marco temporal para fins de reajuste contratual, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 53.7.1 do Termo de Referência define que o reajuste em sentido estrito recompõe a perda do valor da moeda por índice previamente definido, observado o interregno mínimo de 12 meses; o item 53.7.2 do Termo de Referência fixa expressamente como data-base do primeiro reajuste a data do orçamento estimado da contratação, qual seja, 26 de março de 2026, correspondente à Análise nº 5/2026/IAPEN-DCL; o item 53.7.3 do Termo de Referência prevê a aplicação do IPCA/IBGE após 12 meses da data-base; e o item 53.7.4 do Termo de Referência limita o reajuste às parcelas sujeitas à variação ordinária de mercado, vedando recomposição em duplicidade sobre itens já revisados ou repactuados pelo mesmo fato gerador. Assim, a redação atual está adequada ao art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021, que exige índice de reajustamento com data-base vinculada à data do orçamento estimado. n. Da disciplina genérica conferida à repactuação de preços Quanto à alegação de ausência de disciplina adequada da repactuação de preços em contrato com dedicação exclusiva de mão de obra, aponta-se que a contratação não se trata de prestação de serviços de mão de obra exclusiva ou com predominância de mão de obra, razão pela qual o reequilíbrio econômico-financeiro se dará por revisão ou reajuste em sentido estrito. o. Da imprescindibilidade da planilha analítica de composição de custos Quanto à alegação de imprescindibilidade da planilha analítica de composição de custos, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 13.6.1.1.1 do Termo de Referência exige que a licitante preencha 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; o mesmo item exige a segregação dos custos de gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/higienização, custos indiretos, margem/lucro e tributos; e ainda prevê que, caso o saldo unitário seja negativo, a proposta será considerada incompatível com os custos mínimos demonstrados pela própria licitante, não sendo aceita por ausência de demonstração de exequibilidade. Assim, o Termo de Referência passou a prever instrumento objetivo para análise da exequibilidade, fiscalização contratual e controle do equilíbrio econômico-financeiro.

8. EMPRESA (7)

8.1. **QUESTIONAMENTO 01:** Regime jurídico do edital: alegou que o edital tratou a Lei nº 14.133/2021 como norma subsidiária, quando deveria ser a norma geral primária de regência do certame.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de fundamentação legal deficiente, o apontamento deve ser acolhido apenas para adequação redacional, sem reconhecimento de nulidade material. O preâmbulo do Edital menciona que o certame será realizado em conformidade com o Decreto Estadual nº 11.363/2023, com a Lei Complementar nº 123/2006 e com a Lei nº 8.078/1990, "aplicando-se subsidiariamente" a Lei nº 14.133/2021; essa redação pode gerar interpretação tecnicamente inadequada, pois o art. 1º da Lei nº 14.133/2021 estabelece que a referida Lei dispõe sobre normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, enquanto o art. 1º do Decreto Estadual nº 11.363/2023 dispõe que o Decreto regulamenta, no âmbito da Administração Pública estadual do Acre, a Lei Federal nº 14.133/2021. Assim, o Decreto Estadual possui aplicação obrigatória no âmbito estadual, inclusive por conter regras procedimentais próprias, mas sua validade e incidência decorrem da Lei nº 14.133/2021, não podendo esta ser tratada como norma meramente subsidiária. Ressalte-se, contudo, que não há vício material capaz de invalidar o certame, pois o item 2.2.1 do Termo de Referência nº 73/2026 indica expressamente a Lei nº 14.133/2021 como legislação aplicável ao objeto, o item 2.2.2 do Termo de Referência indica o Decreto Estadual nº 11.363/2023 como regulamento estadual aplicável, e o item 57.3 do Termo de Referência prevê que os casos omissos serão resolvidos com observância da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 11.363/2023 e das demais legislações pertinentes. Desse modo, recomenda-se a retificação do preâmbulo para constar que o certame será regido pela Lei nº 14.133/2021, pelo Decreto Estadual nº 11.363/2023, pela Lei Complementar nº 123/2006, pela Lei nº 8.078/1990, no que couber, e pelas demais normas aplicáveis, mantendo-se válidos os atos praticados por se tratar de ajuste de técnica normativa, sem alteração substancial das condições de participação, julgamento, habilitação ou execução contratual.

8.2. **QUESTIONAMENTO 02:** Orçamento sigiloso e patrimônio líquido mínimo: questionou o orçamento sigiloso sem motivação específica e sua cumulação com exigência de patrimônio líquido mínimo de 10%, alegando que o licitante não conseguiria verificar previamente se atende ao requisito.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de orçamento sigiloso cumulado com patrimônio líquido mínimo de 10%, esclarece-se que a exigência permanece válida no Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 16.6

do Termo de Referência exige patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação para 12 meses, em conformidade com o art. 69, §4º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor estimado da contratação; além disso, o item 16.6.1 do Termo de Referência apresenta o valor total anual para contratação de R\$ 51.633.360,00 (cinquenta e um milhões, seiscentos e trinta e três mil trezentos e sessenta reais), que é a base objetiva para aferição do requisito, resultando em patrimônio líquido mínimo de R\$ 5.163.336,00. Assim, ainda que se preserve o sigilo de elementos analíticos do orçamento, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, não subsiste a alegação de impossibilidade de verificação do requisito, pois o valor-base necessário à qualificação econômico-financeira está definido no Termo de Referência.

8.3. **QUESTIONAMENTO 03:** Ausência de Estudo Técnico Preliminar, Plano de Contratações Anual e planilha analítica de custos: alegou que a falta desses documentos comprometeria a compreensão da real dimensão técnica, operacional e econômica do serviço.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de Estudo Técnico Preliminar, Plano de Contratações Anual e planilha analítica de custos, registra-se que o apontamento fica superado pelo novo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 2.1.1 do Termo de Referência informa que a fundamentação da contratação e dos quantitativos consta dos Estudos Técnicos Preliminares anexados ao processo; o item 2.1.2 do Termo de Referência registra que o objeto está previsto no Plano de Contratações Anual; o item 7.1 do Termo de Referência detalha os itens, especificações, quantitativos diários, mensais, anuais para contratação e quantitativos para registro; e o item 13.6.1.1.1 do Termo de Referência passou a exigir a Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta, com demonstração dos custos mínimos de gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/higienização, custos indiretos, margem/lucro e tributos. Assim, as informações necessárias à formulação da proposta, à análise de exequibilidade e à futura execução contratual encontram-se disciplinadas no novo Termo de Referência.

8.4. **QUESTIONAMENTO 04:** Uso do Sistema de Registro de Preços: sustentou que o Sistema de Registro de Preços seria incompatível com serviço diário, contínuo, essencial, previsível e com data certa para contratação.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de incompatibilidade do Sistema de Registro de Preços com serviço diário, contínuo e essencial, mantém-se a modelagem prevista no Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 3.2.3 do Termo de Referência justifica a adoção do Sistema de Registro de Preços pela imprevisibilidade do quantitativo exato de refeições a ser efetivamente demandado, pela necessidade recorrente de fornecimento e pela conveniência de entregas escalonadas conforme a demanda do IAPEN; o item 3.2.5 do Termo de Referência reproduz as hipóteses legais de cabimento do Sistema de Registro de Preços, especialmente quando houver necessidade de contratações frequentes, entregas parceladas ou impossibilidade de definição prévia do quantitativo exato; e o item 3.2.7 do Termo de Referência registra que a ata permite o atendimento durante sua vigência, evitando sucessivas licitações em curto prazo. Assim, a essencialidade do serviço não impede a adoção do Sistema de Registro de Preços, desde que a execução ocorra conforme demanda efetiva e haja justificativa para a oscilação dos quantitativos, como variação da população carcerária, movimentações internas, transferências, inclusões, saídas e demais variáveis operacionais do sistema penitenciário. Dessa forma, a modelagem adotada mostra-se compatível com os arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, com o planejamento da contratação, a economicidade e a continuidade administrativa.

8.5. **QUESTIONAMENTO 05:** Quantitativos majorados para registro: impugnou o acréscimo de aproximadamente 20% entre a quantidade anual para contratação e a quantidade para registro, alegando ausência de memória de cálculo e risco de elevação artificial dos requisitos de qualificação técnica.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de majoração indevida dos quantitativos para registro, a insurgência não afasta a regra prevista no Termo de Referência nº 73/2026. O item 7.1 do Termo de Referência distingue a quantidade anual para contratação da quantidade para registro, justamente porque a Ata de Registro de Preços deve comportar eventual variação da demanda durante sua vigência. O item 3.2.3 do Termo de Referência justifica a adoção do Sistema de Registro de Preços pela impossibilidade de definição exata do quantitativo a ser efetivamente demandado, pela necessidade recorrente de fornecimento e pela conveniência de execução conforme a demanda do IAPEN. Além disso, o item 15.1.1 do Termo de Referência exige atestado de capacidade técnica correspondente a 40% da quantidade para registro, percentual inferior ao limite de até 50% admitido pelo art. 67, §2º, da Lei nº 14.133/2021, para parcelas de maior relevância ou valor significativo. Assim, a diferença entre o quantitativo anual estimado para contratação e o quantitativo para registro não configura sobredimensionamento artificial, mas margem técnica compatível com a natureza variável da demanda prisional, sem extrapolar os limites legais de qualificação técnica.

8.6. **QUESTIONAMENTO 06:** Lote único: alegou que a concentração de todos os itens em lote único, incluindo refeições comuns e dietas especiais, restringiria a competitividade sem demonstração da inviabilidade técnica ou econômica do parcelamento.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de restrição pela adoção de lote único, mantém-se a modelagem do Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 3.3.1 do Termo de Referência justifica que a divisão dos itens comprometeria a segurança e o controle da produção e distribuição das refeições no Complexo Penitenciário; o item 3.3.3 do Termo de Referência registra que a adjudicação por itens poderia inviabilizar o controle do fluxo operacional da unidade; o item 3.3.5 do Termo de Referência fundamenta o julgamento por lote na necessidade de manter o gerenciamento sob um único administrador, com maior controle da execução, integração das etapas, cumprimento do cronograma e concentração da responsabilidade pelos resultados; e o item 3.3.8 do Termo de Referência reforça a necessidade de reduzir rotatividade e manter controle dos funcionários habilitados a atuar na entrega das refeições, em razão da segurança da unidade prisional. Assim, embora o parcelamento seja diretriz a ser considerada pela Administração, nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, ele somente se impõe quando técnica e economicamente viável; no caso, a reunião em lote único está motivada por razões operacionais, sanitárias, logísticas e de segurança penitenciária, não configurando restrição indevida à competitividade.

8.7. **QUESTIONAMENTO 07:** Vedação a consórcios e subcontratação: questionou a proibição absoluta de participação em consórcio e de subcontratação, inclusive de parcelas acessórias, por suposta ausência de amparo técnico ou mercadológico.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de vedação indevida à participação em consórcio e à subcontratação, mantém-se a regra do Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 3.4.1 do Termo de Referência registra que o art. 15 da Lei nº 14.133/2021 admite a participação em consórcio como faculdade da Administração, desde que avaliada sua necessidade ou conveniência; o item 3.4.2 do Termo de Referência justifica a não admissão de consórcio pela ausência de necessidade técnica ou econômica de reunião de empresas; o item 3.4.3 do Termo de Referência afirma que o objeto não demanda especializações complementares que imponham atuação consorciada; o item 3.4.4 do Termo de Referência aponta que o consórcio pode reduzir a competitividade quando empresas aptas a concorrer individualmente se unem; e o item 36.1 do Termo de Referência veda a subcontratação total ou parcial do objeto, preservando a responsabilidade direta da contratada. Assim, considerando a natureza sensível do fornecimento de alimentação em ambiente penitenciário, a necessidade de controle sanitário, logístico e de segurança, a rastreabilidade da execução e a concentração da responsabilidade contratual, a vedação ao consórcio e à subcontratação mostra-se motivada, proporcional e compatível com os arts. 5º, 11, 15 e 122 da Lei nº 14.133/2021, não configurando restrição indevida à competitividade.

8.8. **QUESTIONAMENTO 08:** Alimentação prisional incompleta: alegou que o objeto contempla apenas almoço e jantar, sem prever desjejum, lanches e ceia, o que poderia gerar intervalo de jejum incompatível com dignidade humana, Plano Pena Justa e diretrizes de alimentação prisional.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de alimentação prisional incompleta, o apontamento fica esclarecido pelo Termo de Referência nº 73/2026 e pela existência de contratação específica para o desjejum. O item 1.1 do Termo de Referência delimita o objeto deste certame ao preparo, fornecimento contínuo e entrega de almoço e jantar no Complexo Penitenciário da Capital; o item 3.3.1 do Termo de Referência esclarece que a prestação de desjejum/café da manhã é objeto de outro processo licitatório; e, conforme informado pela Administração, o desjejum comum e o desjejum com prescrição médica/nutricional foram tratados em contratação própria, por meio do Pregão Eletrônico SRP nº 129/2026 — Compras Gov nº 90129/2026. Assim, não há omissão do objeto, mas opção administrativa de parcelamento por contratação correlata, preservando a organização logística, a especialização da execução e a continuidade do fornecimento alimentar aos custodiados.

8.9. **QUESTIONAMENTO 09:** Cozinha externa, transição operacional e obras na cozinha interna: impugnou a exigência de produção externa imediata após a assinatura do contrato e a obrigação de adequação física da cozinha interna em 60 dias, sem projetos, plantas, memorial descritivo ou disciplina clara sobre benfeitorias em imóvel público.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação relativa à cozinha externa, transição operacional e adequações da cozinha interna, a previsão deve ser mantida, pois o item 27.2.1 do Termo de Referência nº 73/2026 exige a indicação de local externo próprio pela beneficiária da Ata antes da assinatura do contrato, para assegurar o início imediato da execução; o item 27.2.2 do Termo de Referência prevê vistoria do local externo pelo IAPEN em até 10 dias úteis; o item 30.1 do Termo de Referência esclarece que a produção externa será temporária, apenas durante o período de adequação do espaço interno; o item 30.3 do Termo de Referência limita essa produção externa ao prazo máximo de 60 dias ou até a aprovação da vistoria final da cozinha interna; o item 45.1 do Termo de Referência atribui à contratada a adequação predial do espaço para funcionamento como cozinha industrial, conforme suas necessidades operacionais; e o item 12.1 do Termo de Referência permite a realização de vistoria pelos interessados, possibilitando o levantamento prévio das condições do local e dos custos necessários à proposta. Assim, não há transferência imprecisa ou ilimitada de encargos, mas obrigação operacional vinculada à instalação e funcionamento da cozinha industrial pela futura contratada, preservada a continuidade do fornecimento alimentar, sem prejuízo de que eventuais intervenções extraordinárias, alheias ao objeto ou não previstas, dependam de prévia ciência e autorização da Administração.

8.10. **QUESTIONAMENTO 10:** Mão de obra prisional: alegou insuficiência de regras sobre utilização de mão de obra de presos sentenciados, especialmente quanto a responsabilidades por acidentes, EPI, saúde do trabalho, supervisão, custos operacionais e substituição.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de insuficiência de regras sobre a utilização de mão de obra prisional, registra-se que o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 46.0.1 do Termo de Referência fundamenta a utilização do trabalho prisional na Lei de Execução Penal; o item 46.0.2 do Termo de Referência prevê que o IAPEN celebrará instrumento próprio para utilização preferencial de presos custodiados; o item 46.0.3 do Termo de Referência delimita as funções possíveis; e o item 46.0.4 do Termo de Referência estabelece que a distribuição das atividades será realizada pelo IAPEN conforme disponibilidade, perfil técnico, aptidão e comportamento dos custodiados. Além disso, a execução contratual não fica condicionada exclusivamente à mão de obra prisional. Assim, a mão de obra prisional possui caráter preferencial/complementar e será disciplinada em instrumento próprio, sem afastar a obrigação da contratada de manter equipe mínima regular, assumir os custos operacionais, cumprir normas de segurança, higiene e saúde do trabalho, fornecer supervisão técnica e responder pela adequada execução do objeto.

8.11. **QUESTIONAMENTO 11:** Amostras e vistoria: questionou critérios supostamente subjetivos de avaliação das amostras, como qualidade sensorial e apresentação, além da vistoria pré-contratual da cozinha externa, que, segundo a empresa, teria efeitos práticos de habilitação tardia e alto custo de mobilização.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ilegalidade na exigência de apresentação de amostras na fase licitatória, registra-se que o pedido foi acolhido pela Administração, pois o Termo de Referência nº 73/2026/IAPEN-DCL não mantém cláusula exigindo amostra física de refeição pronta como condição de classificação, habilitação ou julgamento da proposta; permanece apenas o item 48.29 do Termo de Referência, que prevê a coleta de amostras das refeições durante a execução contratual, devidamente acondicionadas e refrigeradas pelo prazo de 72 horas, para fins de controle sanitário, segurança alimentar e eventual análise laboratorial.

8.12. **QUESTIONAMENTO 12:** Impossibilidade de formação de custos: alegou ausência de informação suficiente sobre fornecimento de frutas, sobre qual refeição receberia esse item e sobre o tipo/quantidade de marmiteix de isopor ou alumínio, o que impediria a correta composição dos custos.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de impossibilidade de formação de custos, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 7.1 do Termo de Referência especifica que as refeições de almoço e jantar, comuns ou com prescrição médica/nutricional, deverão pesar 800g no mínimo e ser acondicionadas em marmiteix alumínio nº 09 de 1.200 ml com fechamento à máquina; o item 8 do Termo de Referência apresenta o proporcionamento mínimo da planilha, com saladas, feijão, cereais, tubérculos, raízes e proteínas; o item 13.6.1.1.1 do Termo de Referência exige planilha de composição do custo unitário da proposta, contemplando gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/higienização, custos indiretos, margem/lucro e tributos; e o item 48.3 do Termo de Referência prevê que todos os gêneros alimentícios, incluindo carnes, aves, frutas, legumes e hortaliças, deverão ser de boa qualidade, procedência e preferencialmente frescos. Assim, o novo Termo de Referência fornece parâmetros suficientes para composição dos custos, cabendo à licitante elaborar sua proposta conforme as especificações técnicas, quantitativos, embalagem exigida, cardápio aprovado e composição mínima indicada pela Administração.

8.13. **QUESTIONAMENTO 13:** Pagamento, recuperação judicial, reajuste e repactuação: impugnou cláusulas de pagamento com retenção integral, restrições a empresas em recuperação judicial e lacunas sobre reajuste e repactuação.

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação relativa a pagamento, recuperação judicial, reajuste e repactuação, registra-se que o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026 atualizado. O item 50.10 do Termo de Referência prevê que, havendo pendência contratual, fiscal, trabalhista, previdenciária ou documental imputável à contratada, a Administração notificará a empresa para regularização, sem prejuízo de sanções, execução da garantia e glosa proporcional; o item 50.11 do Termo de Referência esclarece que o pagamento dos serviços efetivamente executados, medidos, atestados e recebidos não será retido integralmente, admitindo-se apenas retenção, glosa ou desconto proporcional ao valor inadimplido, ao prejuízo apurado ou à parcela não executada/em desconformidade. Quanto à recuperação judicial, o item 16.1 do Termo de Referência admite a participação quando houver autorização judicial ou plano de recuperação aprovado e homologado. Quanto ao reajuste, o Termo de Referência fixa a data-base na data do orçamento estimado da contratação, em 26/03/2026, e o item 53.7.3 prevê aplicação do IPCA/IBGE; quanto à repactuação, por tratar-se de contratação sem prestação de serviço de mão de obra exclusiva ou com predominância de mão de obra, não se aplica a repactuação. Assim, foram afastadas as hipóteses de retenção integral, exclusão automática de empresa em recuperação judicial e ausência de critérios objetivos para reajuste e revisão.

9. EMPRESA (8)

9.1. **QUESTIONAMENTO 01:** A exclusão da exigência de experiência mínima de 03 (três) anos, por ausência de previsão legal específica e violação aos princípios da competitividade e proporcionalidade

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto ao pedido de exclusão da exigência de experiência mínima de 03 anos, a impugnação não deve ser acolhida. O item 15.1.2 do Termo de Referência nº 73/2026 exige experiência mínima de 03 anos, ininterruptos ou não, em serviços pertinentes e compatíveis com o objeto, o que encontra fundamento direto no art. 67, §5º, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual, em serviços contínuos, o edital pode exigir atestado que demonstre execução de serviços similares por prazo mínimo, limitado a 03 anos. Portanto, não se trata de exigência de “tempo mínimo de existência da empresa”, mas de comprovação de experiência operacional prévia em serviço similar. O item 1.1 do Estudo Técnico Preliminar registra que a contratação visa garantir a continuidade da alimentação dos internos; o item 1.3 do Estudo Técnico Preliminar aponta que falhas no fornecimento podem elevar riscos de tensão, tumultos e violência; o item 9.1 do Estudo Técnico Preliminar destaca que o objeto exige rígido controle sanitário, regularidade operacional e capacidade técnica comprovada; e o item 9.4 do Estudo Técnico Preliminar justifica a qualificação técnica mínima, inclusive experiência anterior, como medida indispensável à mitigação de riscos contratuais e à qualidade da execução. Assim, a exigência é legal, motivada e proporcional, pois se limita ao teto expressamente autorizado pela Lei nº 14.133/2021, admite comprovação por períodos não contínuos e está vinculada à natureza essencial, contínua e sensível do fornecimento alimentar em ambiente prisional.

9.2. **QUESTIONAMENTO 02:** A revisão da exigência de quantitativo mínimo de 40%, diante da ausência de demonstração técnica concreta de imprescindibilidade

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto ao pedido de revisão da exigência de quantitativo mínimo de 40%, o apontamento não deve ser acolhido. O item 15.1.1 do Termo de Referência nº 73/2026 exige atestado de capacidade técnica correspondente a, no mínimo, 40% da quantidade para registro, percentual inferior ao limite de até 50% admitido pelo art. 67, §2º, da Lei nº 14.133/2021. Além da previsão legal, há motivação técnica concreta: o item 9.1 do Estudo Técnico Preliminar registra que o objeto exige rígido controle sanitário, regularidade operacional e capacidade técnica comprovada, pois falhas podem causar prejuízos à saúde dos internos, interrupção do fornecimento alimentar e riscos à ordem institucional; o item 9.2 do Estudo Técnico Preliminar afirma que a experiência prática da licitante é fator determinante para execução adequada, segura e ininterrupta; e o item 9.4 do Estudo Técnico Preliminar justifica a qualificação técnica mínima, inclusive experiência anterior em percentual compatível com o objeto, como medida indispensável à mitigação de riscos contratuais e à garantia da eficiência e qualidade da execução. Assim, o percentual de 40% não é arbitrário nem desproporcional, mas critério objetivo, inferior ao teto legal, compatível com o vulto, a continuidade, a criticidade sanitária e a sensibilidade operacional do fornecimento de alimentação em ambiente prisional.

10. EMPRESA (9)

10.1. **QUESTIONAMENTO 01:** Da omissão de exigência de registro dos atestados de capacidade técnica no conselho competente

RESPOSTA:

Quanto à alegação de omissão de exigência de registro dos atestados de capacidade técnica no conselho competente, a exigência adicional não deve ser acolhida, pois o item 15.1 do Termo de Referência nº 73/2026 já exige atestado de capacidade técnica compatível com o objeto, com quantitativo mínimo de 40% e experiência mínima de 03 anos; o item 15.2 do Termo de Referência permite, em diligência, exigir contrato ou nota fiscal que deu origem ao atestado; o item 15.3 do Termo de Referência exige que os atestados indiquem o tipo e a quantidade de refeições fornecidas; o item 15.5 do Termo de Referência exige o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição; e o item 15.7 do Termo de Referência exige que, na assinatura do contrato, a empresa disponha de nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutrição, com responsabilidade técnica previamente averbada. Assim, o instrumento já estabelece controles suficientes de qualificação técnico-operacional e responsabilidade técnica, não sendo obrigatório ampliar a restrição mediante exigência de registro prévio dos atestados no conselho profissional, sobretudo porque o art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 admite a comprovação de aptidão por certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.2. **QUESTIONAMENTO 02:** Da ausência de comprovação de capacidade técnica profissional

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de ausência de comprovação de capacidade técnica profissional, a exigência encontra-se suficientemente disciplinada no Termo de Referência nº 73/2026. O item 15.5 do Termo de Referência exige o registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição; o item 15.7 do Termo de Referência exige que, na assinatura do contrato, a contratada disponha de, no mínimo, 01 nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, com responsabilidade técnica previamente averbada; o item 30.2.3 do Termo de Referência prevê que a cozinha externa será submetida à vistoria técnica com participação obrigatória de nutricionista; e o item 31.1.2 do Termo de Referência exige vistoria técnica final antes do início da produção interna. Assim, o instrumento já assegura responsabilidade técnica formal, registro profissional e controle técnico-nutricional da execução, sendo desnecessária a criação de requisito adicional de experiência individual mínima do nutricionista, pois o art. 67 da Lei nº 14.133/2021 exige compatibilidade e proporcionalidade da qualificação técnica com o objeto, não autorizando restrição excessiva sem ganho técnico demonstrado.

10.3. **QUESTIONAMENTO 03:** Da necessária exigência de certificação

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de necessária exigência de certificação, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026, pois o item 15.8.1 do Termo de Referência exige que a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar comprove possuir Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança dos Alimentos compatível com a natureza, complexidade, criticidade e riscos do objeto; o item 15.8.2 do Termo de Referência admite a comprovação por certificação reconhecida ou por conjunto de documentos técnicos objetivos; o item 15.8.3 do Termo de Referência aceita certificado válido da ISO 22000, ISO 9001 com escopo compatível, FSSC 22000, BRCGS Food Safety, SQF ou documentação técnica própria equivalente; e os itens 15.8.4 a 15.8.8 do Termo de Referência disciplinam os requisitos mínimos, evidências de implementação e presunção de atendimento quando apresentada certificação válida. Assim, a exigência foi incorporada de forma proporcional e não restritiva, pois não limita a competição apenas a empresas certificadas, admitindo meios equivalentes de comprovação do sistema de gestão, conforme justificativa técnica do item 9.17.2 do Estudo Técnico Preliminar, que concentra a exigência apenas na primeira classificada para reduzir custos de participação sem comprometer a segurança da contratação.

10.4. **QUESTIONAMENTO 04:** Da omissão dos critérios de (in)exequibilidade da proposta

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de omissão dos critérios de inexecuibilidade da proposta, o apontamento fica superado pelo Termo de Referência nº 73/2026. O item 13.2 do Termo de Referência exige que a proposta detalhe, de forma clara e minuciosa, a base de cálculo do preço ofertado; o item 13.6 do Termo de Referência exige a apresentação obrigatória da Planilha de Composição de Custos junto com a proposta, como documento necessário à análise da composição do valor, compatibilidade dos custos e exequibilidade; o item 13.6.1.1.1 do Termo de Referência determina a demonstração dos custos mínimos de gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística, dedetização/higienização, custos indiretos, margem/lucro e tributos; e o mesmo item prevê que, caso o saldo unitário seja negativo, a proposta será considerada incompatível com os custos mínimos demonstrados e o item não será aceito por ausência de demonstração de exequibilidade. A disciplina também se harmoniza com o art. 59, incisos III e IV, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a desclassificação de propostas com preços inexequíveis ou cuja exequibilidade não seja demonstrada quando exigida pela Administração.

10.5. **QUESTIONAMENTO 05:** Da insuficiência de refeições – descumprimento da LEP

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de insuficiência de refeições e suposto descumprimento da Lei de Execução Penal, o apontamento não deve ser acolhido. O item 1.1 do Termo de Referência nº 73/2026 delimita expressamente o objeto deste certame ao preparo, fornecimento contínuo e entrega de almoço e jantar no Complexo Penitenciário da Capital, não se tratando de contratação destinada a abranger, isoladamente, toda a alimentação diária dos custodiados. O item 3.3.1 do Termo de Referência esclarece que o desjejum/café da manhã é objeto de processo licitatório próprio, razão pela qual não há omissão do planejamento, mas organização administrativa das contratações por objeto específico. Além disso, o item 8 do Termo de Referência estabelece parâmetros mínimos de composição das refeições, com previsão de saladas, feijão, arroz, farofa, macarrão/mandioca/purê, proteínas e demais componentes alimentares, enquanto o item 48.3 do Termo de Referência exige que os gêneros alimentícios, incluindo frutas, legumes e hortaliças, sejam de boa qualidade, procedência e preferencialmente frescos. O item 1.1 do Estudo Técnico Preliminar também demonstra que a contratação visa assegurar alimentação adequada aos internos, essencial à saúde, bem-estar e funcionamento do sistema penitenciário, e o item 1.3 registra que falhas no fornecimento podem comprometer a estabilidade e a segurança das unidades. Assim, não há descumprimento da Lei de Execução Penal, pois o edital disciplina adequadamente o objeto que lhe compete — almoço e jantar — e integra o planejamento maior da Administração para atendimento alimentar da população custodiada.

10.6. **QUESTIONAMENTO 06:** Da vistoria em momento extemporâneo

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto à alegação de vistoria em momento extemporâneo, o apontamento não deve ser acolhido. O Termo de Referência nº 73/2026 distingue corretamente a visita técnica prévia, destinada ao conhecimento das condições do local, da vistoria técnica operacional, destinada à verificação da estrutura indicada pela futura contratada. O item 12.1 do Termo de Referência permite que a licitante realize visita técnica desde a publicação do edital até o penúltimo dia útil anterior à sessão, enquanto o item 12.6 admite, alternativamente, declaração formal de pleno conhecimento das condições de execução. Já a vistoria prevista nos itens 27.2.1 a 27.2.3 ocorre apenas após a indicação da cozinha externa pela beneficiária da ata, antes da assinatura contratual, para verificar se o local atende às condições sanitárias, operacionais e logísticas necessárias ao início da execução. Portanto, não se trata de vistoria extemporânea nem de omissão na fase competitiva, mas de controle técnico posterior e necessário sobre estrutura que somente será exigida da futura contratada, evitando impor custos prévios a todos os licitantes. A medida também se harmoniza com o item 8.4 do Estudo Técnico Preliminar, que justifica a produção externa temporária, licenciada e aprovada em vistoria técnica pelo IAPEN, como providência indispensável para evitar qualquer interrupção no fornecimento das refeições durante a adequação da cozinha interna. Assim, a regra preserva a competitividade, reduz custos de participação e assegura a continuidade, a segurança alimentar e a regularidade operacional do serviço. Quanto ao Pedido de Impugnação apresentado pela Licitante INSTITUTO COMPARTILHA (0021117138), por meio do qual questiona:

10.7. **QUESTIONAMENTO 07:** Da solicitação de visita técnica e informações complementares para formulação da proposta

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto ao pedido apresentado pelo Instituto Compartilha, registra-se que a Administração reforçará, após a publicação do novo Termo de Referência nº 73/2026, a resposta formal acerca da visita técnica/vistoria, com indicação do procedimento de agendamento, canal de comunicação, prazo e forma de atendimento aos interessados. O item 12.1 do Termo de Referência já prevê a possibilidade de realização de visita técnica desde a publicação do edital até o penúltimo dia útil anterior à sessão, enquanto o item 12.6 admite, alternativamente, a apresentação de declaração formal de pleno conhecimento das condições de execução. Assim, será dado retorno formal ao solicitante, preservando a isonomia entre os licitantes e assegurando que eventuais informações técnicas complementares necessárias à formulação das propostas sejam disponibilizadas de forma transparente e uniforme a todos os interessados.

11. **EMPRESA (10)**

11.1. **QUESTIONAMENTO 01:** Da solicitação de visita técnica e informações complementares para formulação da proposta

RESPOSTA DO ÓRGÃO:

Quanto ao pedido apresentado pelo Instituto Compartilha, registra-se que a Administração reforçará, após a publicação do novo Termo de Referência nº 73/2026, a resposta formal acerca da visita técnica/vistoria, com indicação do procedimento de agendamento, canal de comunicação, prazo e forma de atendimento aos interessados. O item 12.1 do Termo de Referência já prevê a possibilidade de realização de visita técnica desde a publicação do edital até o penúltimo dia útil anterior à sessão, enquanto o item 12.6 admite, alternativamente, a apresentação de declaração formal de pleno conhecimento das condições de execução. Assim, será dado retorno formal ao solicitante, preservando a isonomia entre os licitantes e assegurando que eventuais informações técnicas complementares necessárias à formulação das propostas sejam disponibilizadas de forma transparente e uniforme a todos os interessados.

12. **DAS RETIFICAÇÕES**

SUBITEM 16.1 DO EDITAL (QUALIFICAÇÃO ECONOMICA FINANCEIRA), INCLUI-SE-a aliena "d" com a seguinte redação: **demais exigências solicitadas conforme ITEM 16 do TERMO DE REFERÊNCIA N° 73/2026/IAPEN - DCL.**

Informa-se, ainda, que o novo **TERMO DE REFERÊNCIA N° 73**, segue anexo o termo **RETIFICADO**, passando a integrar o Edital e seus anexos para todos os fins.

13. **3. DA REABERTURA DA LICITAÇÃO**

DATA E HORA DA ABERTURA: **10/08/2026 às 9h15min (Horário de Brasília).**

RETIRADA: 20/07/2026 até a data de abertura.

RETIRADA DO EDITAL: a partir da disponibilização do edital retificado até a data de abertura, nos sites www.licitacao.ac.gov.br e www.comprasnet.gov.br.

As demais informações constantes do Edital e seus anexos continuam inalteradas, ressalvadas as retificações e esclarecimentos expressamente indicados nesta notificação e nos documentos técnicos correlatos.

Rio Branco - AC, 17 de julho de 2026.

Isabella Maria Prado Nogueira
Divisão de Conformidade e Elaboração de Editais - DIVCON



Documento assinado eletronicamente por **ISABELLA MARIA PRADO NOGUEIRA**, Assistente Administrativo, em 17/07/2026, às 13:26, 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 **0021923643** e o código CRC **E04C78B2**.

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 73/2026/IAPEN - DCL

Processo nº 4005.014137.00010/2025-18

I - INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA	
1 – Órgão Solicitante:	
Instituto de Administração Penitenciária - IAPEN	
2 – Número da Unidade Orçamentária:	3 – Descrição de Categoria de Investimento:
• Programa de Trabalho: 06.421.1449.1092.0000 • 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	
II – FUNDAMENTAÇÃO MÍNIMA PARA AQUISIÇÃO	
1 – Modalidade:	
Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços.	
2 – Critério de Julgamento:	
Menor Preços por Lote.	
3 – Objeto Sintético:	
Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.	

- 1.**DO OBJETO**
- 1.1.Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas Instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.
- 2.**DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**
- 2.1.**DA REFERÊNCIA AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**
- 2.1.1.A Fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo ao processo administrativo.
- 2.1.2.O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.
- 2.2.**LEGISLAÇÃO QUE PODERÁ SER APLICADA AO OBJETO:**
- 2.2.1.Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- 2.2.2.Decreto Estadual n.º 11.363 de 22 de novembro de 2023 - Regulamenta, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado do Acre, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- 2.2.3.Lei nº 8.078, de 11 de dezembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção do consumidor.
- 2.2.4.Lei nº 6.583, 20 de outubro de 1978, Regula o Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas.
- 3.**DAS JUSTIFICATIVAS**
- 3.1.**JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**
- 3.1.1.A contratação da empresa para prestação de serviços de fornecimento contínuo e entrega de alimentação (Almoço e Jantar), nas instalações físicas do Complexo Penitenciário Francisco de Oliveira Conde, se faz necessária pelo término da vigência contratual atual, que expira em 19 de junho de 2025, responsável pela prestação desses serviços, e pela necessidade de continuidade ininterrupta do fornecimento de alimentação aos internos, serviço este essencial e de caráter permanente. A contratação visa ainda melhor adequação operacional às necessidades do Estado do Acre, diante da natureza essencial dos serviços e da obrigatoriedade legal prevista na Lei de Execuções Penais.
- 3.1.2.O fornecimento de alimentação em penitenciárias, está previsto na Lei de Execuções Penais, competindo ao Instituto de administração Penitenciária, representante legal do poder Estatal, fornecer as ferramentas necessárias para a 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:
- a) Redução das falhas no fornecimento, operacionalização e confecção da alimentação.

b) Extinção de custos de manutenção e reparos dos equipamentos e demais utensílios de cozinha industrial, inclusive limpeza de caixas d'água, limpa fossa, etc.

c) Redução de riscos de perdas no armazenamento; desperdícios, além de desvios de materiais.

d) Redução de riscos de contaminação.

e) Desburocratização em nível administrativo relativo a estocagem de mantimentos, quantidades e prazos de validade dos alimentos recebidos. Redução de custos operacionais com água, energia elétrica e gás industrial. Desburocratização em nível técnico nutricional quanto a cardápios e horários de entrega das refeições.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.7. Justifica-se a Licitação por Sistema de Registro de Preço para permitir que a prestação de serviço sejam entregues durante todo o período de abrangência da validade da ata e posterior contrato, tentando extinguir ou minimizar qualquer prejuízo ao erário público, evitando assim a abertura de novas licitações em curto prazo para 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.

3.2.8. Apresentamos a necessidade de abrir um processo licitatório novo visando atender a quantidade de reeducandos registrados atualmente, permitindo assim prevê um quantitativo maior de refeições a serem realizadas pela prestação de serviço contínuo de acordo com o II do art. 57 da Lei nº 8.666/93, tendo em vista o encerramento dos 60 (sessenta) meses do atual contrato.

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

3.3. DA JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

3.3.2. A vantajosidade do LOTE ÚNICO para desjejum é permitir que o IAPEN/AC possa manter a restrição e evitar a grande rotatividade de entrada e saída de funcionários para a prestação dos serviços, visto que diariamente são executadas atividades de fiscalização e controle que permitem assegurar o acesso ao ambiente físico, sendo permitido somente a entrada de pessoas autorizadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4.4. Além disso, ressalta-se que a formação de consórcios pode, em determinadas situações, restringir a competitividade do certame, na medida em que empresas que poderiam

concorrer entre si acabam por se unir, reduzindo o número de licitantes efetivamente participantes e, por consequência, limitando a disputa.

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

4.

DA MODALIDADE
- 4.1.

Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro De Preço
5.

DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO
- 5.1.

Menor preço por Lote.
6.

DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO
- 6.1.

Os serviços a serem prestados possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital por meio de especificações usuais do mercado, enquadrando-se, portanto, como serviços de uso comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei n.º 14.133/2021.
7.

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES
- 7.1.

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

COMPLEXO PENITENCIÁRIO- (FRANCISCO DE OLIVEIRA CONDE/RIO BRANCO)									
LOTE ÚNICO									
ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA	QUANT. ESTIMADA MENSAL	QUANT. ANUAL PARA CONTRATAÇÃO	QUANT. PARA REGISTRO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL PARA CONTRATAÇÃO	VALOR TOTAL ANUAL PARA REGISTRO
01	300004723 - CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA; PRESTACAO DE SERVICOS ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO DE COZINHA; INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO; PESANDO 800 GRAMAS NO MÍNIMO; ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO Nº 09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	4000	120.000	1.440.000	1.728.000			
02	300004723 - CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADANA; PRESTACAO DE SERVICOS ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO DE COZINHA; INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO; PESANDO 800 GRAMAS NO MÍNIMO; (ALMOÇO COM PRESCRIÇÃO MÉDICA OU NUTRICIONAL), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	300	9.000	108.000	129.600			
03	300004725 - CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS; ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO; DE COZINHA INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO; PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTACAO JANTAR; PESANDO 800GRAMAS (NO MÍNIMO), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	4.000	120.000	1.440.000	1.728.000			
04	300004725 - CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS; ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO; DE COZINHA INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO; PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE A L I M E N T A C A O JANTAR; COM PRESCRIÇÃO MÉDICA OU NUTRICIONAL, PESANDO 800GRAMAS (NO MÍNIMO), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	300	9.000	108.000	129.600			
VALOR TOTAL LOTE ÚNICO :									

8.

PROPORCIONAMENTO DA PLANILHA
- 8.1.

Saladas Diversas:

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

8.2. **Feijão Tipo 1:**

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

8.3. **Cereais, Tubérculos e Raízes:**

Arroz, Pães, Massas, Batata e Mandioca.

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

8.4. **Proteínas/Carnes vermelhas/brancas:**

Alimentos	Medida caseira
Carne assada	180 gramas - 283 Kcal.
Bife de panela	180 gramas - 404 Kcal.
Bife acebolado	180 gramas - 342 Kcal.
Guisado de carne (coxão duro)	180 gramas - 404 Kcal.
Carne Moída (segunda)	180 gramas - 378 Kcal.
Frango assado	Peito de frango 180 gramas - 215 Kcal. Coxa e sobrecoxa 180 gramas - 240 Kcal. 2 unidades de steak de frango - 240 Kcal.
Frango ao molho	180 gramas - 359 Kcal.
Frango desfiado	180 gramas - 359 Kcal.
Ovo cozido/frito	03 unidades 180 gramas - 231 Kcal.
Feijoada	(isca de carne, calabresa, costela, rabo, pé, máscara, lombo suíno) proteínas mistas 180 gramas - 404 Kcal.
Sopa (dieta)	carne / frango/arroz/ macarrão/ legumes/feijão 800gramas - 478 kcal.

9. **DO VALOR**

9.1. O valor estimado da presente licitação é de **R\$ 61.960.032,00 (sessenta e um milhões, novecentos e sessenta mil trinta e dois reais).**

9.2. O valor da licitação poderá variar, pois corresponderá ao valor adjudicado na Licitação;

9.3. O fornecedor deverá garantir o preço do Lote apresentado na proposta que será elaborada independentemente da quantidade fornecida.

9.4. Havendo necessidade, será pactuado contrato para execução das demandas referente a Ata de Registro de Preço, permitindo assim a seguridade do direito de garantias, entregas, entre outros.

10. **DO QUANTITATIVO**

10.1. O Instituto de Administração Penitenciária do Acre, não estará obrigada a adquirir os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os produtos de acordo

com a sua necessidade;

10.2. Os quantitativos que não forem adquiridos imediatamente ficarão registrados em ATA para suprir qualquer eventualidade, quando necessário.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Por se tratar de processo licitatório sobre o Regime de Registro de Preços, não é necessário não será necessária a apresentação da dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, sendo, contudo, obrigatória a indicação dos códigos do elemento de despesa e do item do material ou serviço no e-fisco, nos termos do art. 301 do Decreto Estadual 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 VISITA AO LOCAL DE PRODUÇÃO — COMPLEXO PENITENCIÁRIO DA CAPITAL

12.1. A visita poderá ser agendada desde a publicação do edital até o penúltimo dia útil que anteceder a data da licitação, das 08:00hs às 14:00hs de segunda à sexta-feira, junto a Diretoria de Planejamento a, através do e-mail: planejamento.iapen@gmail.com.

12.2. Os horários das visitas serão agendados de forma que os interessados não realizem a vistoria com outros possíveis participantes para que não conheçam a identidade de seus possíveis concorrentes, evitando assim a possibilidade de conluio.

12.3. A visita poderá ser realizada pelo(s) sócio(s) da empresa, pelo responsável técnico(a), ou outro qualquer outro representante da empresa, desde que munidos de documento de identificação e outros que possam comprovar a legitimidade da vistoria em nome da empresa solicitante.

12.4. A visita à cozinha no Complexo Penitenciário tem o intuito de evidenciar aos interessados do pregão, as peculiaridades dos serviços, considerando as particularidades para a execução de serviços ininterruptos do Sistema Penitenciário Estadual, o que exige do futuro contratado a instalação de cozinha industrial com máquinas, equipamentos e materiais essenciais para prestação de serviço, fornecimento e entrega, devendo deter de capacidade técnica para gerenciar e executar os serviços, bem como de condições financeiras satisfatórias para suportar a contratação e garantir o efetivo funcionamento da cozinha industrial, considerando a expressiva quantidade de refeições diárias a serem fornecidas.

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

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

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

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

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

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

13.4. O prazo de validade das propostas é de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação, assim como prevê o Decreto Estadual de nº 3.753/2019, art. 2º, II, § 2º e § 3º.

13.5. DA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

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

13.6.1.1. Planilha Resumo de Composição do Custo Unitário da Proposta

Item	Descrição	Qtd Anual	Valor ofertado unit. (1)	Gêneros alimentícios (2)	Embalagem (3)	Mão de obra (4)	Gás (5)	Logística (6)	Detetização/Higienização (7)	Custos indiretos % (8)	Margem/lucro % (9)	Tributos % (10)	Custo comprovado unit. (11)	Saldo unitário (12)
1	Almoço normal	1.728.000												
2	Almoço com prescrição médica/nutricional	129.600												
3	Jantar normal	1.728.000												
4	Jantar com prescrição médica/nutricional	129.600												
TOTAL MARMITAS A REGISTRAR		3.715.200												

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:

- Item 1 — Almoço normal;
- Item 2 — Almoço com prescrição médica/nutricional;
- Item 3 — Jantar normal;
- Item 4 — Jantar com prescrição médica/nutricional.

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

- Item 1: 1.728.000 unidades;
- Item 2: 129.600 unidades;
- Item 3: 1.728.000 unidades;
- Item 4: 129.600 unidades.

d) **Coluna “Valor ofertado unit. (1)”:** Deverá ser informado o valor unitário ofertado pela licitante para cada refeição. Esse valor deverá corresponder ao preço final proposto para o item, já contemplando todos os custos, encargos, tributos, despesas indiretas e margem de lucro.

e) **Coluna “Gêneros alimentícios (2)”:** Deverá ser informado o custo unitário dos gêneros alimentícios que compõem cada refeição, conforme memória de cálculo apresentada nas planilhas auxiliares de insumos, observando o cardápio, as gramaturas, os rendimentos e os fatores técnicos adotados.

f) **Coluna “Embalagem (3)”:** Deverá ser informado o custo unitário da embalagem utilizada para acondicionamento da refeição, considerando a marmita de alumínio nº 9 na composição da proposta.

g) **Coluna “Mão de obra (4)”:** Deverá ser informado o custo unitário da mão de obra, obtido a partir do rateio do custo anual da equipe mínima exigida para execução do objeto, conforme planilha de composição de custos de mão de obra.

h) **Coluna “Gás (5)”:** Deverá ser informado o custo unitário do gás utilizado no preparo das refeições, conforme fator técnico, quantidade anual apurada e valor unitário do kg de gás informado pela licitante.

i) **Coluna “Logística (6)”:** Deverá ser informado o custo unitário da logística, incluindo combustível, locação de veículo ou custos de veículo próprio, conforme a forma de execução adotada pela licitante e a memória de cálculo apresentada.

j) **Coluna “Detetização/Higienização (7)”:** Deverá ser informado o custo unitário relativo aos serviços de detetização, higienização e controle sanitário necessários à execução do objeto, calculado mediante rateio do custo anual pelo quantitativo total de marmitas da contratação.

k) **Coluna “Custos indiretos (8)”:** Deverá ser informado o percentual de custos indiretos aplicado pela licitante. Esse percentual não poderá ser inferior a 1% e deverá incidir sobre a somatória dos custos anteriores, compreendendo: base de cálculo: gêneros alimentícios, embalagem, mão de obra, gás, logística e detetização/higienização.

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.

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

I. Insumos (gêneros alimentícios)

a. Planilha de custos – Insumos gêneros alimentícios

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

Grupo	Insumo	Qtde. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	172.800 kg	5.760 fardos de 30 kg	5.760			
Base	Feijão Preto - Feijoada	30.720 kg	1.032 fardos de 30 kg	1.032			
Base	Feijão normal	63.360 kg	2.112 fardos de 30kg	2.112			
Base	Farinha/farofa	72.000 kg	2.880 fardos de 25kg	2.880			
Salada	Beterraba	4.944 kg	-	4.944			
Salada	Cenoura	9.876 kg	-	9.876			
Salada	Chuchu	9.876 kg	-	9.876			
Salada	Abobora	9.876 kg	-	9.876			
Guarnição	Macarrão	48.000 kg	6.000 fardos - cada fardo de 20 pacotes de 400gr	6.000			
Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	185.148 kg	-	185.148			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	123.432 kg	-	123.432			
Proteína	Ovo	1.716 cx	1 caixa com 360 unidades	1.716			
Feijoada	Calabresa	13.704 kg	-	13.704			
Feijoada	Pé suíno	20.580 kg	-	20.580			
Feijoada	Máscara suína	20.580 kg	-	20.580			
Feijoada	Charque	13.704 kg	-	13.704			
Preparo	Óleo de soja	9.360 L	-	9.360			
Preparo	Sal refinado	12.000kg	-	12.000			
Preparo	Alho	804 kg	-	804			
Preparo	Cebola	22.404 kg	-	22.404			
Preparo	Colorau/colorífico	3.444 kg	-	3.444			
Preparo	Pimenta/lemon peper	480 kg	-	480			
Preparo	Pimentão	324 kg	-	324			
Preparo	Pimenta de cheiro	648 kg	-	648			
Preparo	Vinagre	432 L	-	432			
TOTAL							

Observações:

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

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

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

Observações:

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

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

Grupo	Insumo	Qtde. anual	Unidade comercial anual	Qtde anual Aplicação de cálculo (a)	V. Unitário (b)	V. Total (c) = (a) x (b)	Rateio*
Base	Arroz branco Parborizado	172.800 kg	5.760 fardos de 30 kg	5.760			
Base	Feijão normal	86.400kg	2.880 fardos de 30 kg	2.880			
Base	Farinha/farofa	72.000 kg	2.880 fardos de 25kg	2.880			
Guarnição	Macarrão	48.000kg	6.000 fardos - cada fardo de 20 pacotes de 400gr	6.000			

Proteína	Carne Vermelha (Ref. Acém)	185.148 kg	-	185.148			
Proteína	Coxa/sobrecoxa	123.432 kg	-	123.432			
Proteína	Ovo	1.716 cx	1 caixa com 360 unidades	1.716			
Feijoada	Calabresa	13.704 kg	-	13.704			
Feijoada	Pé suíno	20.580 kg	-	20.580			
Feijoada	Máscara suína	20.580 kg	-	20.580			
Feijoada	Charque	13.704 kg	-	13.704			
Preparo	Óleo de soja	9.360 L	-	9.360			
Preparo	Sal refinado	12.000kg	-	12.000			
Preparo	Alho	804 kg	-	804			
Preparo	Cebola	22.404 kg	-	22.404			
Preparo	Colorau/colorífico	3.444kg	-	3.444			
Preparo	Pimenta/lemon peper	480kg	-	480			
Preparo	Pimentão	324 kg	-	324			
Preparo	Pimenta de cheiro	648 kg	-	648			
Preparo	Vinagre	432 L	-	432			
TOTAL							

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

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

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

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

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

1. Cálculo do arroz parboilizado

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

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

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

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

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

Considerando que cada fardo de arroz possui 30 kg, a quantidade anual de fardos será: 371.520 kg ÷ 30 kg = 12.384 fardos.

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

Cálculo por item

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

2. Cálculo do feijão

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

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

Para a feijoada, considerou-se a frequência de 2 vezes por semana. Como o mês de referência possui 4 semanas, tem-se: 2 ocorrências/semana × 4 semanas = 8 ocorrências/mês.

Considerando 4.000 marmitas por ocorrência, obtém-se: 8 × 4.000 = 32.000 marmitas/mês com feijoada.

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

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

O cálculo mensal do feijão preto é: 32.000 × 200g = 6.400.000g

Convertendo para quilogramas: 6.400.000g ÷ 1.000 = 6.400 kg de feijão cozido

Convertendo para feijão cru: 6.400 kg ÷ 2,5 = 2.560 kg de feijão cru/mês

Como cada fardo possui 30 kg: 2.560 kg ÷ 30 kg = 85,33 fardos

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

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

O cálculo mensal do feijão normal é: 226.000 × 150g = 33.900.000g

Convertendo para quilogramas: 33.900.000g ÷ 1.000 = 33.900 kg de feijão cozido

Convertendo para feijão cru: 33.900 kg ÷ 2,5 = 13.560 kg de feijão cru/mês

Como cada fardo possui 30 kg: 13.560 kg ÷ 30 kg = 452 fardos de feijão normal por mês

No período anual, a necessidade estimada corresponde a: 13.560 kg × 12 meses = 162.720 kg de feijão normal cru / 452 fardos × 12 meses = 5.424 fardos de feijão normal

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

Cálculo por item

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

3. Cálculo da farofa

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

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

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

Considerando o período anual de 12 meses, tem-se: 240.000 marmitas/mês × 12 meses = 2.880.000 marmitas/ano

Para cada marmita, foi considerada a porção de 50g de farofa. Assim, a quantidade anual necessária é: 2.880.000 × 50g = 144.000.000g

Convertendo para quilogramas: 144.000.000g ÷ 1.000 = 144.000 kg de farofa

Considerando que cada fardo possui 25 kg, a quantidade anual de fardos será: 144.000 kg ÷ 25 kg = 5.760 fardos

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

Cálculo por item

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

4. Cálculo Saladas

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

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

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

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

Cálculo por item e produto

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

Considerando a forma usual de comercialização dos legumes no mercado local, admite-se que a licitante apresente o preço com base na unidade comercial disponível, a exemplo da saca de 20

kg. Para fins de composição da planilha, o valor da saca poderá ser convertido para valor por quilograma, mediante divisão do preço da saca por 20, desde que a memória de cálculo demonstre a correspondência entre a unidade comercial, o peso da embalagem e o valor unitário utilizado.

5. Cálculo macarrão

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

Foram consideradas as seguintes premissas:

Informação	Parâmetro
Gramatura prevista	60g de macarrão cozido por 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 120.000 marmittas.

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

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

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

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

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

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

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

Cálculo por item

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

Observação:

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

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

6. Cálculo das Proteínas

Para fins de composição da planilha de custos, a quantificação das proteínas foi realizada conforme a frequência semanal prevista no cardápio, considerando que nem todas as marmittas 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 marmittas de cada item
Carne branca	2 vezes por semana no almoço e 2 vezes por semana no jantar	2/7 das marmittas de cada item
Ovo	1 vez por semana no almoço e 1 vez por semana no jantar	1/7 das marmittas de cada item

6.1. Carne vermelha - corte referência: acém

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

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

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

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

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

Cálculo por item - carne vermelha

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

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

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

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

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

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

Cálculo por item - carne branca

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

6.3. Ovo - caixa com 360 unidades

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

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

Cálculo por item - ovo

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

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

7. Cálculo Feijoadas – carnes

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

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

7.1. Premissas adotadas

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

7.2. Quantidade de marmitas com feijoada

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

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

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

7.3. Fator técnico por marmita

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

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

7.4. Cálculo por item e insumo

Item	Refeição	Insumo	Marmitas com feijoada/mês	Fator técnico	Quantidade calculada	Quantidade arredondada/mês	Quantidade anual
Item 1	Almoço normal	Calabresa	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 1	Almoço normal	Charque	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg

Item 1	Almoço normal	Máscara suína	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Item 1	Almoço normal	Pé suíno	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Subtotal Item 1					5.712,04 kg	5.714 kg	68.568 kg
Item 3	Jantar normal	Calabresa	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 3	Jantar normal	Charque	34.286	0,0333 kg	1.141,72 kg	1.142 kg	13.704 kg
Item 3	Jantar normal	Máscara suína	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Item 3	Jantar normal	Pé suíno	34.286	0,0500 kg	1.714,30 kg	1.715 kg	20.580 kg
Subtotal Item 3					5.712,04 kg	5.714 kg	68.568 kg
Total geral			68.572		11.424,08 kg	11.428 kg/mês	137.136 kg/ano

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

Para fins de composição da planilha de custos, o óleo de cozinha foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0065 litro por marmita. A unidade comercial considerada é a caixa com 20 unidades de 0,9 litro, totalizando 18 litros por caixa.

8.1. Premissas adotadas

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

8.2. Cálculo por item

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

9. Cálculo – sal – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o sal foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,008333 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o fardo de 30 kg.

9.1. Premissas adotadas

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

9.2. Cálculo por item

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

10. Cálculo – alho – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o alho foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0005556 kg por marmita. A unidade comercial considerada é a caixa de 10 kg.

10.1. Premissas adotadas

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

10.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
------	----------	--------------	-------------------	------------------	--------------------	--------

Item 1	Almoço normal	120.000	0,0005556 kg	66,67 kg	67 kg	804 kg
Item 3	Jantar normal	120.000	0,0005556 kg	66,67 kg	67 kg	804 kg
Total		240.000		133,34 kg	134 kg/mês	1.608 kg/ano

11. Cálculo – cebola – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, a cebola foi considerada apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0155556 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o saco de 20 kg.

11.1. Premissas adotadas

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

11.2. Cálculo por item

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

12. Cálculo – colorau – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o colorau foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0023889 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

12.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0023889 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

12.2. Cálculo por item

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

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

Para fins de composição da planilha de custos, a pimenta-do-reino ou lemon pepper foi considerada apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0003333 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

13.1. Premissas adotadas

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

13.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/mês	Fator por marmita	Kg/mês calculado	Kg/mês arredondado	Kg/ano
Item 1	Almoço normal	120.000	0,0003333 kg	40,00 kg	40 kg	480 kg

Item 3	Jantar normal	120.000	0,0003333 kg	40,00 kg	40 kg	480 kg
Total		240.000		80,00 kg	80 kg/mês	960 kg/ano

14. Cálculo – Pimentão – almoço normal e jantar normal

Para fins de composição da planilha de custos, o pimentão foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0002222 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

14.1. Premissas adotadas

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

14.2. Cálculo por item

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

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

Para fins de composição da planilha de custos, a pimenta de cheiro foi considerada apenas nos itens Item 1- Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico de consumo de 0,0004444 kg por marmita. A unidade comercial considerada é o quilograma (kg).

15.1. Premissas adotadas

Critério	Informação
Itens considerados	Item 1 — Almoço normal e Item 3 — Jantar normal
Marmitas do Item 1	120.000/mês
Marmitas do Item 3	120.000/mês
Total considerado	240.000 marmitas/mês
Fator técnico de consumo	0,0004444 kg por marmita
Unidade comercial	Kg

15.2. Cálculo por item

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

16. Cálculo – Vinagre – almoço normal e janta normal

Para fins de composição da planilha de custos, o vinagre foi considerado apenas nos itens Item 1 - Almoço normal e Item 3 - Jantar normal, totalizando 240.000 marmitas/mês. Adotou-se o fator técnico estimado de consumo de 0,0003 litro por marmita, aplicado sobre o quantitativo mensal de cada item.

16.1. Premissas adotadas

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

16.2. Cálculo por item

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

a.2. Base de cálculos embalagem

Planilha de custos

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

Obs.

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

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

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

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

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

Tabela de mão de obra

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

Base Salarial conforme Decreto n.º 12.797/2025.

E para o rateio por item, use este complemento:

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

Tabela - mão de obra por item

Item	Descrição	Qtde anual	Rateio por item
1	Almoço normal	1.440.000	
2	Almoço com prescrição médica/nutricional	108.000	
3	Jantar normal	1.440.000	
4	Jantar com prescrição médica/nutricional	108.000	
TOTAL QTDE CONTRATAÇÃO		3.096.000	

a.4. Base de cálculos gás

Planilha de custos – gás

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

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

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

1. Cálculo de Gás de cozinha anual

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

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

1.1. Premissas adotadas

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

1.2. Cálculo por item

Item	Refeição	Marmitas/ano	Fator técnico	Kg/ano calculado	Kg/ano arredondado
Item 1	Almoço normal	1.440.000	0,0397 kg	57.168,00 kg	57.168 kg

Item 2	Almoço com prescrição médica/nutricional	108.000	0,0397 kg	4.287,60 kg	4.288 kg
Item 3	Jantar normal	1.440.000	0,0397 kg	57.168,00 kg	57.168 kg
Item 4	Jantar com prescrição médica/nutricional	108.000	0,0397 kg	4.287,60 kg	4.288 kg
Total		3.096.000		122.911,20 kg	122.912 kg/ano

Nota - Energia elétrica e água

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

a.5. Base de cálculos logística

Resumo dos custos de logística

Resumo	Valor
Combustível	
Aluguel de Veículos ou veículo próprio	
Total	

1. Custo de logística - combustível

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

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

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

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

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

1.1. Quilometragem anual estimada

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

1.2. Cálculo do combustível

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

Planilha de custos – Combustível

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

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

2. Cálculo de transporte

2.1. Locação Veículos

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

Planilha de Custo – Locação de veículo

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

2.2. Veículo próprio

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

Rateio Custo logístico por marmita = Depreciação/3.096.000 marmitas

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

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

Rateio manutenção anual = resultado manutenção anual / 3.096.000 marmitas

a.6. Base de cálculos dedetização/higienização

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

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

a.7. Base de cálculos custos indiretos

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

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

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

Custos Indiretos = Base de cálculo × Percentual informado

a.8. Base de cálculos margem/lucro

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

14. DA GARANTIA DE PROPOSTA

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

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

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

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

14.3.2. seguro-garantia;

14.3.3. fiança bancária.

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

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

- 14.6. A garantia da proposta poderá ser executada caso o licitante vencedor:
- 14.6.1. **retire sua proposta durante o prazo de validade;**
- 14.6.2. **deixe de comprovar os requisitos de habilitação;**
- 14.6.3. recuse-se a assinar o contrato ou a prestar a garantia contratual, quando exigida.
- 14.7. A exigência da garantia da proposta justifica-se pela necessidade de assegurar a seriedade das propostas apresentadas e a adequada condução do procedimento licitatório, em observância aos princípios da eficiência, da segurança jurídica e do interesse público. Cabe salientar que pela natureza do objeto da presente contratação, a recusa da eventual licitante vencedora na assinatura do contrato ou do termo equivalente, representaria prejuízo considerável para a Administração podendo ensejar, inclusive, em posterior aplicação de sanção por parte dos órgãos fiscalizadores externos.
- 14.8. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, **a garantia da proposta deverá figurar com data anterior à sessão pública de julgamento**, mediante uma das modalidades previstas no art. 96, da Lei 14.133/2021, como requisito de pré-habilitação, nos termos do art. 58, da Lei 14.133/2021.
- 14.9. Se não for possível juntar a garantia no sistema, no momento do cadastramento da proposta, seja por inviabilidade do sistema, seja para não identificar a licitante, a referida garantia da proposta (já emitida em data anterior à abertura da sessão) deverá ser juntada, no prazo de até 2h, após a fase de lances, a partir da solicitação do Agente de Contratação, sob pena de desclassificação da licitante.
- 14.10. O Acórdão TCU nº 1128/2026 - Plenário concluiu que a garantia de proposta tem natureza jurídica de requisito de “pré-habilitação”, atuando como importante filtro de qualidade da competição, ao impor um custo inicial que tende a desestimular a participação de agentes descompromissados ou aventureiros, sem, contudo, inviabilizar a ampla concorrência. Ao exigir que o licitante demonstre, desde o momento da apresentação da proposta, um mínimo de comprometimento econômico com sua oferta, a Administração reduz a probabilidade de abandono do certame ou de condutas oportunistas, contribuindo para maior estabilidade e previsibilidade do procedimento.
- 15. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**
- 15.1. A empresa interessada em participar da presente licitação, deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente, serviço(s) pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da licitação correspondente a:
- 15.1.1. No mínimo a 40% (quarenta) por cento, da quantidade para registro;
- 15.1.2. Experiência mínima de 3 (três) anos, ininterruptos ou não, na serviço(s) pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da licitação, nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021;
- 15.2. Poderá ser exigido da proposta melhor classificada, em diligência, que apresente cópia autenticada do(s) contrato(s) da prestação do(s) serviço(s) ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.
- 15.3. Será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica para alcançar os quantitativos mínimos exigidos, inclusive atestados que sejam referentes a contratos executados de forma concomitante. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter o tipo e a quantidade de refeições fornecidas.
- 15.4. O(s) atestados(s) apresentado(s) serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.
- 15.5. A licitante deverá apresentar registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutrição.
- 15.6. Apresentar alvará da vigilância sanitária ou municipal da sede da empresa licitante.
- 15.7. **Declaração de disponibilidade de recursos para execução do objeto** – a empresa deverá apresentar declaração, conforme modelo constante no edital, de que dispõe de toda a estrutura e dos recursos necessários para a execução do objeto licitado. Nessa declaração, deverá constar que, na assinatura do contrato, a empresa contará com, no mínimo, 01 (um) nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, **com atestado de responsabilidade técnica previamente averbado junto ao respectivo Conselho**.
- 15.8. Da comprovação do Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança dos Alimentos (Licitante Classificado Provisoriamente em 1º lugar)**
- 15.8.1. A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá comprovar que possui Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança dos Alimentos efetivamente implementado, compatível com a natureza, a complexidade, a criticidade e os riscos inerentes aos serviços objeto da contratação.
- 15.8.2. A comprovação poderá ser realizada mediante a apresentação de certificação reconhecida ou de conjunto de documentos técnicos que demonstrem, de forma objetiva e verificável, a implementação do sistema de gestão, observados os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.
- 15.8.3. Serão aceitos, isoladamente ou em conjunto, conforme o caso:
- I - certificado válido da ISO 22000;
 - II - certificado válido da ISO 9001, desde que o escopo da certificação contemple atividades compatíveis com o objeto da contratação;
 - III - certificado válido da FSSC 22000, BRCGS Food Safety, SQF ou outro sistema de certificação nacional ou internacional reconhecido para gestão da segurança dos alimentos;
 - IV - documentação técnica própria da licitante, composta por manuais, procedimentos, planos, registros e demais evidências capazes de demonstrar a efetiva implementação do sistema de gestão.
- 15.8.4. Na hipótese de apresentação da documentação prevista no inciso IV, a licitante deverá comprovar, cumulativamente, que possui procedimentos formalmente estabelecidos para, no mínimo:
- a) implementação das Boas Práticas de Fabricação ou de Manipulação de Alimentos;
 - b) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicáveis às atividades relacionadas ao objeto da contratação;
 - c) identificação, avaliação e controle dos perigos relacionados à segurança dos alimentos, por meio de Plano APPCC (HACCP) ou metodologia equivalente tecnicamente reconhecida;
 - d) controle de matérias-primas, fornecedores, recebimento, armazenamento, preparo, transporte e distribuição dos alimentos, quando aplicável ao objeto;
 - e) rastreabilidade dos alimentos e dos insumos utilizados;
 - f) monitoramento dos processos críticos relacionados à qualidade e à segurança dos alimentos;
 - g) tratamento das não conformidades, implementação de ações corretivas e preventivas e verificação de sua eficácia;
 - h) capacitação periódica dos colaboradores envolvidos na execução dos serviços;
 - i) manutenção de registros operacionais que permitam evidenciar a execução dos procedimentos adotados;
 - j) realização de auditorias internas, inspeções periódicas ou mecanismos equivalentes de avaliação do sistema de gestão e de melhoria contínua.
- 15.8.5. Além da existência dos procedimentos documentados, a licitante deverá apresentar evidências objetivas de sua implementação, por meio de registros, formulários, relatórios, listas de verificação, certificados de treinamento, atas, controles operacionais ou outros documentos produzidos no curso normal de suas atividades.
- 15.8.6. Será considerada atendida a presente exigência quando a documentação apresentada demonstrar, de forma clara e consistente, o atendimento aos requisitos mínimos previstos neste item.
- 15.8.7. A simples apresentação de documentos meramente formais, modelos em branco, procedimentos sem evidências de utilização ou documentos que não guardem relação com as atividades objeto da contratação não será considerada suficiente para comprovar a efetiva implementação do Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança dos Alimentos.
- 15.8.8. Quando apresentada certificação emitida por organismo acreditado (**certificado válido da ISO 22000 e certificado válido da ISO 9001, desde que o escopo da certificação contemple atividades compatíveis com o objeto da contratação**), presume-se atendida a exigência relativa ao sistema de gestão, sem prejuízo da possibilidade de a Administração verificar a validade, autenticidade, abrangência e vigência da certificação.
- 15.8.9. Na hipótese de apresentação de sistema de gestão diverso das certificações expressamente mencionadas neste Termo de Referência, caberá à licitante demonstrar, mediante documentação técnica idônea, que o sistema adotado contempla, no mínimo, todos os requisitos operacionais previstos neste item, não sendo admitida equivalência baseada exclusivamente na denominação do sistema ou em declaração unilateral da própria empresa.
- 15.8.10. A análise da documentação limitar-se-á à verificação objetiva do atendimento dos requisitos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência, vedada a adoção de critérios subjetivos ou de exigências não previstas no edital.
- 15.8.11. Caso a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deixe de comprovar o atendimento integral dos requisitos previstos neste item, será desclassificada, procedendo-se à convocação da licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação da mesma documentação, repetindo-se o procedimento até a identificação de proposta que atenda integralmente às exigências do edital.
- 16. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

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

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

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

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

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

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

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

16.6.1. Para os parâmetros definidos no Subitem 16.6, considera-se o valor estimado da contratação de R\$ 51.633.360,00 (cinquenta e um milhões, seiscentos e trinta e três mil trezentos e sessenta reais);

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

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

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

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

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

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

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

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

17. DO RELATÓRIO TÉCNICO-NUTRICIONAL

17.1. INTRODUÇÃO

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

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

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

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

17.2. JUSTIFICATIVA

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

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

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

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

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

17.3. CONCLUSÃO

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

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

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

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

18. DA ENTIDADE GERENCIADORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. Instituto de Administração penitenciária - IAPEN.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.8.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20. DA VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

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

21. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

22. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

- 22.9. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados
- 22.10. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 22.11. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 22.12. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 23. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
- 23.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 23.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- a) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - b) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 23.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 23.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023
- 23.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 23.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 23.7. Na hipótese 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.
- 24. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**
- 24.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023;
 - d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - e) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.
- 24.2. Na hipótese de aplicação de sanção previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 24.3. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 24.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 24.5. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- a) Por razão de interesse público;
 - b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - c) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 25. DA ADESAO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
- 25.1. A ata de registro de preços poderá ser utilizada, durante sua vigência, por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, inclusive empresas estatais que não figurem no rol de órgãos e entidades participantes, mediante anuência expressa do órgão ou entidade gerenciadora e da detentora, atendidos os limites do art. 336 do Decreto nº 11.363/2023, observados os seguintes requisitos:
- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - c) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 25.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 25.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 25.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 25.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 25.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 21.1.
- 25.7. Será vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública estadual a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal (art. 338 do Decreto Estadual 11.363).
- 25.8. A adesão deverá ser efetivada em até 90 (noventa) dias contados da autorização, admitida a prorrogação excepcional e justificada desse prazo, a pedido do interessado, mediante anuência da detentora, desde que observado o prazo de vigência da ata de registro de preço.
- 26. DOS LIMITES PARA AS ADESAOES**
- 26.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 26.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 26.3. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 5.1, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 27. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**
- 27.1. Da identificação dos profissionais (Responsável Técnico):**
- 27.1.1. Como condição para contratação, a CONTRATADA deverá apresentar declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico (nutricionista) que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão.
- 27.1.2. A comprovação do vínculo profissional da equipe encarregada de executar os serviços com a CONTRATADA poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho ou de declaração de compromisso de vinculação contratual e deverá ser apresentada como condição para contratação.
- 27.1.3. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

- 27.2. **Da vistoria da cozinha externa (temporária):**
- 27.2.1. A fim de assegurar a prestação dos serviços imediatamente após a assinatura do contrato, previamente à assinatura do Contrato, a empresa beneficiária da ARP deverá indicar o **local externo próprio**, onde será produzida as refeições.
- 27.2.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da indicação do **local externo próprio**, este será vistoriado por Comissão designada pelo IAPEN, onde será verificado o cumprimento das condições elencadas no Item 30.2. deste Termo;
- 27.2.3. Somente após o cumprimento das condições e emissão do respectivo laudo de conformidade pelo IAPEN, a empresa beneficiária da ARP será convocada para assinatura do Contrato.
- 27.3. O não cumprimento das condições constantes deste item, bem como a constatação de que o local indicado não atende integralmente aos requisitos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência, impedirá a assinatura do Contrato.
- 27.4. Nessa hipótese, a empresa será formalmente notificada para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sanar as inconformidades apontadas ou indicar novo local que atenda às exigências editalícias, hipótese em que será realizada nova vistoria.
- 27.5. Persistindo o não atendimento das exigências após o prazo concedido ou sendo constatada a impossibilidade de adequação do local indicado, a Administração deixará de celebrar o Contrato por fato imputável à empresa, facultando-lhe a instauração do procedimento administrativo para aplicação das sanções cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa, bem como a convocação da licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para adoção do mesmo procedimento.
- 27.6. A vistoria terá caráter exclusivamente verificatório, restringindo-se à confirmação objetiva do atendimento dos requisitos expressamente previstos neste Termo de Referência, sendo vedada a exigência de condições, documentos ou adequações não estabelecidos no edital.
- 28. DO CONTRATO**
- 28.1. DOS PRAZOS**
- 28.2. Após a assinatura da ata, desde que aprovada na vistoria realizada pela Comissão do IAPEN, a empresa será convocada para assinar o contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis, após regularmente convocada, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pela Lei Federal nº 14.133, de 2021. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 28.3. O prazo para a CONTRATADA iniciar os serviços do LOTE ÚNICO será imediato e iniciará a partir da emissão da ordem de serviço.
- 28.4. DA VIGÊNCIA**
- 28.5. O contrato vigorará pelo **prazo de 12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, desde que haja justificativa técnica e análise prévia de vantajosidade econômico-operacional para a Administração, conforme previsto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 28.6. O contrato poderá ser prorrogado, dentro da vigência do prazo anterior, após o parecer da Assessoria Jurídica do Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC, por períodos subsequentes de até 12 (doze) meses, até o limite máximo 10 (dez) anos, nos termos do que dispõe os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
- 28.6.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 28.6.2. A Contratante mantenha interesse na realização do serviço;
- 28.6.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Contratante; e
- 28.6.4. A empresa contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação que deverá ser apresentada com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias do término da vigência contratual, sob pena de inviabilizar a análise técnica e jurídica e o consequente aditamento contratual;
- 28.6.5. Quando da prorrogação contratual, a Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados continuam compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, em relação à realização de uma nova licitação;
- 28.6.6. O contrato não será prorrogado quando os preços estiverem superiores aos praticados no mercado, admitindo-se a negociação para redução de preços;
- 28.6.7. A Contratante não poderá prorrogar o contrato quando a empresa contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito do Estado ou do próprio órgão contratante, enquanto perdurarem os efeitos;
- 28.6.8. A prorrogação de contrato, quando vantajosa para a Administração, deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da Assessoria jurídica da Contratante;
- 28.7. DA EFICÁCIA**
- 28.8. A eficácia do contrato estará condicionada à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado do Acre.
- 28.9. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados da data de sua assinatura: 20 (vinte) dias úteis, no caso de licitação.
- 29. DO LOCAL E PRAZO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**
- 29.1. O espaço destinado ao preparo das refeições será uma estrutura física independente, situada nas dependências do Complexo Penitenciário, porém fora da área de custódia, ou seja, em prédio separado das instalações prisionais, localizado na Estrada do Barro Vermelho, km 03 – Distrito Industrial – Rio Branco/AC.
- 29.2. A empresa vencedora do LOTE ÚNICO (almoço e jantar), após a assinatura do contrato, disporá de 60 (sessenta) dias corridos para realizar todas as adequações estruturais necessárias no referido espaço, devendo o ambiente estar completamente apto à execução do objeto contratual ao final desse prazo.
- 29.3. A CONTRATADA será integralmente responsável pela realização das adequações no espaço disponibilizado, bem como pela obtenção de todas as licenças e autorizações sanitárias exigidas, como Alvará Sanitário Estadual ou Municipal e/ou Licença de Funcionamento, ainda que o imóvel esteja localizado em área pertencente à Administração Pública.
- 29.4. Ressalta-se que a cessão do espaço físico não transfere à Administração Pública qualquer responsabilidade pelas obrigações legais e sanitárias relacionadas à produção e fornecimento das refeições. A CONTRATADA assumirá plena responsabilidade técnica e legal pela operação da cozinha industrial, inclusive perante os órgãos de vigilância sanitária.
- 30. DA PRODUÇÃO EXTERNA DURANTE O PERÍODO DE ADEQUAÇÕES**
- 30.1. A prestação dos serviços deverá ser iniciada **no primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato** e, durante o prazo destinado às adequações do espaço interno, informado no item 29, a CONTRATADA **deverá, obrigatoriamente, produzir as refeições em local externo próprio temporário**, a fim de garantir a continuidade do fornecimento alimentar aos custodiados, sem qualquer prejuízo à execução do contrato.
- 30.2. O local de produção externo deverá atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos:
- 30.2.1. Estar devidamente regularizado e licenciado pelos órgãos de vigilância sanitária municipal, estadual e/ou federal;
- 30.2.2. Atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes, inclusive quanto às etapas de produção, armazenamento, transporte e acondicionamento;
- 30.2.3. Ser previamente aprovado em vistoria técnica realizada por comissão designada pelo Instituto de Administração Penitenciária do Acre – IAPEN, composta por, no mínimo, dois servidores, incluindo obrigatoriamente um profissional nutricionista;
- 30.2.4. Estar localizado em endereço de fácil acesso, com condições adequadas de logística para o transporte diário das refeições até o Complexo Penitenciário, dentro dos horários contratuais.
- 30.3. A produção externa será admitida **exclusivamente durante o período de adequações**, ficando vedada sua continuidade após o prazo de 60 (sessenta) dias ou após a aprovação da vistoria final do espaço interno, salvo autorização expressa e formal da Administração.
- 30.4. A CONTRATADA será inteiramente responsável pelas condições sanitárias, operacionais e logísticas do local externo, inclusive por eventuais falhas na conservação ou transporte dos alimentos.
- 31. DA TRANSIÇÃO DA PRODUÇÃO EXTERNA PARA A PRODUÇÃO INTERNA**
- 31.1. Para garantir a continuidade e qualidade dos serviços de alimentação durante a mudança da produção externa para estrutura física situada nas dependências do Complexo Penitenciário, deverá ser obedecido o seguinte protocolo de transição:
- 31.1.1. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente ao IAPEN, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, a data prevista para o início da produção interna;
- 31.1.2. Antes do início da operação interna, será realizada vistoria técnica final, por Comissão composta por servidores designados pelo IAPEN, incluindo obrigatoriamente um profissional nutricionista;
- 31.1.3. A CONTRATADA deverá realizar limpeza terminal completa nas instalações, apresentar todas as licenças sanitárias válidas (inclusive Alvará e/ou Licença de Funcionamento) e demonstrar o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar;
- 31.1.4. Deverá ser apresentado cronograma detalhado de transição, contendo as datas da última produção externa, da migração de equipamentos e da primeira produção interna;

- 31.1.4.1. Sob nenhuma circunstância, durante a mudança da produção externa para estrutura física situada nas dependências do Complexo Penitenciário, a produção e o fornecimento da alimentação poderá ser interrompido;
- 31.1.5. O fluxo de produção, armazenamento e distribuição deverá ser validado pela comissão de vistoria quanto ao atendimento às normas da ANVISA e demais exigências sanitárias;
- 31.1.6. O início da produção interna somente será autorizado **após a emissão de laudo técnico de aprovação** pela comissão do IAPEN.
- 32. DA VISTORIA FINAL E AUTORIZAÇÃO DE OPERAÇÃO**
- 32.1. Concluídas as adequações, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente o término das intervenções dentro do prazo estipulado. A partir dessa comunicação, o IAPEN realizará vistoria técnica, observando os critérios mencionados no item anterior.
- 32.2. A vistoria abrangerá:
- 32.2.1. Verificação das instalações físicas, equipamentos e utensílios;
- 32.2.2. Avaliação das estruturas de armazenamento de alimentos secos, perecíveis e congelados;
- 32.2.3. Conferência do cumprimento integral das normas sanitárias vigentes;
- 32.2.4. Verificação da conformidade do veículo de transporte dos alimentos, em conformidade com o item 44 deste Termo de Referência;
- 32.3. No momento da vistoria, a CONTRATADA deverá apresentar todas as licenças sanitárias válidas referentes ao local. Após a inspeção, será emitido laudo técnico, aprovando ou reprovando as condições verificadas.
- 32.4. Em caso de reprovação, o laudo indicará os ajustes necessários, sendo concedido o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa aprovada por comissão do IAPEN.
- 32.5. Aprovada a vistoria, a comissão emitirá um laudo técnico autorizando o início da produção no local definitivo.
- 33. DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**
- 33.1. A empresa contratada deverá prestar os serviços em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência, inclusive observando fielmente os parâmetros nutricionais, os prazos de entrega e as condições higiênico-sanitárias estabelecidas, sob pena de aplicação das sanções legais previstas.)
- 33.2. O descumprimento do prazo estipulado acarretará à empresa contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021 e no Edital e seus anexos.
- 33.3. No caso de empresa contratada prever atraso no início ou na conclusão dos serviços, poderá solicitar prorrogação de prazo, desde que presentes: justo motivo), prova documental da alegação e que o pedido seja encaminhado ao fiscal do contrato.
- 33.4. Não sendo apresentado pedido de prorrogação, ou caso apresentado, não seja aceito, a aplicação das sanções prevista neste Termo de Referência e no contrato realizar-se-á em procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa à empresa contratada.
- 34. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**
- 34.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação compreenderá todas as etapas do processo de preparo, operacionalização e entrega interna das refeições, nos locais indicados pela CONTRATANTE, observando-se o padrão alimentar estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários de entrega.
- 34.2. A matéria-prima utilizada no preparo das refeições deverá ser de origem conhecida, com regular registro junto ao Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância Sanitária, e apresentar embalagem e rotulagem em conformidade com a legislação vigente.
- 34.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 34.4. Deverá ser assegurada a oferta de porções generosas e diversificadas de vegetais e legumes, com variação regular ao longo da semana, visando à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, prevalentes na população carcerária. Recomenda-se, ainda, a inclusão de peixe no cardápio ao menos uma vez por mês, respeitando os hábitos alimentares da população da região Norte. O uso de frituras e embutidos deverá ser limitado ao mínimo necessário. Para os reeducandos com prescrição médica ou nutricional específica, deverá ser prevista a oferta de alimentos integrais, como arroz e macarrão, nas refeições principais (almoço e jantar).
- 34.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, cujas atribuições englobam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
- 34.6. Após a entrega, caso sejam constatadas inconformidades nas refeições, estas deverão ser substituídas no prazo máximo de 01 (uma) hora, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus para o IAPEN.
- 34.7. Na hipótese de necessidade de substituição, complementação de quantidade ou de componentes da refeição, a Contratada deverá atender conforme as orientações fornecidas pelo IAPEN.
- 34.8. Com o objetivo de garantir o fiel cumprimento do contrato e evitar extravios, as empresas deverão identificar as embalagens conforme o local de fornecimento, por meio de marca, adesivo, cor ou outro método de identificação previamente definido.
- 34.9. Essa identificação será fundamental para apuração de responsabilidade da CONTRATADA em eventuais incidentes.
- 34.10. O cardápio deverá ser elaborado quinzenalmente pela nutricionista responsável técnica da CONTRATADA e submetido à aprovação da Administração, respeitando as orientações do profissional designado pela CONTRATANTE, bem como os critérios de valor nutricional (gramas e calorias) estabelecidos no edital.
- 34.11. Os cardápios poderão ser alterados quinzenal ou mensalmente por servidor qualificado designado pela CONTRATANTE, com o objetivo de evitar repetições excessivas. Nesses casos, a CONTRATADA terá o prazo de até 10 (dez) dias para encaminhar as alterações necessárias à devida aprovação.
- 35. DO ACONDICIONAMENTOS DAS REFEIÇÕES**
- 35.1. As refeições (almoço e jantar) deverão ser acondicionadas em **embalagens térmicas descartáveis tipo marmix de alumínio nº 09, com capacidade mínima de 1.200 ml**, fechamento por máquina, com capacidade de suportar no mínimo 800g de alimento. Cada unidade deverá ser acompanhada de **colher descartável em material plástico resistente**, adequada para consumo imediato da refeição.
- 35.2. **Excepcionalmente, para os internos custodiados na Divisão de Estabelecimentos Penais de Segurança Máxima e de Regime Disciplinar Diferenciado (Amaro), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas individuais de isopor (poliestireno expandido), devidamente vedadas, visando atender aos critérios de segurança operacional específicos daquela unidade.**
- 35.3. As refeições deverão ser organizadas em **recipientes individuais higienizados**, vedados de forma a impedir a penetração de qualquer elemento ou substância externa, garantindo a preservação da qualidade e das condições higiênico-sanitárias até o momento do consumo.
- 35.4. O acondicionamento, armazenamento e transporte dos alimentos devem obedecer às determinações da **RDC nº 216/2004 da Anvisa**, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Destaca-se que:
- 35.4.1. Conforme o item **4.8.8**, o tratamento térmico deverá assegurar que todas as partes do alimento atinjam, no mínimo, **70°C**;
- 35.4.2. Segundo o item **4.9.2**, o armazenamento e transporte dos alimentos preparados, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer sob condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, sendo obrigatória a **monitorização da temperatura durante todas as etapas**;
- 35.4.3. Conforme o item **4.9.3**, os meios de transporte deverão ser **devidamente higienizados**, livres de vetores e pragas urbanas, com cobertura apropriada para a carga, **não sendo permitido o transporte conjunto com outras cargas que comprometam a qualidade sanitária dos alimentos**.
- 35.5. No caso da utilização de **embalagens térmicas reutilizáveis**, é imprescindível assegurar que estas estejam em **condições higiênico-sanitárias adequadas**, devendo passar por processo regular de higienização conforme preconizado pelas normas sanitárias vigentes.
- 36. DA SUBCONTRATAÇÃO**
- 36.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial para o objeto a ser contratado.
- 37. DA GARANTIA CONTRATUAL**
- 37.1. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis prorrogáveis por igual período, a critério do IAPEN, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, no montante de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo, a CONTRATADA, optar pelas modalidades de garantias previstas no art. 96, § 1º e incisos, da Lei nº 14.133/2021;
- 37.1.1. A garantia na forma de Carta de Fiança Bancária ou seguro garantia deverá estar em vigor com cobertura até o final do prazo previsto para assinatura do Termo de Encerramento Definitivo do Contrato, devendo mantê-la atualizada a garantia até 90 (noventa) dias após o recebimento final do objeto contratado.
- 37.1.2. Após a assinatura do Termo de Encerramento Físico do contrato será devolvida a “Garantia de Execução”, uma vez verificada a perfeita execução do objeto contratual.
- 37.1.3. A garantia em espécie deverá ser depositada em instituição financeira oficial, credenciada pelo IAPEN/AC, em conta remunerada que poderá ser movimentada somente por ordem do IAPEN/AC. A não integralização da garantia representa inadimplência contratual, passível de aplicação de multas e de rescisão, na forma prevista nas cláusulas contratuais.

- 37.1.4. Por ocasião de eventuais aditamentos contratuais que promovam acréscimos ao valor contratado ou prorrogações de prazo contratual, a garantia prestada deverá ser reforçada e/ou renovada, de forma a manter a observância do disposto no caput desta cláusula, em compatibilidade com os novos valores e prazos pactuados.
- 37.1.5. Não haverá qualquer restituição de garantia em caso de dissolução contratual, na forma do disposto na cláusula de rescisão, hipótese em que a garantia reverterá e será apropriada pelo IAPEN/AC.
- 37.1.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
- I - Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
 - II - Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - III - Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - IV - Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

37.2. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada deverá proceder à respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Contratante, mediante ofício entregue contra recibo. A não apresentação do reforço da garantia no prazo aqui previsto ensejará a aplicação das penalidades.

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

38. DO CREDENCIAMENTO DA EQUIPE PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 38.1. A Contratada fica obrigada a realizar o cadastramento e as solicitações de acesso de toda a sua equipe a Contratante, bem como os mesmos deverão exercer suas atividades compatíveis com a sua competência e caracterizados com uniforme da Contratada contendo identificação por meio de crachás.
- 38.2. Os funcionários da Contratada deverão ter suas identificações previamente informadas a Administração por razões de segurança.
- 38.3. Em caso de substituição dos funcionários da Contratada, a mesma precisará comunicar com antecedência a Contratante por meio de documento a necessidade de substituição e realizar as demais necessidades correlacionadas.
- 38.4. Para conferência da pesagem, apresentação da alimentação, os funcionários da Contratada deverão participar juntamente com servidor ou servidores responsáveis para conferência e fiscalização.

39. DO LOCAL DE ENTREGA

- 39.1. As refeições produzidas no LOTE ÚNICO, deverão ser entregues nos seguintes locais:
- 39.2. Estrada do Barro vermelho KM 03 CEP: 69.908-970, Rio Branco Acre, Complexo Penitenciário Francisco de Oliveira Conde, Presídio Unidade de Segurança Máxima Antônio Amaro Alves, Presídio Feminino, demais unidades que possuem reeducandos sobre a responsabilidade deste Instituto de Administração Penitenciária. - IAPEN (BOPE, Batalhão ambiental, UP-04, Custódia - TJ/AC).

40. DO HORÁRIO DE ENTREGA

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

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

41. DA PREVISÃO ESTIMADA DE CONSUMO DIÁRIO/UNIDADE

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

42. FREQUÊNCIA SEMANAL DAS PREPARAÇÕES

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

43. DO TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

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

44. DO CARDÁPIO

- 44.1. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) Nutricionista responsável Técnica da CONTRATADA quinzenalmente, e apresentando à Administração para aprovação, respeitando a orientação do profissional responsável indicado pela Contratante, obedecendo aos critérios de gramas, mililitros e calorias estipulados em edital.
- 44.2. Os cardápios poderão ser alterados, quinzenalmente ou mensalmente, por servidor qualificado para tal fim, designado pela CONTRATANTE, a fim de que os mesmos não se tornem cansativos e/ou repetitivos, tendo a CONTRATADA, o prazo de 10 (dez) dias para encaminhar a alteração pertinente para devida aprovação.

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

- 45.1. Durante a vigência contratual, ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a adequação predial para transformação do espaço em uma cozinha industrial, com projeto e execução sob responsabilidade da contratada, incluindo todas as instalações e manutenções pertinentes, como redes de energia elétrica, água, esgoto, revestimentos, esquadrias e dentro outros, de acordo com as necessidades da própria contratada, respeitando todas as normas vigentes e aplicáveis para o perfeito atendimento do objeto.
- 45.2. A edificação foi ofertada pela administração pública (IAPEN) por entender que é estratégica para facilitar a logística tanto dos presos que podem trabalhar na produção das refeições como na própria logística de entrega da marmitas dentro das unidades prisionais.
- 45.3. A edificação será totalmente individualizada e desvinculada das instalações do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN/AC, mesmo que localizada em estrutura física dentro do Complexo Penitenciário. A CONTRATADA deverá providenciar, por sua conta e risco: A criação de unidades consumidoras própria e exclusiva para energia elétrica, água e dentre outras que julgar necessário, não possuindo nenhum vínculo com a contratante.
- 45.4. A empresa poderá, mediante ciência e aprovação prévia do IAPEN, implantar tecnologias e equipamentos que visem à eficiência e à sustentabilidade operacional, como: Sistemas de geração de energia por meio de placas fotovoltaicas; Perfuração de poços artesianos; Estações compactas de tratamento de esgoto. Todos esses sistemas deverão estar devidamente regularizados junto aos órgãos de controle competentes (ex.: Energia, Vigilância Sanitária, SEMEIA, IMAC, entre outros).
- 45.5. Fica vedada qualquer forma de ressarcimento à Administração Pública por consumo de água, energia elétrica ou esgoto, uma vez que tais despesas deverão ocorrer exclusivamente no âmbito da estrutura técnica e operacional instalada pela CONTRATADA, de forma segregada e autônoma.

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

- 46.0.1. Em cumprimento ao disposto na **Lei de Execuções Penais (Lei nº 7.210/1984)**, o detento é obrigado ao trabalho, na medida de suas aptidões e capacidades. Compete ao Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN promover a integração da pessoa privada de liberdade em atividades laborais remuneradas.
- 46.0.2. Considerando que o objeto contratual será executado nas dependências do Complexo Penitenciário de Rio Branco, o IAPEN celebrará Termo de Cooperação com empresa já contratada, a qual deverá, preferencialmente, utilizar a mão de obra de presos custodiados nos regimes fechado e/ou semiaberto para a execução de atividades na cozinha da unidade.
- 46.0.3. As atividades laborais compreendem as funções de cozinheiro, auxiliar de cozinha, serviços gerais, limpeza e conservação, estoquista, entre outras correlatas.
- 46.0.4. A distribuição das funções será realizada pelo IAPEN, conforme disponibilidade numérica de custodiados aptos, o perfil técnico, a aptidão e o comportamento dos custodiados.
- 46.0.5. Cabe ressaltar que a utilização da mão de obra prisional se dará conforme os critérios da **Lei de Execuções Penais** e os parâmetros estabelecidos pelo **Fundo Rotativo do Sistema Penitenciário**, garantindo os direitos trabalhistas do apenado previstos em lei, tais como remuneração proporcional, assistência à Previdência Social e destinação de parte da remuneração ao Fundo Penitenciário.
- 46.0.6. A empresa contratada terá a prerrogativa de contratar diretamente os custodiados, desde que observe integralmente os critérios estabelecidos pelo IAPEN, inclusive quanto ao controle, fiscalização, remuneração e destinação de recursos ao Fundo Rotativo.
- 46.0.7. Em caso de inadimplemento por parte da empresa quanto ao repasse da remuneração aos apenados, a Administração poderá, mediante previsão contratual, reter os valores devidos diretamente dos créditos da contratada.

47. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 47.1. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto neste Termo de Referência;
- 47.2. Exercer, a seu critério e através de servidor ou de pessoas previamente designadas, ampla, irrestrita e permanente fiscalização da execução do contrato;
- 47.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos pertinentes ao objeto deste termo;
- 47.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 47.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 47.6. Exigir o cumprimento do objeto obedecendo os prazos, necessidades, obrigatoriedades e todas as exigências apresentadas no termo de referência e demais condições expostas.
- 47.7. A Contratante deverá a seu critério, e através dos servidores do IAPEN ou de pessoas previamente designadas, e com a equipe que recebe a alimentação nos horários de plantão, exercer ampla, irrestrita, absoluta e permanente fiscalização da execução do contrato toda vez que se fizer necessário.
- 47.8. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto do contrato, bem como, por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada e de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 47.9. A Contratante deverá realizar o acompanhamento das requisições recebidas pela Contratada quando apresentadas para solicitação de pagamento, observando e realizando o devido controle por meio de servidores autorizados ou designados por meio de portarias, para promover a conferência necessária quanto ao tipo de alimentação (desjejum, almoço e jantar), quantidade, data, assinatura de quem recebeu o objeto contratado, e a localização de onde foi entregue a alimentação.
- 47.10. Realizar os pagamentos devidos desde que a prestação do serviço tenha sido realizada conforme necessidades pactuadas.
- 47.11. Acompanhar a prestação do serviço para que a Contratada realize a execução do objeto contrato com qualidade, zelo, eficiência, e o devido cuidado.

- 47.12. Rejeitar no todo ou em parte, o fornecimento/execução entregue/executado em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
- 47.13. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 47.14. Designar equipe para atuar Gestor e Fiscal de contrato, conforme Instrução Normativa CGE nº 001/2016, e o Art.58 da Lei nº 8.666/93 quando se fizer necessário.
- 47.15. Acompanhar as fiscalizações, promover vistorias para acompanhar a execução da prestação do serviço com fornecimento de alimentação toda vez que se fizer necessário dentro da cozinha e demais espaços disponibilizados para a Contratada.
- 47.16. A contratante deverá por meio dos seus servidores designados ou autorizados, encaminhar as ocorrências ocasionadas pelo descuido, descaso e má prestação do serviço a Assessoria Jurídica e Corregedoria, para que se seja analisada e apurada a conduta da Contratada.
- 47.17. Atestar as notas fiscais por meio dos servidores designados por meio de portarias conforme o objeto contratado.
- 47.18. Realizar a publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamento na imprensa oficial/D.O.E. e PNCP.
- 48. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**
- 48.1. A CONTRATADA deverá apresentar Certidão emitida pelo Conselho Estadual Segurança Alimentar e Nutricional ou do Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural comprovando a aquisição de no mínimo trinta por cento dos insumos alimentares utilizados na produção das refeições oriundos de fornecedores inscritos em programas de produção alimentar familiar, agricultura urbana e periurbana, empreendimentos sócio produtivos e produção alimentar de proveniente de unidades penitenciárias ou Declaração do CONSEA ou do CEDR da impossibilidade técnica ou logística do atendimento referido requisito, conforme disposto no § 2º, art. 4º da Lei Estadual nº 2.293/2010.
- 48.2. A CONTRATADA deverá ter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, podendo preferencialmente, utilizar-se de mão de obra prisional na quantidade necessária de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, formalizado por meio de Termo de Contrato com o IAPEN conforme Lei das Execuções Penais.
- 48.3. Todos os gêneros alimentícios (carnes, aves, frutas, legumes, hortaliças, etc) deverão ser de boa qualidade, procedência e preferencialmente frescos. Os alimentos industrializados devem ser de grande aceitabilidade no mercado, devendo ser consumidos até o prazo de validade indicado pelo fabricante.
- 48.4. A CONTRATADA deverá administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições.
- 48.5. Prestar serviços na forma ajustada, nos moldes da Proposta e Normas Técnicas de Alimentação Terceirizada.
- 48.6. Cumprir e fazer cumprir todas as normas regulamentares sobre Segurança e higiene.
- 48.7. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na cotação de preços.
- 48.8. Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação e cotação de preços, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.
- 48.9. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas entre o contratado e seus empregados.
- 48.10. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do contrato.
- 48.11. Fornecer o cardápio para avaliação e aprovação técnica da nutricionista do quadro efetivo da CONTRATANTE.
- 48.12. A CONTRATADA deverá incluir nos cardápios, refeições diferenciadas para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, Dia do Preso etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais, que serão elaborados pela Nutricionista do quadro efetivo deste instituto.
- 48.13. Aceitar a solicitação da Contratante de alterar formalmente o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 (quarenta e oito) horas antes do preparo.
- 48.14. No caso de não haver a disponibilidade de algum item do cardápio para a elaboração da refeição, deverá a CONTRATADA notificar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para aprovação da substituição do item em falta, podendo este ser alterado somente mediante autorização.
- 48.15. Durante a vigência Contratual, ficará a cargo da Contratada, as despesas com energia elétrica e água, referente ao espaço cedido pela Contratante para preparo dos alimentos em suas dependências.
- 48.16. As sobras dos alimentos ficarão sobre a responsabilidade da empresa contratada, que deverão ser acondicionadas e descartadas de forma que não fiquem expostos ao ambiente, e removidos para local adequado.
- 48.17. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 48.18. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas, técnicos ou servidores indicados pela Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- 48.19. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com as suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 48.20. Apresentar a CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- 48.21. Apresentar a CONTRATANTE, a identificação RG, CPF e antecedentes criminais (Estadual, Federal e Militar) dos colaboradores/empregados que não fazem parte da mão de obra de EGRESSOS e REEDUCANDOS DO SISTEMA PRISIONAL.
- 48.22. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 48.23. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.
- 48.24. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e praticados de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 48.25. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análise microbiológica dos alimentos.
- 48.26. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, rebelião, motim e outro, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 48.27. Produzir, entregar as refeições aos comensais.
- 48.28. A CONTRATADA fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, com base no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.
- 48.29. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- 48.30. A CONTRATADA deverá fornecer o desjejum (lote único), conforme estabelecido no termo de referencia, de segunda a domingo.
- 48.31. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 48.31.1. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 48.31.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 48.31.3. Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 48.31.4. Pré-preparos e cocção da alimentação;
- 48.32. A CONTRATADA deverá fornecer a salada in natura, de maneira higiênica e devidamente acondicionada.
- 48.33. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico bimestral da alimentação a ser fornecida;
- 48.34. Do controle de qualidade e higiene, a Contratada deverá ainda adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de acordo com a proporcionalidade dos quantitativos que serão fornecidos, Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que trata dos itens relacionados abaixo:
- 48.34.1. Da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 48.34.2. Da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

- 48.34.3. Do Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 48.34.4. Do abastecimento de água;
- 48.34.5. Do Manejo dos resíduos;
- 48.34.6. Dos manipuladores;
- 48.34.7. Das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- 48.34.8. Da preparação do alimento;
- 48.34.9. Do armazenamento e transporte do alimento preparado;
- 48.34.10. Da exposição ao consumo do alimento preparado;
- 48.34.11. Da documentação e registro;
- 48.34.12. Da responsabilidade;
- 48.35. A verificação/fiscalização e acompanhamento do estabelecido na resolução especificada no item anterior será exercida pelo Executor de Contrato.
- 48.36. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminarem em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.
- 48.37. Comunicar a CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.
- 48.38. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos possam causar.

49. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 49.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 49.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 49.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 49.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 49.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

49.5.1. PREPOSTO

- 49.5.1.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 49.5.1.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

49.5.2. FISCAL DO CONTRATO

- 49.5.2.1. São atribuições do fiscal de contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata de Registro de Preços, do Instrumento Contratual, seus anexos e eventuais aditivos/apostilamentos;
- II - Avaliar a quantidade e a qualidade dos serviços executados ou dos bens entregues;
- III - Atestar, em documento hábil, o fornecimento ou a entrega de bens permanentes ou de consumo e a prestação do serviço, após conferência prévia do objeto contratado;
- IV - No caso de serviços, controlar a efetividade e eficácia da sua execução em estrita observância ao estabelecido no contrato (especificações e normas técnicas, por exemplo), solicitando a correção de eventuais vícios, imperfeições, deficiências e/ou omissões;
- V - No caso de compras, acompanhar a entrega dos bens, verificando sua quantidade e qualidade;
- VI - Registrar todas as ocorrências havidas durante o período de execução do contrato, em livro próprio;
- VII - Observar os prazos contratuais para a regularização de eventuais falhas e, no caso da inexistência de sua previsão, estabelecer juntamente com o Gestor de Contrato, prazo razoável para medida saneadora.
- VIII - Conhecer suas atribuições e responsabilidades para o exercício das atividades de fiscalização;
- IX - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas pela contratada;
- X - Apresentar, periodicamente ou quando solicitado, relatório circunstanciado de acompanhamento da execução do serviço, da entrega do material ou do bem, que deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios, quando for o caso;
- XI - Acompanhar rotineiramente a execução dos serviços contratados, assim como conferir se os materiais ou bens requisitados foram entregues em perfeitos estado e nas mesmas condições e características pactuadas;
- XII - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas que – porventura - venham a ocorrer ao longo da execução contratual, desde que não ultrapassem suas competências;
- XIII - Encaminhar as questões que ultrapassem suas atribuições ao Gestor do Contrato;
- XIV - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- XV - Indicar, em nota técnica, a necessidade de eventuais descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços, por meio de glosas que serão escritas no verso da nota ou documento equivalente;
- XVI - Cientificar o gestor do contrato e também o Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante da possibilidade de não conclusão do objeto na data pactuada, com as devidas justificativas;
- XVII - Realizar, juntamente com a contratada, as medições dos serviços nas datas estabelecidas, antes de atestar as respectivas notas fiscais;
- XVIII - Reportar-se sempre ao preposto da contratada, não devendo, em hipótese alguma, dar ordens diretamente aos seus empregados;
- XIX - Emitir atestados ou certidões de avaliação dos serviços prestados;
- XX - Emitir atestado ou certidão de realização de serviços, total ou parcial;
- XXI - Controlar a medição do serviço executado, aprovando somente a medição dos 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.

49.5.3. GESTOR DO CONTRATO

- 49.5.3.1. São atribuições do Gestor de Contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata de Registro de Preços, do Instrumento Contratual e seus eventuais aditivos;
- II - Gerenciar todo o Processo Administrativo de Despesa Pública – PADP referente à contratação;

- III - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, com qualidade e em respeito à legislação vigente;
- IV - Solicitar periodicamente ao fiscal do contrato relatório das ocorrências para que, sendo o caso, possa tomar as providências cabíveis a fim de corrigi-las;
- V - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas de sua alçada que venham a ocorrer ao longo da execução contratual;
- VI - Analisar notas/glosas escritas pelo fiscal, a fim de constatar a possível necessidade de descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços/compras, informando-as ao setor financeiro;
- VII - Encaminhar formalmente as demandas ao preposto por meio de ordem de serviço/entrega ou fornecimento;
- VIII - Repassar ao Fiscal de Contratos todas as informações e documentos relativos ao contrato, para que este último possa bem fiscalizá-lo;
- IX - Dar publicidade e manter semanalmente atualizados os dados de cada PADP sob sua gerência por meio da inserção de dados em meios informáticos;
- X - Acompanhar a vigência do instrumento contratual, a fim de proceder às diligências administrativas de prorrogação, se possível e vantajoso for, ou ao encerramento da contratação, de modo a garantir o atendimento do interesse público.
- XI - Propor medidas que melhorem a execução do contrato.
- XII - Conhecer suas atribuições para o exercício das atividades de gestão;
- XIII - Encaminhar ao respectivo responsável, as questões que 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.

50. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = VA x N x I, ONDE:

i – Taxa

EM – Encargos Moratórios

VA – Valor em Atraso

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

I – Índice de compensação financeira, assim apurado:

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

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

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

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

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

50.13. Em 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.

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

50.15. 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.

50.16. 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.

51. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

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

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

51.9. Administração poderá rescindir o contrato nas hipóteses do art. 137, bem como poderá fazê-lo de forma unilateral nos casos do inc. I do art. 138, ambos da Lei Federal nº. 14.133/21.

51.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente o Decreto Estadual nº. 5.965/10.

51.11. A administração responsabilizará administrativamente o contratado de acordo com a previsão do Art. 155 da Lei 14.133/21.

51.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

51.13. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo órgão.

51.14. O valor da **multa aplicada após regular processo administrativo**, poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente no órgão, **acrescido de juros moratório de 1% (um por cento) ao mês**.

51.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas em sistema mantido na Secretaria Adjunta de Licitações - SELIC, e no caso de suspensão de licitar a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

51.16. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

51.17. As penalidades só não serão aplicadas, se ocorrer fato superveniente justificável e aceito, submetido à aprovação da autoridade competente – pelo Pregoeiro e submetido à autoridade do órgão promotor da licitação durante a realização do certame ou pelo fiscal do contrato e submetido à aprovação pela autoridade do órgão solicitante, durante a execução do contrato.

51.18. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e ampla defesa no processo administrativo.

51.19. Para as condutas ensejadoras de prejuízo à Administração não descrita nos itens anteriores, poderão ser aplicadas outras penalidades previstas em legislação específica, subsidiariamente.

51.20. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência, serão aplicadas as penalidades previstas no instrumento convocatório, garantida sempre a ampla defesa e o contraditório.

51.21. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá, obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada no Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC, até 48 (quarenta e oito) horas anterior à data prevista para a execução do serviço e ou fornecimento do materiais.

51.22. Se a CONTRATADA incidir nas condutas previstas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/2021, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar-lhe, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Impedimento de licitar e contratar; e

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

51.23. Pelo inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas neste contrato, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

51.23.1. Advertência, por escrito, nos casos de infrações de menor gravidade, que não acarretem prejuízo direto à saúde dos usuários ou ao fornecimento contínuo da alimentação;

51.23.2. A Multa terá natureza compensatória e moratória, aplicada nos seguintes termos:

51.23.2.1. **Constituem Infrações Leves:** de 0,5%, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total mensal do contrato:

Pelo atraso injustificado na entrega das refeições ou gêneros alimentícios;

51.23.2.2. **Constituem Infrações Médias:** de 1% do valor da parcela inadimplida por dia de atraso, limitada a 10%, sem prejuízo da obrigação de executar imediatamente a prestação inadimplida:

Descumprimento do cardápio previamente aprovado sem autorização da fiscalização;

Fornecimento de refeições em quantidade inferior à contratada;

Atraso na substituição de refeições rejeitadas pela fiscalização;

Falhas operacionais que comprometam parcialmente a execução dos serviços;

51.23.2.3. **Constituem Infrações graves:** de 5% a 10% do valor mensal do contrato, conforme a gravidade da infração, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis:

Descumprimento das normas sanitárias aplicáveis;

Manutenção inadequada das condições de higiene das instalações, equipamentos, utensílios ou veículos utilizados na execução contratual;

Inexistência ou descumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), do Manual de Boas Práticas ou dos Programas de Autocontrole exigidos contratualmente;

Ausência injustificada do Responsável Técnico quando sua atuação for obrigatória;

Não manutenção das condições verificadas na vistoria da cozinha temporária;

Descumprimento das determinações expedidas pela fiscalização do contrato;

Reincidência em infrações médias;

51.23.2.4. **Constituem Infrações Gravíssimas:** de 15% do valor mensal do contrato, podendo alcançar 30% do valor total do contrato, nos casos de inexecução total ou de extrema

gravidade, sem prejuízo da aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade, quando cabíveis.

Fornecimento de alimentos impróprios para consumo;

Fornecimento de alimentos com prazo de validade expirado, deteriorados, contaminados ou em desacordo com as normas sanitárias;

Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA) comprovadamente relacionado aos serviços prestados;

Interrupção total ou parcial da prestação dos serviços sem autorização da Administração;

Abandono da execução contratual;

Fraude na execução do contrato, adulteração de alimentos, falsificação de documentos ou prestação de informações falsas;

Perda ou cassação das licenças sanitárias indispensáveis à execução do objeto;

Recusa injustificada em substituir alimentos rejeitados pela fiscalização;

Reincidência em infrações graves.

52. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

52.1. Os contratos poderão ser alterados, com as devidas justificativas, conforme art. 124 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

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

52.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

53. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

53.1. Disposições gerais

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

53.1.2. O reequilíbrio econômico-financeiro constitui gênero que abrange diferentes mecanismos de recomposição dos preços contratuais, não podendo haver duplicidade de recomposição sobre o mesmo fato gerador, sobre a mesma parcela de custo ou sobre o mesmo período de apuração.

53.1.3. A eventual recomposição dependerá de requerimento formal da CONTRATADA ou de iniciativa da ADMINISTRAÇÃO, devidamente instruído com documentos comprobatórios, planilhas comparativas, memória de cálculo e demonstração objetiva do impacto econômico-financeiro sobre os preços originalmente pactuados.

53.1.4. A concessão de revisão, reajuste ou repactuação não será automática, devendo ser precedida de análise técnica e jurídica pela ADMINISTRAÇÃO, que poderá realizar diligências, solicitar documentos complementares e promover pesquisa de mercado, quando necessário à aferição da vantajosidade, da veracidade dos custos alegados e da preservação do interesse público.

53.1.5. Os pedidos de revisão, reajuste em sentido estrito e repactuação serão analisados e decididos pela ADMINISTRAÇÃO no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da solicitação formal e da entrega integral da documentação necessária à comprovação do direito alegado, observada a natureza de cada instituto, incluindo, conforme o caso, a demonstração do fato gerador, a variação dos custos, a memória de cálculo, a planilha comparativa, o índice aplicável ou o instrumento coletivo pertinente. Para a repactuação, aplica-se o prazo previsto no Decreto Estadual nº 4.735/2016; para a revisão e o reajuste, o mesmo prazo será adotado como regra procedimental contratual, sem prejuízo da análise técnica e jurídica pela Administração, não implicando a ausência de decisão no prazo em deferimento automático do pedido ou autorização para suspensão da execução contratual.

53.2. Da revisão dos preços contratuais

53.3. A revisão dos preços poderá ser promovida a qualquer tempo, independentemente do transcurso de prazo anual, quando demonstrada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da Administração, desde que tais eventos alterem substancialmente as condições de execução originalmente pactuadas.

53.4. Também poderá ensejar revisão a criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais, desde que ocorridas após a formação dos preços e comprovada a repercussão direta nos valores contratados, para mais ou para menos.

53.5. O pedido de revisão deverá conter, no mínimo: exposição detalhada dos fatos; indicação do evento superveniente; comprovação documental da alteração dos custos; planilha comparativa entre os valores originalmente contratados e os valores atualizados; memória de cálculo; e demonstração analítica do impacto no preço contratado.

53.6. A revisão somente será reconhecida na extensão necessária à recomposição da equação econômico-financeira originalmente pactuada, vedada a utilização do instituto para corrigir erro de proposta, compensar má gestão empresarial, transferir riscos ordinários do negócio à Administração ou gerar lucro indevido à CONTRATADA.

53.7. Do reajuste em sentido estrito

53.7.1. O reajuste em sentido estrito tem por finalidade recompor a perda do valor da moeda decorrente da variação ordinária de preços, mediante aplicação de índice previamente definido no instrumento convocatório e no contrato, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses.

53.7.2. Para fins deste procedimento, o primeiro reajuste deverá observar como data-base a data do orçamento estimado da contratação, considerando-se, para esse fim, o dia **26 de março de 2026**, correspondente à análise da cotação de preços realizada por meio da **Análise nº 5/2026/IAPEN-DCL**.

53.7.3. Após o transcurso de 12 (doze) meses contados da data-base indicada, os preços contratuais poderão ser reajustados mediante aplicação do IPCA/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, salvo se houver previsão de índice específico ou setorial mais adequado à natureza dos custos envolvidos.

53.7.4. O reajuste incidirá apenas sobre os preços ou parcelas de custos sujeitos à variação ordinária de mercado, não alcançando itens que tenham sido objeto de revisão ou repactuação pelo mesmo fato gerador, sob pena de recomposição em duplicidade.

53.7.5. Os reajustes subsequentes observarão o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base considerada no último reajuste concedido, mantendo-se a periodicidade anual prevista na legislação aplicável.

53.8. Da instrução e análise dos pedidos

53.8.1. Os pedidos de revisão, reajuste ou repactuação deverão ser formalizados pela CONTRATADA e instruídos com documentação suficiente para demonstrar o fato gerador, a variação dos custos e a repercussão direta sobre os preços contratados.

53.8.2. A ADMINISTRAÇÃO poderá solicitar documentos complementares, realizar diligências, promover pesquisa de mercado, conferir notas fiscais, contratos, instrumentos coletivos, índices oficiais, memórias de cálculo e demais elementos necessários à adequada análise do pedido.

53.8.3. A ausência de comprovação suficiente, a inconsistência da memória de cálculo, a incompatibilidade entre a planilha apresentada e os documentos de suporte ou a existência de custos não previstos originalmente poderão ensejar o indeferimento total ou parcial do pedido.

53.9. Dos efeitos financeiros

53.9.1. Reconhecido o direito à revisão ou ao reajuste, os efeitos financeiros observarão a natureza do instituto aplicado, o fato gerador comprovado, a data-base pertinente e os limites da documentação apresentada.

53.9.2. No caso do reajuste em sentido estrito, os efeitos financeiros somente poderão ocorrer após o implemento da anualidade contada da data-base do orçamento estimado, fixada em **26 de março de 2026**, vedada a aplicação retroativa a período anterior ao cumprimento do interregno mínimo legal.

53.9.3. A recomposição reconhecida será formalizada por apostilamento ou termo aditivo, conforme a natureza da alteração, a orientação jurídica aplicável e os efeitos financeiros decorrentes.

53.10. Das vedações e responsabilidades

53.10.1. Não será reconhecido direito à recomposição quando a variação de custos decorrer de erro na elaboração da proposta, subdimensionamento de encargos, má gestão operacional ou financeira, ineficiência da CONTRATADA, variações ordinárias e previsíveis do mercado, ausência de comprovação documental ou fatos imputáveis à própria CONTRATADA.

53.10.2. Enquanto o pedido estiver em análise, a CONTRATADA deverá manter a execução integral do objeto contratado, sendo os pagamentos realizados com base nos preços vigentes até decisão administrativa final.

53.10.3. A assinatura de termo aditivo de prorrogação contratual sem ressalva expressa quanto a pedido de revisão ou reajuste pendente poderá caracterizar preclusão lógica do direito, quando já configurado o respectivo fato gerador e inexistente manifestação formal da CONTRATADA.

53.10.4. A análise dos pedidos de recomposição deverá preservar a vantajosidade da contratação, a continuidade do serviço público, a segurança jurídica, a vinculação ao instrumento

convocatório e a justa equivalência entre os encargos assumidos pela CONTRATADA e a remuneração devida pela ADMINISTRAÇÃO.

54.	DA RESCISÃO CONTRATUAL
54.1.	A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará a CONTRATANTE o direito de rescisão nos termos do art. 137 e seguintes, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
55.	DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS:
55.1.	No valor da proposta apresentada deverão estar inclusos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS e DEMAIS DESPESAS, pertinentes à entrega do objeto.
55.2.	Caso o objeto necessite de troca, as despesas também ficarão a cargo da CONTRATADA;
55.3.	O produto estará sujeito a aceitação pela CONTRATANTE, o qual caberá o direito de recusar, caso não esteja de acordo com o especificado;
55.4.	O quantitativo a ser entregue deverá estar em conformidade com as especificações na Ordem de Entrega e Nota Fiscal a ser emitida pela Contratada;
55.5.	A Nota de Empenho será emitida conforme liberação orçamentária;
55.6.	Após a assinatura do Contrato a CONTRATADA deve estar apta a realizar a entrega dos itens solicitados para a CONTRATANTE, conforme prazos estabelecidos. Essa obrigatoriedade é exclusiva para a realização da entrega do objeto;
55.7.	A CONTRATADA não poderá alterar o objeto;
55.8.	A CONTRATADA deverá manter o controle de qualidade. Todos os custos com o fornecimento, são de responsabilidade da CONTRATADA.
55.9.	A entrega do objeto não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedada qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação;
55.10.	A falta de quaisquer dos materiais e insumos necessários ao atendimento das demandas não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto desta Dispensa e não eximirá a CONTRATADA das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais obrigações e condições expostas no Termo de Referência, e demais documentos necessários e pertencentes a este processo;
55.11.	Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional e já incluídos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto do Contrato e Proposta de Preço.
56.	DA PUBLICAÇÃO
56.1.	A publicação do Contrato deverá ser providenciada, em extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) até o 20º (vigésimo) dia útil, contados da data de sua assinatura, na forma prevista no Art. 94 da Lei 14.133/21
57.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
57.1.	No valor global da proposta apresentada deverão estar inclusos impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas, pertinentes ao do objeto licitado.
57.2.	As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições: I - todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento ao Contrato; II - integram este Termo de Referência, o Documento de Oficialização da Demanda, Estudo Técnico Preliminar da Contratação, a Análise de Risco a Minuta da Ata de Registro e a Minuta de Contrato.
57.3.	Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na fundamentação da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislações pertinentes;
57.4.	As questões que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no foro da Comarca de Rio Branco/AC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
58.	DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
58.1.	O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante, com fulcro na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 2021.

(Assinatura eletrônica)

Robson Nascimento Teixeira de Souza

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

(Assinatura eletrônica)

Manoel Freitas dos Santos Júnior

Chefe de Divisão de Estabelecimento Penais de Recolhimento Provisório e Semiaberto - DEPRPSA
Portaria nº471/2026/IAPEN

(assinatura eletrônica)

Rayfran Alves de Paula

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

(assinatura eletrônica)

Jamília Souza da Silva

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

Referência: Processo nº 4005.014137.00010/2025-18	SEI nº 0021650678
Referência: Processo nº 4005.014137.00010/2025-18	SEI nº 0021923643