



Aprovo o presente Termo de
Referência, nos termos da Lei n.º
14.133/2021.

Rafael Maurício Ferreira Neri
Secretário Adjunto/ Secretaria
Adjunta de Gestão de Compras e
Licitações Sustentáveis

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, COM ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ - IAPEN/AP NOS MUNICÍPIOS DE MACAPÁ, OIAPOQUE E LARANJAL DO JARI

MACAPÁ - AP
2025



1. DO OBJETO

- 1.1. Realização de Registro de Preços para a Aquisição de **REFEIÇÕES PRONTAS** (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia), com **FORNECIMENTO CONTÍNUO, ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO**, em recipientes individuais descartáveis, abrangendo a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento, preparo, distribuição e transporte destinadas aos servidores e custodiados do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá - IAPEN/AP nos municípios de **MACAPÁ, OIAPOQUE E LARANJAL DO JARI**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. As especificações/definições dos itens que compõem o presente objeto estão definidas no Anexo I deste Termo, bem como seus quantitativos, valores unitários e totais de cada item;
- 1.3. Considerados os padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos neste instrumento, os bens a serem adquiridos possuem **natureza comum** para fins de aplicação da Lei Federal nº 14.133/21;
- 1.4. A presente contratação envolve a realização de compra, definida nos termos do art. 2º, inciso II da Lei nº 14.133/21;
- 1.5. O presente certame trata-se da realização de Registro de Preço, definidos nos termos do art. 6º, inciso XLV da Lei n.º 14.133/2021;
- 1.6. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência foram definidos mediante coleta das necessidades existentes junto ao órgão demandante, para o período mínimo de 1 (um) ano, na Previsão de Consumo encaminhada e registrada por meio da **INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 0033/2025 – AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, COM ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ - IAPEN/AP NOS MUNICÍPIOS DE MACAPÁ, OIAPOQUE E LARANJAL DO JARI**;
- 1.7. A presente licitação será conduzida, na forma eletrônica, no Sistema Integrado de Gestão Administrativa – SIGA/AP, conforme previsão do art. 7º do Decreto Estadual nº 1.715/23.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA

- 2.1. A presente licitação tem como fundamento o Plano Anual de Contratações do ano de 2025 do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá, já anexado nos autos, e como pressuposto a superação da fase preparatória, com o cumprimento do disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/21 e do art. 14 do Decreto Estadual nº 1.715/23;



- 2.2. Os objetivos desta licitação são: assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública; assegurar tratamento isonômico e a justa competição; evitar contratações com sobrepreço, superfaturamento ou preços manifestamente inexequíveis; e incentivar a inovação e o desenvolvimento sustentável estadual e nacional;
- 2.3. Compõem princípios da presente contratação a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, a publicidade, a eficiência, o interesse público, a probidade administrativa, a igualdade entre os licitantes, o planejamento, a transparência, a eficácia, a segregação das funções, a motivação, a vinculação ao instrumento convocatório, o julgamento objetivo, a segurança jurídica, a razoabilidade, a competitividade, a proporcionalidade, a celeridade, a economicidade e o desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º da Lei n.º 14.133/2021 e do art. 2º do Decreto Estadual n.º 1.715/2023, acrescidos da padronização, do parcelamento (quando viável e economicamente vantajoso) e o da responsabilidade fiscal;
- 2.4. A presente contratação será processada mediante **PREGÃO ELETRÔNICO**, por ser a modalidade preferencial em casos de possibilidade de indicação de padrões de desenvolvimento e qualidade, conforme estabelece o art. 29 da Lei nº 14.133/21;
- 2.5. Conforme demonstrado no **Estudo Técnico Preliminar**, e sem causar prejuízo à competitividade do certame, serão utilizados materiais e tecnologias disponíveis no Estado do Amapá para execução, conservação e operação dos bens que compõem o presente objeto licitatório;
- 2.6. O critério de julgamento utilizado será o de **MENOR PREÇO** total da soma do conjunto das cinco refeições em cada do lote, de modo que o preço unitário de cada refeição servirá apenas como base de cálculo para efeito de medição e pagamento;
- 2.7. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada no ramo de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade e aos servidores em serviço nas unidades prisionais do IAPEN. A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, essencial para a manutenção da vida.
- 2.8. **Justificativa da Contratação:**
- 2.8.1. Quando o Estado decide retirar do convívio social aqueles que violam a lei, assume consequentemente, o compromisso de prover suas necessidades básicas, incluindo a alimentação. Assim, surge o dever estatal de garantir assistência material, abrangendo o fornecimento dos alimentos necessários à subsistência das pessoas



reclusas sob sua tutela, bem como dos servidores em serviço nesta Administração. Essa obrigação está em conformidade com o princípio da dignidade da pessoa humana e a prevalência dos direitos humanos, conforme estabelecido na Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que institui as normas para a execução penal (artigos 12, 40 e 41); na Resolução nº 03, de 5 de outubro de 2017, do Ministério da Justiça e Cidadania, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores do sistema prisional no Brasil; bem como na Constituição Federal, art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e XLIX.

- 2.8.2. Atualmente, o IAPEN não dispõe de instalações apropriadas para preparar, fornecer e distribuir a alimentação, o que vem ocasionando diversos problemas e dificultando o fornecimento de alimentação adequada aos custodiados e servidores deste Instituto, conforme relatado no Estudo Técnico Preliminar. Diante deste contexto, o IAPEN deve adotar as medidas necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população prisional e de seus servidores. Perante o exposto, a contratação em questão se faz necessária para que o Estado cumpra as exigências legais supracitadas.
- 2.8.3. Destaca-se que a interrupção e problemas com a qualidade da alimentação, além de desumanos para as pessoas privadas de liberdade, também seriam prejudiciais à manutenção do controle e disciplina no interior do presídio, ocasionando revolta e prejuízos para a administração pública, bem como para a sociedade em geral. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de serviço, especialmente pela complexidade eventual de falta de alimentação.
- 2.8.4. Mediante a importância de uma alimentação adequada, foram realizadas pesquisas sobre o fornecimento de refeições em outras penitenciárias estaduais e federais, as quais demonstraram que a terceirização é o método mais viável e econômico para esse tipo de serviço. Experiências em outras Unidades da Federação demonstraram que a contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas trouxe as seguintes vantagens:
- I. Qualidade e diversidade das refeições oferecidas;
 - II. Redução das falhas no fornecimento, operacionalização e confecção da alimentação
 - III. Rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido
 - IV. Assegurar o aporte nutricional adequado;
 - V. Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos “in natura”;
 - VI. Economia com os gastos da estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz, gás, etc.;



VII. A garantia da sanidade alimentar com monitoramento constante através da coleta periódica de amostras dos alimentos para análise

VIII. Diminuição na entrada de ilícitos

2.8.5. Em oportuno, destacamos ainda que sobreveio decisão judicial em pedido de providências da Associação dos Advogados Criminalistas do Amapá, onde o juízo da execução penal nos autos do processo nº. Autos nº. 5000005-12.2019.8.03.0001, assim determinou:

Da alimentação suplementar

Outro ponto relevante desta demanda diz respeito ao fornecimento da alimentação. Este é um direito básico da pessoa humana, custodiada ou não. O art. 41, I, da LEP, a iniciar a descrição dos direitos da pessoa privada de liberdade, estabelece, de chofre, o direito à alimentação suficiente.

Hoje, o sistema prisional amapaense fornece, a duras penas, três refeições diárias às pessoas privadas de liberdade e ao corpo de servidores. Não são poucos os registros, durante as inspeções judiciais, que noticiam a má qualidade da alimentação, falta de diversidade dos cardápios que não contemplam frutas, verduras ou legumes e a insuficiência da quantidade servida para homens adultos.

Por tais razões, enquanto não cumprida a Resolução nº 03/2017 (art. 3º, § 1º) do CNPC para o fornecimento das cinco refeições, deve ser mantida a entrada dos alimentos permitidos aos demais ambientes prisionais, ainda que demandem cozimento ou congelamento adicional no interior da nova unidade.

2.8.6. Portanto, com vistas a efetivar o cumprimento do comando jurisdicional, o IAPEN observará a Resolução nº 03/2017 (art. 3º, § 1º) do CNPC, fornecendo aos internos custodiados e aos servidores lotados no Instituto cinco (05) refeições diárias (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia), conforme estabelecido na supracitada resolução. Dessa forma, será realizada a contratação de pessoa jurídica para atendimento do referido objeto.

2.8.7. A Secretaria de Estado de Compras e Licitações Sustentáveis do Estado do Amapá será a responsável por consolidar as demandas e realizar o procedimento licitatório em nome do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá - IAPEN, visando alcançar maior eficiência e eficácia nas contratações realizadas pelo Poder Executivo Estadual.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA



ÚTIL DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTIDADES

- 3.1. Atender as disposições do Manual Prático de Contratações Sustentáveis de 2021 da Procuradoria - Geral do Estado do Amapá, mais precisamente ao item 6.1 que trata da Aquisição de Bens, mais precisamente ao item 6.2.3 que trata dos Serviços de Alimentação, Restaurante e Buffet;
- 3.2. A Instrução Normativa SLTI/Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão nº 01, de 19 de janeiro de 2010, dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental os quais devem ser aplicadas no momento da contratação, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental;
- 3.3. Os itens a serem prestados deverão atender as especificações técnicas mínimas e quantidades constantes no Anexo I deste Termo;
- 3.4. Havendo eventual divergência entre as especificações aqui descritas e as constantes no Sistema, deverão prevalecer as descrições deste Termo;
- 3.5. Os itens integrantes do serviço a ser contratado **NÃO SE ENQUANDRAM** na categoria de bens de luxo, conforme descrição contida no art. 2º, inciso I do Decreto Estadual n.º 463/2022;
- 3.6. Os itens integrantes do serviço a ser contratado **SE ENQUADRAM** na categoria de bens de qualidade **COMUM**, conforme descrição contida no art. 2º, inciso II do Decreto Estadual nº 0463/2022;
- 3.7. Não serão admitidas propostas em quantitativos inferiores ao máximo previsto no edital, de modo a evitar a descontinuidade no fornecimento do serviço, tendo em vista o interesse público por trás da licitação, vide art. 82, inciso IV da Lei nº 14.133/21;
- 3.8. Os alimentos devem ser de primeira qualidade;
- 3.9. As especificações técnicas descritivas dos itens, bem como os prazos, condições de execução, critérios de aceitabilidade e demais informações pertinentes ao serviço são de responsabilidade do órgão demandante e segue assinado pelo respectivo responsável técnico pela elaboração do presente Termo de Referência. As alterações promovidas pela Coordenadoria do Sistema de Registro de Preços e aprovadas pela Coordenação Geral restringem-se a aspectos meramente formais inerentes ao SRP, em prol da padronização documental, sem adentrar nos aspectos técnicos formulados pelo órgão.

4. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 4.1 A contratada deverá orientar coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente



alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive à correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;

- 4.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da administração deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- 4.3 Tão logo seja firmado o Contrato, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;
- 4.4 Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela contratante na prestação dos serviços;
- 4.5 Após as verificações de que tratam o subitem anterior e providenciadas as correções quando necessárias, a fiscalização, será atestado pelo fiscal do contrato em documento próprio a conformidade dos serviços prestados;
- 4.6 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;
- 4.7 A contratada se responsabilizará unilateralmente pela segurança e integridade de todos os materiais utilizados antes, durante a execução dos serviços;
- 4.8 A contratada terá total responsabilidade pela segurança e garantia da execução dos serviços de seus funcionários, não restando qualquer tipo de responsabilidade subsidiária por parte da contratante;
- 4.9 Em conformidade com o artigo 140 da Lei n.º 14.133/21, o objeto deste Termo será recebido, mediante recibo, da seguinte forma:
 - I. **Provisoriamente:** pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
 - II. **Definitivamente:** por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.
- 4.10 O recebimento consistirá na comparação das características e especificações dos serviços e de suas Notas Fiscais/Faturas com o constante neste Termo de Referência;
- 4.11 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e nem



ético profissional da contratada pelos prejuízos resultantes da inobservância das obrigações assumidas;

- 4.12 As Estimativas dos quantitativos nos locais de entrega encontram-se no ANEXO I deste Termo de referência;
- 4.13 Os quantitativos diários, mensais e anuais constantes no ANEXO I são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de custodiados e servidores - respeitando uma variação máxima de 25% (vinte e cinco por cento) no valor do contrato para mais ou para menos - devendo a CONTRATADA apresentar relatórios mensais com a quantidade entregue de refeições;
- 4.14 Os quantitativos de refeições previstos é o resultado da soma do quantitativo de servidores e internos atendidos diariamente de acordo com a variação de entrada e saída de internos nos últimos 06 meses;
- 4.15 A indicação dos quantitativos no ANEXO I, não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Contratante, que não poderá ser responsabilizada, por variações nas quantidades de refeições a serem servidas pela licitante vencedora;
- 4.16 As informações referentes a estimativa de quantitativos foram obtidas por meio do setor de informações penitenciárias INFOPEN, que demonstrou o fluxo de entrada e saída de internos no IAPEN nos últimos 06 meses, possibilitando a obtenção da média de internos atualmente nas dependências da penitenciária, excluídos os presos em regime aberto e os do semiaberto que permanecem o período diurno fora das dependências da penitenciária. Incluso o quantitativo de 1.100 (um mil e cem) servidores nos quais são: Policiais Penais, educadores penitenciários e contratos administrativos (dados informados pela unidade pessoal (UNIPES-IAPEN). Índices que podem variar de acordo com a rotatividade de entrada e saída de presos e movimentação de servidores para outras unidades ou correlatos;
- 4.17 As quantidades a serem adquiridas foram estimadas com base no consumo real de alimentação servida nos últimos 06 (seis meses), que teve crescimento da população carcerária de 1,77% ao mês. O que poderá gerar um acréscimo estimado de 21,24% em 12 (doze) meses, e no aumento do efetivo de servidores previsto para os próximos meses;
- 4.18 Os três (03) LOTES apresentam os quantitativos referentes ao fornecimento, entrega e distribuição das refeições nas unidades do IAPEN descritas no anexo II:
- 4.19 **DO HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES**



4.19.1. As refeições serão fornecidas de segunda-feira a domingo e feriados, de forma ininterrupta, nos seguintes horários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
Desjejum e lanche da Manhã	05h30min as 06h30min
Almoço	10h30min as 11h30min
Jantar e Ceia	16h30min as 17h30min

4.19.2. A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológica e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência);

4.19.3. O cumprimento rigoroso dos horários estabelecidos no âmbito do sistema prisional é condição indispensável para a manutenção da ordem, disciplina e, sobretudo, da segurança de internos e servidores. Essa exigência se justifica pela necessidade de assegurar a execução eficiente das rotinas operacionais previamente definidas, as quais estruturam o funcionamento diário das unidades prisionais.

4.19.4. O não cumprimento dos horários compromete diretamente a realização dos atendimentos educacionais, assistenciais e de saúde, interfere nos turnos de trabalho dos internos alocados em atividades laborativas, e prejudica as saídas programadas para atendimentos externos, como audiências judiciais, consultas médicas e escoltas intermunicipais ou interestaduais.

4.19.5. Além dos prejuízos às garantias legais asseguradas aos custodiados, a quebra dessas rotinas representa grave vulnerabilidade aos procedimentos de segurança institucional, podendo gerar situações de risco à integridade física de todos os envolvidos, inclusive da equipe de servidores penitenciários.

4.19.6. Dessa forma, a exigência de respeito aos horários não configura mera formalidade administrativa, mas sim um instrumento de gestão indispensável à organização funcional da unidade, à efetividade das políticas de reintegração social e à garantia de segurança pública.

4.19.7. Os horários de entrega poderão ser alterados de acordo com a conveniência da Unidade Prisional, realizado por termo de apostilamento após reunião entre empresa, fiscal in loco, fiscal técnico e gestor do contrato.

4.20 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



- 4.20.1. A produção das refeições será realizada nas dependências da Empresa Fornecedora, que deverá possuir todos os alvarás de licenciamento exigidos legalmente, conforme a Lei nº 6.437/1977 e demais normas vigentes. A prestação do serviço inclui a elaboração de cardápios, aquisição, armazenamento, controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios, fornecimento de equipamentos e materiais de consumo, preparo, cozimento, porcionamento, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições;
- 4.20.2. A alimentação fornecida incluirá desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas, de acordo com o cardápio especificado neste Termo de Referência. Todo o processo deverá garantir uma alimentação balanceada, seguindo padrões de segurança alimentar e condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes;
- 4.20.3. A Contratada deverá disponibilizar mão de obra especializada, composta por pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desempenhar todas as atividades previstas, conforme as normas vigentes de vigilância sanitária;
- 4.20.4. A prestação do serviço abrangerá todas as etapas da produção e entrega das refeições nos locais indicados pela Contratante, respeitando o padrão alimentar estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários;
- 4.20.5. A empresa fará a entrega e distribuição da alimentação em cada unidade prisional, especificada no anexo II deste Termo de Referência, seguindo todas as regulamentações legais de transporte de alimentação e os procedimentos de segurança estabelecidos nas Unidades Prisionais;
- 4.20.6. A alimentação (cardápio) deverá ser servida indistintamente à direção, servidores, e a internos custodiados no IAPEN. Com exceção da ceia fornecido aos servidores, que deverá ter 680 Kcal (seiscentas e oitenta calorias) e contar com um tipo de proteína, conforme especificado no quadro 8 "Ceia Plantonista" do anexo IV. O acréscimo de calorias e proteínas no lanche dos servidores se justifica devido à carga horária de 12 horas de trabalho noturno;
- 4.20.7. A licitante deverá possuir ou providenciar a instalação de escritório e cozinha no(s) município(s) correspondente(s) ao(s) lote(s) adjudicado(s), quais sejam: Macapá-AP (Lote 1), Laranjal do Jari (Lote 2), Oiapoque (Lote 3). A comprovação da existência ou da efetiva instalação deverá ocorrer no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de vigência do contrato;



- 4.20.8. Caso a licitante já possua matriz ou filial ou escritório instalado no(s) respectivo(s) município(s), deverá apresentar declaração formal de instalação e manutenção da estrutura física exigida, compatível com o(s) lote(s) vencido(s);
- 4.20.9. A unidade de produção (cozinha) no município de Macapá deve estar localizada dentro de um raio de 10 km, tendo como ponto central desse raio o portão de entrada da unidade prisional denominada "Cadeião", situada no prédio da Penitenciária Masculina. A justificativa para essa exigência está no anexo VIII;
- 4.20.10. Para o município de Macapá-AP (Lote1), caso a CONTRATADA não disponha de estrutura própria plenamente operacional no momento da assinatura do contrato, será concedido um período de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura contratual, para a instalação, estruturação e adequação da unidade de cozinha em local situado no raio máximo de 10 km da unidade prisional do Cadeião, observadas todas as exigências técnicas e sanitárias aplicáveis;
- 4.20.11. Nos municípios de Laranjal do Jari (Lote 2) e Oiapoque (Lote 3), as unidades de produção (cozinhas) deverão estar obrigatoriamente localizadas na área urbana do respectivo município, observando-se as exigências técnicas, operacionais e sanitárias previstas neste Termo de Referência. Caso a CONTRATADA não disponha de estrutura própria plenamente operacional no momento da assinatura do contrato, será concedido um período de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura contratual, para a instalação, estruturação e adequação da unidade de cozinha, respeitando-se todas as exigências previstas;
- 4.20.12. Durante o período de mobilização, visando à efetividade do fornecimento das refeições sem interrupções, a CONTRATADA poderá, excepcionalmente, subcontratar os serviços compreendidos no escopo principal do ajuste, ou realizá-los em suas próprias dependências, desde previamente autorizados pela CONTRATANTE, observado todos os requisitos do item 4.45 deste Termo;
- 4.20.13. Em caso de necessidade devidamente justificada pela CONTRATADA, o prazo de mobilização poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, mediante aprovação do Ordenador de Despesas;
- 4.20.14. Com o objetivo de garantir a competitividade do certame e ampliar as oportunidades de participação, será permitida a participação de empresas que ainda não disponham de infraestrutura instalada dentro do raio estabelecido. Caso a empresa vencedora não possua, no momento da assinatura do contrato, estrutura própria plenamente operacional situada no raio máximo de 10 km da unidade prisional do Cadeião, será concedido um prazo de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura contratual, para a devida instalação, estruturação e



adequação da unidade de produção (cozinha), observadas todas as exigências técnicas, operacionais e sanitárias previstas neste Termo de Referência.

- 4.20.15. Essas distâncias poderão ser alteradas mediante autorização expressa e fundamentada do Ordenador de Despesas, após prévia análise do Setor de Nutrição e deferimento pelo Ordenador de Despesas;
- 4.20.16. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato será submetido ao crivo da Procuradoria Geral do Estado para opinar sobre a rescisão unilateral e convocação do segundo classificado para assinatura do Termo de Contrato;
- 4.20.17. Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante o IAPEN ou a terceiros, o fornecimento do objeto está sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer tempo, em todas as etapas.

4.21 **DOS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO**

- 4.21.1. Para a elaboração do cardápio diário, deverão ser utilizados gêneros e produtos alimentícios padronizados de 1º qualidade, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 4.21.2. Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e/ou Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação da Vigilância Sanitária;
- 4.21.3. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser armazenados em locais adequados (despensa, refrigeradores, câmaras frias), em conformidade com as normas técnicas sanitárias vigentes e as Portarias SVS/MS nº 326/1997 e CISA/MA/MS nº 10/1984, devendo, no momento de sua recepção, ser vistoriados e acondicionados em recipientes apropriados às suas características.
- 4.21.4. A contratada deverá apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Gestor do Contrato e/ou equipe de apoio;
- 4.21.5. A CONTRATADA deverá assegurar o estoque necessário de gêneros alimentícios, garantindo o cumprimento do cardápio e observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo haver um estoque emergencial de produtos perecíveis e



não perecíveis para substituição em caso de eventuais falhas no fornecimento regular;

- 4.21.6. A contratada deverá guardar diariamente uma amostra de todas as refeições fornecidas aos consumidores e acondicionar por 72 horas em refrigeração até 4° C em embalagem apropriada com tampa, realizando análises laboratoriais regularmente, sem onerar a contratante. Caso haja suspeita de surto, de infecção ou intoxicação alimentar, a contratada deverá apresentar um laudo de análise microbiológica dos alimentos servidos, feita por laboratório estadual ou municipal; e na ausência destes, por laboratório privado credenciado ao INMETRO, mensalmente;
- 4.21.7. Adquirir e afixar murais, medindo, aproximadamente 1,00 m x 1,00 m, em todas as unidades prisionais e nos refeitórios, em local visível, para informações de horários, cardápios, entre outros.

4.22 DO PADRÃO DA ALIMENTAÇÃO

- 4.22.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, as necessidades alimentares e diferenciadas por motivos de saúde ou religiosos, e toda a alimentação fornecida deverá ser em quantidade suficiente e qualidade, equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 4.22.2. Respeitar a quantidade, gramagem dos alimentos e volume dos líquidos, assim como a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, conforme estabelecido neste termo;
- 4.22.3. Manter as preparações quentes e frias em temperatura adequada, conforme preconiza a RDC Nº 216/2004;
- 4.22.4. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;
- 4.22.5. A água para diluição de sucos, deverá ser filtrada e fornecida pela CONTRATADA, devendo a cada seis meses, apresentar o laudo de análise da água utilizada;
- 4.22.6. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria RDC Nº 216 /2004 – ANVISA;
- 4.22.7. Repor o lote ou a unidade da refeição recusada pela CONTRATANTE, quando houver suspeita de alimentação imprópria para consumo, pela alimentação descrita no Cardápio do Lanche Substituto, no prazo máximo de duas horas, a contar da solicitação da direção do estabelecimento penal;



- 4.22.8. Repor a refeição no caso de entrega de quantitativo inferior ao solicitado, no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação da CONTRATANTE;
- 4.22.9. Repor a refeição (desjejum e lanche da tarde);
- 4.22.10. Repor a refeição (almoço e jantar), fornecendo lanche substituto;
- 4.22.11. Repor itens que compõem a refeição fornecida;
- 4.22.12. Fornecer o Lanche Substituto, conforme especificação do item 4.30.14, (no quantitativo solicitado pela direção do estabelecimento penal nos casos de saída para audiências, e quantitativo inferior de grandes refeições (almoço e jantar);
- 4.22.13. Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas. O cardápio não poderá ser repetido semanalmente. A fruta do lanche da manhã também não poderá ser repetida diariamente;
- 4.22.14. Nessa perspectiva, a contratada deverá fornecer alimentação adequada e pontual para gestantes, lactantes e mulheres presas que tenham recentemente dado à luz, mas cujos filhos não se encontram com elas na prisão;
- 4.22.15. Atender às solicitações de dietas especiais e ao fracionamento das refeições dessas dietas, conforme prescrição médica, garantindo o cumprimento dos dispositivos legais que asseguram a saúde dos custodiados. O atendimento às dietas especiais deverá ser realizado com base na prescrição de médicos e/ou nutricionistas, em todas as refeições servidas, mediante documentação emitida pela Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;
- 4.22.16. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritos no anexo IV, não se limitando somente a estes;
- 4.22.17. O cardápio das dietas especiais deverá ser elaborado pelo Nutricionista da CONTRATADA baseando-se nas gramagens e no cardápio da alimentação normal. O mesmo poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a qualquer momento para conhecimento e possíveis modificações;
- 4.22.18. O preparo e envase das dietas especiais deverá ser acompanhado pelo Nutricionista da CONTRATADA;
- 4.22.19. O fornecimento das dietas do almoço e jantar deverão ser realizadas em recipientes descartáveis, e identificados, com etiqueta adesiva na tampa, contendo o nome do comensal e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da



tarde as dietas deverão ser entregues na forma individualizada, embaladas em sacolas transparentes também identificadas;

- 4.22.20. As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais;
- 4.22.21. No caso de fornecimento de Alimentação Complementar, para efeito de preço, será praticado o estabelecido pela CONTRATADA durante o processo licitatório;
- 4.22.22. No caso de fornecimento de dieta especial que contemple Suplementos Alimentares não previstos no cardápio, a CONTRATADA deverá apresentar a comprovação do preço do material adquirido, da compatibilidade com o preço de mercado e da quantidade utilizada. Após a pesquisa de preços realizada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá emitir fatura específica. Na fatura deverá constar a tributação incidente, considerando-se o preço da aquisição como base, sendo vedada a inclusão de quaisquer outros encargos ou bonificações na cobrança. No caso do preço da aquisição pela CONTRATADA superar o de mercado, o ressarcimento será feito com base no valor cotado na pesquisa de preços da CONTRATANTE;
- 4.22.23. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Domingo de Páscoa, natal e ano novo), observados as características de atendimento, sem custos adicionais;
- 4.22.24. Fornecer todas as carnes sem osso, espinho (peixe), palito ou qualquer outro material que possa causar risco à segurança dos comensais e da unidade prisional;
- 4.22.25. A carne é uma estrutura formada de fibras musculares e tecido conjuntivo (fibras de colágeno e gorduras subcutânea, inter e intramuscular). As carnes ofertadas nas refeições pela CONTRATADA devem apresentar os atributos de qualidade organoléptica “percebida pelo consumidor” como as características de cor, aroma, sabor, textura, registro de inspeção sanitária com certificado de origem. Quando solicitada a CONTRATADA deverá apresentar a rotulagem da matéria-prima utilizada para fins fiscalizatórios;
- 4.22.26. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste Termo;



- 4.22.27. O desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar, ceia e cardápio das datas comemorativas, e lanche substituto, deve seguir o estabelecido no quadro 16, do anexo IV;
- 4.22.28. Executar o cardápio aprovado pela área técnica de Nutrição do IAPEN;
- 4.22.29. Deverão ser arquivadas pela contratada por um período de 06 (seis) meses cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas para consulta da CONTRATANTE, caso se faça necessário;
- 4.22.30. Informar à CONTRATANTE as cores das garrafas que serão utilizadas para cada tipo de líquido, a saber: café e suco;
- 4.22.31. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada. (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde).

4.23 DO CARDÁPIO E TABELA NUTRICIONAIS

- 4.23.1. Elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN7;
- 4.23.2. Os cardápios deverão ser confeccionados de forma a evitar a monotonia alimentar. Dessa forma, deverá haver diversidade nas opções oferecidas. A CONTRATADA contará, em suas unidades produtoras, com equipamentos e utensílios que garantam a variedade das preparações;
- 4.23.3. Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no anexo IV deste Termo de Referência, conforme modelo constante no QUADRO 18 do anexo IV, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise da UNINUTRI/IAPEN. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência da UNINUTRI, com 02 (dois) dias úteis de antecedência do fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos. Nos casos de alteração aprovada, a CONTRATADA deverá regularizar os quantitativos de incidência dentro do mesmo mês, compensando a alteração realizada;
- 4.23.4. As alterações a que se referem o subitem 4.23.3 somente poderão ocorrer quando estritamente necessário, permitido no máximo 5 (cinco) alterações, dentre todas as refeições fornecidas (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e lanche noturno) durante o mês corrente, em observância ao interesse público;



- 4.23.5. O cardápio descrito no Quadro 18 do anexo IV poderá sofrer alterações pela área técnica de Nutrição da CONTRATANTE, baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes nos quadros 10, 11, 12, 13, 14, 15 16, e 17 do anexo IV;
- 4.23.6. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- 4.23.7. O Desjejum, o Lanche da Manhã, o Cardápio das Datas Comemorativas e Lanche Substituto devem seguir o estabelecido no quadro 16, do anexo IV, respectivamente;
- 4.23.8. A empresa vencedora de cada lote deverá fornecer o cardápio completo e tem a obrigação de afixá-lo em local visível em cada unidade prisional do município correspondente ao lote contratado;
- 4.23.9. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos internos e servidores, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do diretor da Unidade Penal;
- 4.23.10. É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio e assemelhados, no preparo dos alimentos;
- 4.23.11. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos do IAPEN;
- 4.23.12. Os cardápios devem ser calculados com base nas recomendações (e alterações posteriores) da Organização Mundial da Saúde – OMS, que apresentam os seguintes valores de referência:





VALORES DE REFERÊNCIA PARA NUTRIENTES			
NUTRIENTES	VALORES DIARIOS	DESJEJUM	ALMOÇO/JANTAR
VALOR ENERGETICO TOTAL	2000 Kcal	300-400 kcal	600 – 800 kcal
Carboidrato	50 – 75 %	50-75%	50-75%
Açúcar livre	< 10%	< 10%	< 10%
Proteína	10-15%	10-15%	10-15%
Gordura total	20-35%	20-35%	20-35%
Gordura saturada	< 10%	< 10%	< 10%
Fibra	> 25g	4-5g	7-10g
Sódio	≤ 2000mg	300-400mg	600-800mg

4.23.13. Os valores de referência para nutrientes são destinados à população adulta, e podem ser alterados, em função da faixa etária ou em condições de dietas especiais e restrições alimentares;

4.23.14. A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente;

4.23.15. A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) devem ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo uma preparação por semana;

4.23.16. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que estes alimentos diferenciados devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, e macarrão integral, em substituição ao pão francês, ao arroz branco e ao macarrão tradicional, respectivamente, bem como o envio de alimentos sem adição de açúcar ou sal, sem lactose ou glúten, se esse for o caso para o atendimento de eventuais necessidades de restrição alimentar.

4.24 DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

4.24.1. A unidade de medida (g/ml) refere-se aos alimentos já cozidos e prontos para o consumo. Como exemplo, considera-se a refeição principal diária fornecida em cada marmita destinada aos internos, devendo ser rigorosamente observadas as



quantidades mínimas estabelecidas para cada grupo alimentar (carboidratos, leguminosas, farofa, proteínas, legumes e hortaliças);

4.24.2. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA;

4.24.3. Transportar em módulos empilháveis em polietileno com isolamento térmico Marmibox, caixa térmica hot Box para transporte de refeições em marmitex, sendo o total de caixas suficiente para atender todas as unidades prisionais. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada setor da Penitenciária, dado que será fornecido oportunamente pela unidade prisional, sempre que houver adição ou diminuição no número de comensais;

4.24.4. Cabe à CONTRATADA porcionar e acondicionar as refeições observando o seguinte:

4.24.4.1. **LÍQUIDOS:** envasados e transportados em recipientes isotérmicos, distintos para cada tipo de líquido (em cores diferentes), com capacidade adequada à quantidade a ser servida e distribuída;

I. O café e o suco deverão ser fornecidos em garrafas térmicas devidamente identificadas e em quantidade suficiente para atender à população carcerária e aos servidores presentes em cada setor das unidades;

II. O suco de fruta deve ser entregue gelado e não em temperatura ambiente;

III. O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco de fruta ou refresco, nem vice-versa;

4.24.4.2. **PÃES:** acondicionados em embalagem primária, saco plástico apropriado para panificação (microporos), contendo no máximo 50 unidades de pães, e em embalagem secundária, caixas de polietileno de cor branca, totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devidamente higienizadas. As caixas deverão possuir tampa, e, após o acondicionamento dos pães, deverão ser devidamente fechadas para garantir a proteção e adequada conservação durante o transporte

I. A manipulação dos pães (porcionamento da margarina e acondicionamento em embalagens individuais) deverá ser realizada nas dependências da cozinha da Contratada;

4.24.4.3. **ALMOÇO E JANTAR CUSTODIADOS:** As refeições deverão ser porcionadas em embalagens descartáveis de isopor biodegradável (embalagem primária), devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano do tipo (Hot Box ou Termo Box), devidamente vedados e





higienizados, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo. As embalagens descartáveis deverão ser no seguinte formato:

- I- **Formato redondo, tipo hamburgueira nº 8:** devendo ser acondicionados o arroz, feijão, macarrão e proteína;
- II- **Salada:** quando cozida ou refogada, a salada poderá ser acondicionada diretamente no marmiteix. Se for crua, deverá ser porcionada em recipientes plásticos descartáveis com tampa e armazenada em caixas térmicas (hotbox), garantindo a conservação e a segurança alimentar);
- III- **FARINHA:** porcionada e acondicionada em saco de plástico, contendo 50g de farinha por refeição, e armazenadas em caixas de polietileno de cor branca totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior;
- IV- A composição nutricional feijão ou qualquer alimento que possa ser de fácil perecimento, poderá ser servido separadamente dos outros itens, a pedido da fiscalização, em recipientes plásticos descartáveis com tampa e armazenada em caixas térmicas (hotbox) ou em cubas de inox, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, devendo possuir mecanismos ou dispositivos capazes de garantir a adequada manutenção da temperatura recomendada para cada produto, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, fornecendo utensílios para a retirada do alimento de forma higiênica. As refeições servidas desta forma devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: nome da empresa, quantidade servida, data e horário da cocção do preparo e destino da refeição.

4.25. **ALMOÇO E JANTAR SERVIDORES:**

4.25.1. **UNIDADE “CADEIÃO”:** As refeições para os servidores da Penitenciária Masculina do “Cadeião” poderão ser fornecidas de forma alternativa, sendo acondicionadas e servidas em marmiteix ou disponibilizadas em BALCÃO TÉRMICO, tipo réchaud elétrico:

- I- porcionadas em embalagens descartáveis de isopor biodegradável (embalagem primária), devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano do tipo (Hot Box ou Termo Box), devidamente vedados e higienizados, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo. As embalagens descartáveis deverão ser no seguinte formato:
 - a. Formato retangular com 03 ou 04 divisões internas: devendo ser acondicionados o arroz, macarrão, proteína e feijão. Se a salada for



cozida ou refogada, poderá ser acondicionada no marmitex. Se for salada crua, deverá ser porcionada e acondicionada em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa e armazenadas dentro de hotbox;

- b. A composição nutricional feijão ou qualquer alimento que possa ser de fácil perecimento, poderá ser servido separadamente dos outros itens, a pedido da fiscalização, em recipientes plásticos descartáveis com tampa e armazenada em caixas térmicas (hotbox) ou em cubas de inox, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, devendo possuir mecanismos ou dispositivos capazes de garantir a adequada manutenção da temperatura recomendada para cada produto, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, fornecendo utensílios para a retirada do alimento de forma higiênica. As refeições servidas desta forma devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: nome da empresa, quantidade servida, data e horário da cocção do preparo e destino da refeição;
- II- Ou, porcionadas e servidas em BALCÃO TÉRMICO, tipo réchaud elétrico, compostas por parte térmica para a comida quente e parte fria para saladas. Esse equipamento necessário será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato:
- a. As refeições serão transportadas em caixas térmicas (hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e servidas no refeitório em BALCÕES TÉRMICOS, em pratos porcionados;
 - b. As refeições preparadas devem ser mantidas sob temperatura controlada, em equipamentos devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento respeitado o binômio tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico sanitária. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira à última refeição. As matérias-primas e os ingredientes utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;
 - c. A CONTRATADA será responsável pela montagem e distribuição dos alimentos que integram a refeição dos servidores em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO), pela distribuição das refeições em pratos porcionados aos comensais no interior das unidades prisionais, pela



limpeza do refeitório e pelo fornecimento das louças (pratos, talheres, copos, refresqueiras), bem como pela higienização desses utensílios.

4.25.2. **DEMAIS UNIDADES:** Na impossibilidade de um espaço físico adequado para a instalação de um balcão térmico para a direção/servidor, as refeições serão servidas da seguinte forma:

- I- porcionadas em embalagens descartáveis de isopor biodegradável (embalagem primária), devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano do tipo (Hot Box ou Termo Box), devidamente vedados e higienizados, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo. As embalagens descartáveis deverão ser no seguinte formato:
- II- Formato retangular com 03 ou 04 divisões internas: devendo ser acondicionados o arroz, macarrão, proteína e feijão. Se a salada for cozida ou refogada, poderá ser acondicionada no marmitex. Se for salada crua, deverá ser porcionada e acondicionada em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa e armazenadas dentro de hotbox;
- III- A composição nutricional feijão ou qualquer alimento que possa ser de fácil perecimento, poderá ser servido separadamente dos outros itens, a pedido da fiscalização, em recipientes plásticos descartáveis com tampa e armazenada em caixas térmicas (hotbox) ou em cubas de inox, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, devendo possuir mecanismos ou dispositivos capazes de garantir a adequada manutenção da temperatura recomendada para cada produto, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, fornecendo utensílios para a retirada do alimento de forma higiênica. As refeições servidas desta forma devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: nome da empresa, quantidade servida, data e horário da cocção do preparo e destino da refeição.

4.26. **LANCHE DA MANHÃ:** frutas devidamente higienizadas e, caso possuam casca que exija o uso de objetos cortantes para remoção, devem ser previamente descascadas e, se necessário, cortadas, sendo em seguida acondicionadas em embalagens descartáveis ou sacos plásticos. Todas as frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de cor branca, totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devidamente vedadas e higienizadas. As caixas deverão possuir tampa e, após o acondicionamento das frutas, deverão ser devidamente fechadas, garantindo a proteção e a adequada conservação durante o transporte;



- 4.27. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima se torna, mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores, dos próprios presos e de terceiros;
- 4.28. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob a supervisão e observação do executor do contrato ou outro servidor por ele designado;
- 4.29. A CONTRATADA deverá fornecer semanalmente, em quantidade suficiente para atender o número de servidores de cada unidade prisional, guardanapo de papel, temperos (sal, óleo e vinagre) para salada, palito de dente e talheres descartáveis.

4.30. **DA DISTRIBUIÇÃO E DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES**

- 4.30.1. As refeições serão distribuídas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) de forma ininterrupta;
- 4.30.2. A entrega e distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos neste Termo de Referência;
- 4.30.3. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas;
- 4.30.4. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas;
- 4.30.5. Sendo necessário o acompanhamento por 01 (um) representante da contratada na operacionalização do transporte e entrega das refeições nos locais estabelecidos no anexo II;
- 4.30.6. A empresa deverá, OBRIGATORIAMENTE, no ato da entrega das refeições, entregar à Comissão de Recebimento de Alimentação duas vias do Formulário de Recebimento das Refeições, conforme anexo VI deste Termo. Serão preenchidas 2 (duas) vias do formulário, com a assinatura do servidor responsável e do representante da contratada. Uma via pertencerá ao representante da contratada e a outra ao servidor responsável pelo recebimento;
- 4.30.7. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade, em conjunto com um representante da CONTRATADA, que deverá acompanhar a distribuição das refeições nas dependências das unidades prisionais. O processo será realizado observando-se, no mínimo, a seguinte rotina:



- I- Fazer a checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.
- II- A Comissão deverá separar, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia (por unidade prisional), sendo, uma amostra destinada para:
 - a. Pesagem e verificação de temperatura;
 - b. Conferência da composição da refeição entregue com o cardápio aprovado pela Unidade de Nutrição;
 - c. Verificação das propriedades organolépticas (cor, odor e sabor);
 - d. Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais
- III- A outra amostra será destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e colocar a referida amostra sob refrigeração durante 72 horas nas dependências da CONTRATANTE;
- IV- A Comissão de Recebimento preencherá o Formulário de recebimento das Refeições, anotando quaisquer irregularidades porventura constatadas no momento do recebimento ou distribuição das refeições. Serão preenchidas 2 (duas) vias do formulário, sendo aposta a assinatura do servidor responsável e do representante da contratada.

4.30.8. Considerando-se que o teste de amostragem é realizado em uma única unidade de refeição (marmitex), constatada alguma das irregularidades, deverá o servidor responsável pelo recebimento, retirar mais 05 (cinco) refeições do hot-box, e realizar a mesma rotina de recebimento(checklist) e comunicar a Direção da Unidade. Caso a inadequação persista, o hot-box deverá ser recusado, caso contrário, recebido integralmente.

4.30.9. É vedada a identificação das refeições que servirão de amostras, cabendo à CONTRATANTE escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, quais serão as refeições a serem utilizadas como amostras;

4.30.10. O procedimento total – do recebimento da alimentação entregue pela empresa à entrega da última refeição aos detentos – não poderá ultrapassar 01h30;

4.30.11. As informações anotadas no Formulário de Recebimento devem ser registradas no aplicativo NUTRIPEN.



- 4.30.12. A Comissão de Fiscalização de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor, sabor, cor e textura), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a CONTRATADA, que terá um prazo de 01h30min, para substituir as refeições recusadas;
- 4.30.13. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição poderá se fazer por refeições já preparadas para o jantar;
- 4.30.14. Se ocorrer no jantar a CONTRATADA fornecerá lanche contendo: 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50g cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50g); 01 fatia de queijo muçarela (mínimo de 30g), uma fruta da época (mínimo 100g) e suco de fruta (mínimo 250ml);
- 4.30.15. A substituição das refeições em desacordo com as especificações, não exime a CONTRATADA das eventuais sanções cabíveis;
- 4.30.16. Fica facultado ao servidor responsável e ao representante da empresa o registro de fotos e ocorrências referente as refeições que estiverem em desacordo com as especificações deste Termo;
- 4.30.17. Em cada caixa de armazenamento das marmitas hot box deverá constar informação indicando a quantidade de marmitas, a unidade prisional e o respectivo pavilhão;
- 4.30.18. As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes isotérmicos hot box não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima;
- 4.30.19. As caixas hot box e as garrafas térmicas que apresentarem avarias (queimados, furados e outros danos) que prejudiquem o acondicionamento deverão ser substituídos;
- 4.30.20. Todos os recipientes contendo alimentação passarão pelo procedimento de segurança (aparelho de raio X), sendo de responsabilidade dos funcionários da empresa colocar e retirar as caixas contendo as refeições no aparelho de raio X. E acompanhar todo o procedimento de segurança;
- 4.30.21. A contratada deverá proceder, em até 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pela direção ou responsável da unidade prisional, à substituição dos equipamentos e utensílios considerados impróprios para o uso;





4.30.22. A distribuição das refeições nos pavilhões ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, que deverá contratar mão de obra de internos das Unidades para entregarem as refeições e lanches fornecidos aos demais detentos, em quantidade suficiente para garantir a distribuição das refeições e lanches em tempo hábil a não prejudicar a qualidade e temperatura da alimentação, bem como a segurança das unidades. Tal quantitativo deverá ser conforme tabela abaixo:

UNIDADE	QUANTIDADE DE INTERNOS
Cadeião	08
Penitenciária Feminina	03
Colônia Penal	04
Penitenciária de Segurança Média	06

4.30.23. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pelas direções das unidades prisionais à CONTRATADA, em requisição específica, por meio de documentos enviados por aplicativos ou e-mail, até as 20:00hs do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra alteração no quantitativo de presos após este horário, será requisitado à CONTRATADA o acréscimo ou decréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 08h30 do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de presos após o almoço, a direção da unidade prisional requisitará o acréscimo de refeições no jantar até as 14h00;

4.30.24. Caso haja solicitação da CONTRATANTE, esses horários poderão sofrer alterações de acordo com as necessidades de cada Unidade Penal, tendo a CONTRATADA um prazo de 7 (sete) dias corridos para a adequação;

4.30.25. A empresa CONTRATADA deverá fornecer e-mail ou outro meio de comunicação ao IAPEN para receber os pedidos das refeições e as notificações referentes à prestação dos serviços. Este e-mail será o meio oficial de comunicação entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA;

4.30.26. A contratada deverá garantir que as refeições sejam entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 15 minutos para mais ou para menos, com uma temperatura mínima de 60º C para os pratos quentes e 5º C para os pratos frios, que devem ser entregues em recipientes isotérmicos;

4.30.27. Os funcionários da CONTRATADA devem se apresentar dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e



equipamentos de proteção individual específico para o desempenho das funções e com crachás de identificação, contendo nome, nº de documento de identificação, função que desempenha na empresa, fotografia recente, que permitam a sua identificação;

4.30.28. A contratada deverá fornecer aos internos que prestam mão de obra sob sua responsabilidade na distribuição das refeições uniformes, luvas, máscaras descartáveis, protetores de cabelo e crachás de identificação, conforme a necessidade do serviço a ser executado. Cabe à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela direção do estabelecimento penal, fiscalizar e exigir o uso rigoroso do material fornecido;

4.31. DO TRANSPORTE

4.31.1. O transporte de alimentos deverá ser realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002;

4.31.2. Apresentar no ato da assinatura do contrato, comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002;

4.31.3. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas para o transporte do quantitativo de refeições e lanches estipulados para a unidade prisional licitada;

4.31.4. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de novos veículos que se destinem ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas;

4.31.5. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem 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. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, nos termos da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

4.31.6. As refeições deverão ser transportadas em veículo exclusivamente para transportar alimentos prontos. Isso quer dizer que nenhum outro tipo de alimento ou de material deve ser transportado no mesmo veículo, ao mesmo tempo. Tal cuidado é necessário para se evitar a contaminação cruzada, ou seja, um alimento



não manipulado, ou manipulado indevidamente, contaminar outro corretamente manipulado, de acordo com a PORTARIA CVS Nº5 DE ABRIL DE 2013;

- 4.31.7. A alimentação deverá ser transportada em veículo tipo furgão ou caminhão fechado, isotérmico ou refrigerado. No lado externo do veículo, deve constar o nome da empresa responsável, endereço, telefone e ao que se destina, ou seja, transporte de alimentos, motoristas e auxiliares devidamente identificados com uniformes e crachá por se tratar de um órgão de segurança;
- 4.31.8. Colocar estrados plásticos no piso do veículo, para apoiar os recipientes com os alimentos;
- 4.31.9. Manter o veículo em ótimas condições de higiene devendo ser higienizados, cabendo à CONTRATADA adotar medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas;
- 4.31.10. Sair do local onde o alimento é preparado e ir direto ao local em que será distribuído, não devendo circular com o alimento além do tempo necessário;
- 4.31.11. Manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislação vigentes;
- 4.31.12. Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação regentes, normas brasileiras aplicáveis e recomendação dos manuais de proprietários e serviços do veículo;
- 4.31.13. O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene;
- 4.31.14. A empresa deverá disponibilizar carros tipo plataforma, em chapa de aço com capacidade mínima de 300kg, adequado para transporte das caixas térmicas entre o veículo de transporte e o posto de serviço das unidades prisionais (cadeião, segurança máxima, COPEF, COLPE, UPPJE). O carrinho será solicitado e aprovado pelo fiscal ou gestor do contrato e será entregue até o dia do início da execução do serviço na Penitenciária.

4.32. DA HIGIENE

- 4.32.1. Atender o que dispõe a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;



- 4.32.2. Possuir local próprio para a higienização dos utensílios sem cruzar com o fluxo e bom andamento da cozinha (área de cocção);
- 4.32.3. O controle integrado de pragas será realizado pela CONTRATADA, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;
- 4.32.4. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;
- 4.32.5. Devem ser utilizadas soluções sanitizantes adequadas para higienização de vegetais crus, frutas e equipamentos; esta solução deverá ser mantida em embalagem em conformidade com a legislação vigente, sob fiscalização assídua ou periódica da contratante;
- 4.32.6. Elaborar e implementar, dentro de 30 dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas (MBP) contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/94 do Ministério da Saúde, específicos para cada unidade de produção; e submetê-los à apreciação da contratante;
- 4.32.7. A contratante irá analisar o conteúdo da APPCC e do MBP a ser elaborado e implementado pela contratada, além de emitir parecer técnico sobre estes documentos, sendo que este parecer deverá compor o relatório de prestação do serviço a ser validado pelo gestor do contrato;
- 4.32.8. O MBP a ser apresentado para análise deverá ter como conteúdo mínimo a descrição das operações realizadas pela contratada, tais como os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final, a fim de garantir uma análise eficiente para o contratante;
- 4.32.9. Entregar uma cópia dos manuais supracitados a contratante, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos. Além disso, manter estes manuais a disposição para eventuais consultas do contratante e da equipe de trabalho da contratada.

4.33. **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

- 4.33.1. Todas as atividades necessárias à execução do objeto contratado, como o preparo, embalagem, armazenamento e organização de fornecimento, dentre outras



deverá ser realizado nas dependências da própria contratada, mantendo as instalações regulares, com as certificações dos órgãos de vigilância sanitária;

- 4.33.2. Caso a instalação da cozinha Industrial não atenda ao preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações, a empresa terá o prazo de 30 (trinta) dias para adequação da mesma a contar da assinatura do contrato;
- 4.33.3. A CONTRATADA será considerada apta para iniciar o fornecimento do objeto, desde que comprove ter instalações apropriadas, de acordo com as normas supracitadas no item anterior, sendo capaz de produzir todo o escopo contratado conforme as especificações, pessoal técnico habilitado e pessoal operacional treinado, em números satisfatórios, inclusive veículos suficientes, de acordo com as normas, para o transporte de alimento;
- 4.33.4. Caso não seja cumprindo as exigências preconizadas nas normativas legais no prazo citado no Item 4.33.2 deste Termo, a contratante fica facultado o direito de rescindir o contrato unilateralmente;
- 4.33.5. Executar o controle dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em todas as etapas da produção, verificando qualidade, estado de conservação, condição de estocagem, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas a legislação pertinente;
- 4.33.6. Os critérios de armazenamento dos produtos alimentícios deverão ser realizados conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, sendo que: Os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas e íntegras, e armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar; o local de armazenamento deverá ser ausente de material estranho, estragado ou tóxico, além de limpo e conservado; deverá existir controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura para ambientes com controle térmico, além de rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos; produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.

4.34. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS





4.34.1. Disponibilizar no início do contrato, os equipamentos de verificação de gramagem e temperatura, de distribuição e acondicionamento das refeições nas unidades prisionais, de acordo com as especificações e quantitativos constantes no quadro abaixo, com utilização exclusiva para o objeto deste Termo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Balança Eletrônica	Capacidade de pesagem: até 15 kg, com display/visor cristal líquido (LCD) ou LED. Os valores apresentados pelo visor digital (display), do valor de divisão real até a carga máxima devem ser visualizados em gramas (g)	11 unidades, sendo necessário disponibilizar uma balança em cada unidade prisional.
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO (TERMÔMETRO DIGITAL)	- Visor em cristal líquido; - Haste em aço inox, de +/- 15 cm de comprimento e +/- 4mm; termômetro digital tipo espeto (termômetro culinário), resolução: 1°C; Precisão: +/- 1°C; 01, Função Hold (registro de dados);	11 unidades, sendo necessário disponibilizar uma balança em cada unidade prisional.
CARRO AUXILIAR PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NOS PAVILHÕES	Carro plataforma com abas, com grade frontal em aramado de 1,0m x 0,60 x 0,70m capac. Mínima de 300 quilos com base em chapa de aço inox com roda de borracha.	Imagem ilustrativa Anexo XI
CAIXAS TÉRMICAS PARA ACONDICIONAMENTO DAS EMBALAGENS DESCARTÁVEIS	caixas térmicas Hot Box capac. 60 litros. dimensões 0,86 x 0,64 x 0,46m	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas
CAIXAS EM POLIETILENO	Caixas de polietileno de cor branca, totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devendo possuir tampa para o	Em quantidade compatível com o número de refeições a





	fechamento adequado dessa abertura	serem fornecidas
GARRAFA TÉRMICA	Para o fornecimento das bebidas café/ suco	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas
TALHERES DE PLÁSTICO DESCARTÁVEIS	Para as refeições destinadas aos servidores	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas

- 4.34.2. As especificações estabelecidas acima são características mínimas que deverão ser observadas, podendo ser substituídas por tecnologia superior, desde que devidamente aprovado pela CONTRATANTE;
- 4.34.3. As balanças digitais eletrônicas devem corresponder a modelo aprovado pelo INMETRO, ser aprovados em verificação inicial e atender a resolução CONMETRO Nº 11 DE 1988 e ao Regulamento Técnico Metrológico aprovado pela Portaria nº 236/94 e suas alterações;
- 4.34.4. A CONTRATADA deverá dispor dos equipamentos de verificação (Balança e termômetro) em todos os procedimentos de entregas das etapas diárias de refeições nos endereços das unidades do estabelecimento Penal, descrito no anexo II a partir do início da execução do contrato;
- 4.34.5. Caso a CONTRATANTE constatare que a balança tenha sofrido modificações que possam influenciar as propriedades metrológicas do instrumento e as marcas de selagem e de verificação estejam inadequadas, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a realização de verificação metrológica da balança no IPEM, mesmo que o certificado de verificação emitido pelo IPEM esteja dentro do prazo de validade;
- 4.34.6. O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou por laboratório acreditado pelo Inmetro;
- 4.34.7. Caso a CONTRATANTE constatare que o termômetro tenha sofrido modificações que possam influenciar as propriedades metrológicas do instrumento, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a realização de calibração, mesmo que o certificado de calibração esteja dentro do prazo de validade;



- 4.34.8. Os equipamentos (Balança e termômetro) deverão ser mantidos em adequado estado de funcionamento;
- 4.34.9. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a manutenção e substituição dos equipamentos (Balança e Termômetro) caso constate inadequações em suas condições de funcionamento nos atos de verificação diária;
- 4.34.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará por possíveis danos ou extravios dos equipamentos de verificação de que trata este Termo de Referência, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA sua preservação.

4.35. **DA EQUIPE DE TRABALHO**

- 4.35.1. Recrutar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços cabendo-lhes efetuar todos os pagamentos, inclusive os previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador. Ressalta-se que a contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive, quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 4.35.2. Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito de modo que o quantitativo de funcionários seja suficiente para garantir a oferta de alimentos seguros do ponto de vista higiênico sanitários, nutricionalmente balanceados e de acordo com todas as normas estabelecidas em contrato, sem prejuízo na execução de outros serviços essenciais (limpeza, transporte, manutenção, administrativo). Manter o quadro de profissional Nutricionista conforme Resolução CFN nº 600, de 25/02/2018;
- 4.35.3. Manter na sua equipe de trabalho profissionais especializados na área de Nutrição, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7) para a supervisão, coordenação, controle, fiscalização e execução de todas as atividades de preparo e distribuição da alimentação pronta. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro o(s) profissional(is) Nutricionista(s) de acordo com os parâmetros numéricos mínimos de referência e as atribuições definidas no Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em especial àquelas observações contidas na Resolução – CFN nº 600/2018;
- 4.35.4. Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem se, quando houver



necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

- 4.35.5. A contratada deverá fornecer uniformes adequados e completos, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), paramentações específicas para prestação de serviços de alimentação e nutrição, desde entrada até a saída da jornada de trabalho de seus funcionários. Manter a equipe de trabalho dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;
- 4.35.6. Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico, operacional e administrativo, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado;
- 4.35.7. Nos casos de parceria com o Estado para o uso de mão de obra dos presos, deverá à CONTRATADA a realização dos exames de saúde apontados no Item 4.35.6, naquilo que não for contrário a legislação específica;
- 4.35.8. Entende-se por equipe de trabalho os empregados da CONTRATADA, bem como os presos que laborarem na empresa através de convênio firmado com o IAPEN;
- 4.35.9. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 4.35.10. Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos, técnicos, e aos internos que laborarem na empresa, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e enviados à Área Técnica de Nutrição quando solicitados;
- 4.35.11. Desenvolver boas relações com os servidores da CONTRATANTE acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado;
- 4.35.12. Atender de imediato, de forma diligente e inquestionável, às solicitações de substituição da mão de obra, entendida como inadequada, cuja permanência, atuação e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina e decoro do órgão, à técnica ou ao interesse do serviço, substituindo-os no prazo determinado pelo fiscal do contrato;



4.35.13. Acompanhar o procedimento de fiscalização e atestar o preenchimento do instrumento de recebimento das refeições, devendo inclusive acompanhar a distribuição, respeitando as normas de segurança da respectiva unidade;

4.35.14. Todo e qualquer dano causado nos funcionários da empresa contratada será de sua responsabilidade, devendo de imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;

4.36. **DA ABSORÇÃO DE MÃO DE OBRA ADVINDA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO ESTADUAL**

4.36.1. A CONTRATADA deverá celebrar convênio com a CONTRATANTE para a contratação de mão de obra proveniente do Sistema Penitenciário Estadual, necessária à execução do objeto, nos termos do Decreto Federal nº 9.450, de 24 de julho de 2018;

4.36.2. Formular pedido por escrito à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, no qual especificará a quantidade e os serviços que serão prestados pelos trabalhadores a serem contratados por meio de convênio;

4.36.3. Será autorizada a cobrança da parcela destinada ao FUPEN, encargos administrativos, das empresas cooperadas, conforme o número de PPLs implantados no canteiro de trabalho;

4.36.4. Os PPLs deverão ser substituídos prontamente nos casos em que suas condutas, segundo avaliação pela direção ou responsável pelo estabelecimento penal, sejam incompatíveis com as normas disciplinares de tal estabelecimento, ou nos casos em que sejam agraciados(as) com a progressão de regime, alvará de soltura, transferência, ou outro motivo que resulte em sua ausência;

4.36.5. Fornecer aos presos contemplados no convênio firmado entre a contratada e a contratante, uniformes, luvas, máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com o serviço a ser executado, cabendo à comissão de recebimento de alimentos, instituída pela Direção do Estabelecimento Penal, fiscalizar e exigir que os presos usem rigorosamente o material fornecido.

4.37. **DA COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL**

4.37.1. A critério da Administração, disponibilizar 7 (sete) refeições (1 desjejum, 1 lanche da manhã, 2 almoço, 2 jantar e 1 ceia), sem custo, além do quantitativo solicitado, para degustação, inspeção e guarda da amostra pela CONTRATANTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue por refeição;





- 4.37.2. Controlar a qualidade da alimentação preparada e fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, que deverá ocorrer após o envase de pelo menos 50% (cinquenta por cento) das marmitas, às suas expensas;
- 4.37.3. As amostras da alimentação preparada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e mantidas sob congelamento pelo prazo de 72h (setenta e duas) horas para eventuais análises;
- 4.37.4. As referidas amostras somente servirão para atendimento aos Órgãos de Controle Sanitário e Epidemiológico, não podendo ser utilizadas para fins de contraprova pela CONTRATADA na defesa de processos administrativos referentes a inexecução contratual;
- 4.37.5. Efetuar, quando solicitada pela CONTRATANTE, análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela;
- 4.37.6. A CONTRATADA realizará, no prazo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do contrato, análise microbiológica de amostras da água a ser utilizada no preparo das refeições, repetirá, no mínimo uma vez a cada semestre, a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras;
- 4.37.7. Análises microbiológicas de amostras poderão ser realizadas a pedido da CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA, sempre que houver suspeitas de contaminação, ou periodicamente para fins de fiscalização dos ingredientes ou preparações;
- 4.37.8. Sempre que constatada irregularidades, a CONTRATADA tomará as medidas urgentes para sanar as possíveis falhas ensejadoras de contaminação, sem prejuízo das eventuais sanções cabíveis.
- 4.38. **DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO**
- 4.38.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- 4.38.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela portaria 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do contratante relativos a engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 14.248/2002, que institui a política estadual de resíduos sólidos, cumulada com a Lei nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que



instituiu a Política Estadual sobre Mudanças Climáticas – PEMC, e seus respectivos decretos que as regulamentam;

- 4.38.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- 4.38.4. Providenciar para que todos os empregados tenham a carteira de saúde emitida pela Vigilância Sanitária atualizada;
- 4.38.5. Com base na Lei Estadual nº 14.248/2002 e demais legislações ambientais, a contratada fica responsável por implementar em seu serviço boas práticas ambientais específicas, dentre as quais: uso racional da água, eficiência energética, redução da produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamentos dos alimentos, incluindo a questão de reutilização de alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, uso de produtos biodegradáveis, controle de emissão de poluentes, controle de poluição sonora, destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.

4.39. **PLANO DE CONTIGÊNCIA**

- 4.39.1. Após a assinatura do contrato, a empresa terá 5 (cinco) dias úteis para apresentar o Plano de Contingência para ser aprovado pela equipe técnica do IAPEN contendo no mínimo o plano de fornecimento alternativo para as seguintes contingências:
- I. Alagamento de cozinha, falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros;
 - II. Problemas com caminhão de entrega;
 - III. Interrupção de trânsito;
 - IV. Problemas na entrega de insumos;
 - V. Manter Contato de fornecedores alternativos próximo a empresa e a Unidade Prisional;
 - VI. Interdição e/ou outras intercorrências que impossibilitem o preparo das refeições pela CONTRATADA.
- 4.39.2. Atender as possíveis intercorrências, com o comunicado do Fiscal do Contrato, daquelas refeições que estiverem impróprias ou inadequadas ao consumo, sendo necessário, portanto, a sua substituição em até 2 (duas) horas da referida



comunicação, evitando-se, assim, o transtorno que a falta de alimentação ou seu atraso excessivo podem causar em um ambiente de reclusão coletivo.

4.40. DOS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA

4.40.1. Na entrega das refeições:

I- Somente será permitida a entrega de alimentação em veículos identificados da Contratada;

II- Todas as portas do compartimento de carga dos veículos, após o carregamento com as caixas isotérmicas, deverão ser vedadas com um lacre de segurança, cujo código deverá ser previamente informado ao IAPEN, diariamente, pela CONTRATADA. O veículo só poderá ser aberto na presença do servidor responsável pelo recebimento das refeições, que conferirá o lacre com o número do comprovante de entrega;

III- Os funcionários da empresa responsáveis pela entrega das refeições deverão ser cadastrados na Unidade Prisional onde será entregue as refeições, até 5 (cinco) dias úteis antes do início da execução dos serviços e havendo alteração no quadro de funcionários deverá ser imediatamente informado a Unidade demandante;

4.40.2. Além do credenciamento, os funcionários da Contratada obrigatoriamente passarão pelos procedimentos de segurança institucional, dentre eles o de scanner corporal, conforme procedimento padrão de segurança;

4.40.3. Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local da prestação dos serviços, orientando-os quanto ao sigilo absoluto a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades de Atendimento, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas advindos de qualquer vazamento de informação;

4.40.4. A Contratada deverá fornecer à contratante a relação de todos os seus funcionários, constando RG, CPF e endereço de residência, e informar qualquer demissão ou contratação de novos funcionários, cuja finalidade é a investigação social;

4.40.5. Especialmente dos funcionários que compõem a equipe de entrega das refeições, será exigida a apresentação de certidões de antecedentes criminais, ou outros que forem pertinentes pela contratada à contratante;

4.40.6. Deverá manter os funcionários da empresa devidamente uniformizados, com todos os equipamentos de EPI's exigidos pelas legislações vigentes e identificados por meio de crachás com nome, foto e função que exerce dentro da empresa;



4.40.7. A CONTRATADA deverá certificar-se todos os dias da prestação do serviço que não serão incorporadas às refeições (marmitas), bem como, nas caixas hot box e nos caminhões, objetos estranhos e ilícitos para inserção no ambiente penal, tais como celulares, drogas, armas, bebidas alcoólicas, entre outros.

4.41. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.41.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas e transportadas (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia), para atender as necessidades do IAPEN, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-AP;

4.41.2. O licitante vencedor deverá apresentar no ato da assinatura do contrato Certificado de Registro no Conselho Regional de Nutrição 7ª Região, inclusive de seu responsável técnico;

4.41.3. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes do IAPEN especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas;

4.41.4. A futura CONTRATADA deverá demonstrar que dispõe de aparelhamento técnico, com especificação detalhada dos equipamentos e utensílios em quantidades suficientes, para a perfeita execução do contrato no momento de sua formalização, não sendo necessária a comprovação de sua propriedade através de notas fiscais e/ou contratos de aquisição dos aparelhos, permitindo-se apenas a relação dos equipamentos e declaração formal quanto sua disponibilidade;

4.41.5. A aptidão para iniciar o fornecimento de que trata o item anterior compreende instalações apropriadas, de acordo com as normas vigentes, capaz de produzir todo o escopo contratado conforme as especificações, pessoal técnico habilitado e pessoal operacional treinado, em números satisfatórios, inclusive veículos suficientes, de acordo com as normas, para o transporte de alimentos;

4.41.6. Num prazo máximo de até 15 (quinze) dias, a contar da data da assinatura do contrato ou conforme data definida como termo inicial para fornecimento constante na ordem de fornecimento, o fornecedor deverá iniciar o fornecimento das refeições.

4.41.7. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato será submetido ao crivo da Procuradoria Geral do Estado para opinar sobre a rescisão



unilateral e convocação do segundo classificado para assinatura do Termo de Contrato;

- 4.41.8. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 10 (dez) anos, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração;
- 4.41.9. No presente caso, em razão da complexidade e da quantidade de serviços a serem executados, sugere-se a adoção de prazo contratual de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, com início da execução do serviço no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos;
- 4.41.10. O estabelecimento desse período inicial de 12 (doze) meses favorece a atração de empresas de fora do Estado do Amapá, incentivando a instalação de filiais no Estado, considerando ainda a possibilidade legal de prorrogação contratual por até 10 (dez) anos. Esse cenário estimula maiores investimentos por parte das empresas participantes, promove a geração de empregos locais, amplia a competitividade no procedimento licitatório e atrai empresas com maior grau de especialização técnica para o certame.
- 4.41.11. O aumento da competitividade no certame é elemento essencial para que a Administração obtenha propostas economicamente mais vantajosas, em conformidade com o princípio da economicidade estabelecido no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021).
- 4.41.12. Ao vislumbrar a possibilidade de manutenção do contrato por período de até 10 (dez) anos, a empresa contratada poderá realizar economias de escala e melhor amortização de seus investimentos iniciais em equipamentos, estrutura logística e adequações sanitárias. Com a diluição dos custos de mobilização ao longo da vigência contratual, os preços ofertados tenderão a ser mais vantajosos para o Estado, promovendo ganhos financeiros efetivos ao longo dos exercícios orçamentários subsequentes.
- 4.41.13. O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento;
- 4.41.14. A CONTRATADA deve, em no mínimo de 180 (cento e oitenta) dias antes da data de vencimento do contrato, manifestar-se por escrito à CONTRATANTE quanto ao desinteresse em uma possível prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto contratado, sua relevância para a ordem social e segurança pública, bem como o princípio da continuidade dos serviços públicos;



- 4.41.15. Quedando-se inerte no prazo estimulado acima, fica a critério da CONTRATANTE a renovação contratual em razão da conveniência do Estado e desde que haja justificativa para tanto, observado o disposto no art. 107, da Lei 14.133/21;
- 4.41.16. Ao final de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação contratual, o reajuste de preços terá por base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 4.41.17. A Execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por Fiscais de contratos nomeados por Portaria nos termos do art. 117 da Lei Federal 14.133/2021 e a fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com as normas contratuais;
- 4.41.18. A comunicação entre a Contratante e a Contratada será realizada: por meio eletrônico, via e-mail; por telefone indicados na formalização do contrato;
- 4.41.19. Os relatórios de fiscalização serão encaminhados à CONTRATADA para conhecimento e adequação das irregularidades nos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, quando for o caso.

4.42. DA VISITA TÉCNICA

- 4.42.1. Fica facultada à licitante a realização de vistoria 'in loco', a qual deve ser agendada previamente em dias úteis, no período das 8h às 11h e das 14h às 17h (pelo seguinte e-mail protocolo@iapen.ap.gov.br), junto à Direção da Unidade;
- 4.42.2. Tal visita poderá ser realizada por intermédio de seu responsável técnico (Nutricionista) ou responsável legal, devidamente identificados, nos locais onde serão entregues as refeições e a fim de tomar conhecimento de possíveis peculiaridades para a execução do contrato;
- 4.42.3. De modo algum, as licitantes poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas;
- 4.42.4. A opção pela visita física para a realização de vistoria técnica constitui direito e ônus da empresa, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, mas não ostenta caráter eliminatório do certame para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, a empresa resolver não vistoriar os locais onde serão entregues os serviços objeto da contratação, caso vitorioso no certame, não poderá alegar desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para



eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

4.43. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

- 4.43.1. Com base na Lei Federal nº 12.349/2010 e demais legislações ambientais, a contratante fica responsável por implementar em seu serviço boas práticas ambientais específicas, dentre as quais: uso racional da água, eficiência energética, redução da produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamentos dos alimentos, incluindo a questão de reutilização de alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, uso de produtos biodegradáveis, controle de emissão de poluentes, controle de poluição sonora, destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções
- 4.43.2. A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade determinados no Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Instrução Normativa SLTI/MP N° 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU;
- 4.43.3. É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos;
- 4.43.4. A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental, em decorrência da execução de suas atividades objeto desta licitação;
- 4.43.5. A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo e para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 4.43.6. A CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis, utilizando os recipientes adequados para cada material;
- 4.43.7. A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 4.43.8. O veículo destinado à entrega das refeições nas Unidades prisionais deverá possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte;



- 4.43.9. O uso adequado da água, que a utilizam com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;
- 4.43.10. Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:
- I. Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc.);
 - II. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc.);
 - III. Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc.
 - IV. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de sustentabilidade, incluindo o reuso de água sempre que possível, a destinação adequada de resíduos e a minimização do impacto ambiental.

4.44. **DA RESPONSABILIDADE CIVIL**

- 4.44.1. A contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência de execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- 4.44.2. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados ao IAPEN, seus servidores e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados;
- 4.44.3. Responder civil e criminalmente, por quaisquer danos ou prejuízos, causados aos comensais em consequência da ocorrência de Doença Transmitida por alimentos (DTA's) ou qualquer dano à saúde em decorrência do fornecimento irregular da alimentação.

4.45. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 4.45.1. **MANUFATURA DOS PÃES:** Será permitida a subcontratação para a manufatura dos pães;
- 4.45.2. A subcontratação estará condicionada à solicitação formal da CONTRATADA e à prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, a seu exclusivo critério e conveniência;



- 4.45.3. Compete à CONTRATADA fiscalizar, supervisionar e coordenar toda e qualquer atividade subcontratada, de modo a garantir a efetiva execução do objeto contratual, bem como exigir da empresa subcontratada o cumprimento integral dos requisitos de qualificação e habilitação exigidos.
- 4.45.4. Em quaisquer hipóteses de subcontratação, a CONTRATADA permanecerá integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais assumidas, inclusive quanto à qualidade das refeições fornecidas, devendo assegurar que a subcontratada atenda rigorosamente a todas as normas sanitárias, técnicas e regulamentares vigentes.
- 4.45.5. Será exigido da contratada apresentação de toda documentação da Subcontratada;
- 4.45.6. A CONTRATANTE não possui vínculo com a subcontratada.

4.46. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 4.46.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

4.47. **FISCALIZAÇÃO DIÁRIA:**

- 4.47.1. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
- 4.47.2. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;
- 4.47.3. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório;
- 4.47.4. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;



- 4.47.5. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no art. 118 da Lei 14.133/2021;
- 4.47.6. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da CONTRATADA ou vinculadas à execução do objeto;
- 4.47.7. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- I- Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
 - II- Aprovar as alterações dos cardápios;
 - III- Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
 - IV- Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto;
 - V- Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a CONTRATADA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos em área destinada ao preparo e fornecimento da alimentação;
 - VI- Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, assim como no local onde são servidas as refeições;
 - VII- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições suspeitas de estarem impróprias ao consumo;
 - VIII- Registrar as queixas para serem examinadas;
 - IX- Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública.
 - X- Propor a aplicação de penalidades;
 - XI- Realizar vistorias periódicas para exame das condições de higiene e conservação das instalações e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos;
- 4.47.8. É facultado à CONTRATANTE realizar registro fotográfico durante a fiscalização;
- 4.47.9. Os relatórios de fiscalização serão encaminhados à CONTRATADA para conhecimento e adequação das irregularidades nos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, quando for o caso;
- 4.47.10. O não cumprimento das adequações no prazo estabelecido pela CONTRATANTE implicará na aplicação das sanções previstas em contrato;



- 4.47.11. As não conformidades que representem risco para ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) não são passíveis de prazo e implicarão na aplicação de sanções previstas em contrato;
- 4.47.12. A execução dos serviços descritos neste documento estará sediada na cidade de Macapá-AP. Os custos com deslocamentos, diárias, etc., para a realização das Reuniões de Trabalho na Sede da CONTRATANTE ocorrerão por conta da CONTRATADA. Estas reuniões serão realizadas e marcadas a pedido da CONTRATANTE;
- 4.47.13. Caso sejam detectados problemas de execução no decorrer da prestação de serviços que acarretem o comprometimento do prazo firmado ou na qualidade final do produto entregue, outras reuniões poderão ser solicitadas, sem ônus para a CONTRATANTE. Ficará a cargo da CONTRATANTE a escolha do local para a realização destas;
- 4.47.14. A fiscalização da execução do contrato pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;
- 4.47.15. A responsabilidade pela gestão do contrato ficará a cargo da Gerência de Contratos – GECON/IAPEN, por meio da sua equipe técnica, que deverá atestar a realização dos serviços contratados, como ainda endossará toda e qualquer nota emitida para pagamento, devendo ser adesignado em ato administrativo próprio – portaria, nos termos do art. 117 da Lei Federal 14.133/2021.
- 4.48. A avaliação da execução do objeto utilizará o Acordo de Nível de Serviço – anexo V, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- I. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - II. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 4.49. A utilização do Acordo de Nível de Serviço não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços;
- 4.50. Nos termos do item 1 do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 4.51. **DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**



- 4.51.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo;
- 4.51.2. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 4.51.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 4.51.4. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários;
- 4.51.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 4.51.6. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;
- 4.51.7. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;
- 4.51.8. No prazo de até 05 (cinco) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato;
- 4.51.9. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;



- 4.51.10. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 4.51.11. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo;
- 4.51.12. No prazo de até 05 (cinco) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 4.51.13. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 4.51.14. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 4.51.15. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Acordo de Nível de Serviço - ANS, conforme previsto no ANEXO V;
- 4.51.16. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor;
- 4.51.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

4.52. **DA GARANTIA E DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

- 4.52.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia a ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação;



- 4.52.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento);
- 4.52.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21;
- 4.52.4. Os custos para a obtenção da Garantia Financeira previstos neste item correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA;
- 4.52.5. A Garantia Financeira de Execução Contratual será totalmente cancelada, com a apresentação pela CONTRATADA, à Instituição Financeira Garantidora, do Termo de Recebimento Definitivo do objeto do Contrato corretamente atestado;
- 4.52.6. Se a Garantia Financeira apresentada for título da dívida pública, deverá o mesmo possuir liquidez no exercício em que forem apresentados, devendo eles ter sido emitido sob forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- 4.52.7. O valor da garantia reverterá em valor do CONTRATANTE, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão contratual por culpa exclusiva da CONTRATADA, sem prejuízos das perdas e danos porventura verificados;
- 4.52.8. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- I. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 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 e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber;
- 4.52.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria;
- 4.52.10. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica definida pela contratante, com correção monetária;
- 4.52.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil;



- 4.52.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação;
- 4.52.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada;
- 4.52.14. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;
- 4.52.15. Será considerada extinta a garantia:
- I- Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - II- no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017;
- 4.52.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada;
- 4.52.17. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato;
- 4.52.18. O Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para descontar os valores referentes a eventuais multas aplicadas à CONTRATADA, bem como nos casos decorrentes de inadimplemento contratual, e de indenização por danos causados ao Patrimônio, ou de terceiros, ocorridos nas suas dependências.

5. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 5.2. Em acaso 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, conforme Art. 115, §5º da Lei n.º 14.133/2021;
- 5.3. Nos termos do art. 117 da Lei n.º 14.133/2021, tão logo o Contrato seja firmado,



será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos objetos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

- 5.4. Caso o órgão disponha de recursos humanos suficientes, a designação para fiscal do contrato, necessariamente, deve recair sobre servidores efetivos;
- 5.5. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do agente público designado pela Administração deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- 5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, segundo o caput do Art. 117, Lei n.º 14.133/2021.
- 5.7. O agente público responsável pela fiscalização anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, podendo ser auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração;
- 5.8. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei n.º 14.133/2021;
- 5.9. Durante o período de fornecimento do objeto, a Empresa poderá manter preposto, aceito pela Administração contratante, para representá-la sempre que for necessário.
- 5.10. Poderão ainda solicitar a substituição de qualquer produto ou método que julgar improcedente, ou ainda, funcionário da empresa que, porventura, tenha comportamento inadequado ou que prejudique a prestação do serviço;
- 5.11. Realizar supervisão nas dependências da Contratada a qualquer momento que julgar necessário, sem prévia comunicação;
- 5.12. Solicitar inspeção através dos órgãos de Vigilância Sanitária e, na ausência destes, o fiscal poderá notificar o responsável da Contratada;
- 5.13. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Art. 119, Lei n.º 14.133/2021);



- 5.14. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante;
- 5.15. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 5.16. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 5.17. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 05/2017, Art. 44, §2º);
- 5.18. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 5.19. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará 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;
- 5.20. Antes do pagamento da Nota Fiscal ou da Fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
- 5.21. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais (CRF) e a certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF;

6. METODOLOGIA PARA AQUISIÇÃO DO OBJETO

- 6.1. A aquisição do objeto deste Termo dar-se-á através de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, regendo-se pela Lei n.º 14.133/21, pelo Decreto Estadual n.º 1.715/23 e 1.716/2023, e por suas alterações;
- 6.2. Será utilizado o **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, em virtude de se tratar de objeto que pelas suas características há necessidade de contratações permanentes ou frequentes; aquisição de bens com previsão de entrega parcelada; atendimento a mais de um órgão ou entidade, via compra centralizada; e pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela



administração, conforme estatui o art. 3º, incisos I, II, III e IV, do Decreto Estadual n.º 1.716/23, com execução de acordo com as quantidades previstas durante a validade da Ata de Registro de Preço, conforme disponibilidade orçamentária e a necessidade da Administração;

- 6.3. Considerando os elementos analisados no Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)** apresenta-se como a solução mais eficiente, segura e vantajosa para a aquisição de **refeições prontas destinadas ao atendimento contínuo dos custodiados e servidores das unidades prisionais do Estado do Amapá**.
- 6.4. A natureza continuada do serviço, associada à possibilidade de oscilações quantitativas na demanda em virtude de variações no número de custodiados, movimentações prisionais e alterações de rotina operacional, justifica a adoção do SRP como mecanismo que permite à Administração:
- I. Assegurar a regularidade e continuidade do fornecimento;
 - II. Manter flexibilidade operacional na aquisição conforme a demanda real;
 - III. Garantir preços padronizados e previamente registrados, com base em ampla competitividade de mercado;
 - IV. Racionalizar os procedimentos administrativos e orçamentários, assegurando maior eficiência na gestão do contrato;
 - V. Reduzir riscos de desabastecimento e a necessidade de contratações emergenciais.
- 6.5. Portanto, diante da característica do objeto, da criticidade do serviço prestado e da necessidade de atender aos princípios da economicidade, eficiência, continuidade e vantajosidade previstos na **Lei nº 14.133/2021 (art. 11, I e II; art. 18, V; e art. 82)**, resta plenamente justificada a viabilidade técnica da adoção do **Sistema de Registro de Preços** para a presente contratação.
- 6.6. Por se realizar com Sistema de Registro de Preços, conforme regras estabelecidas em Edital, o presente objeto não caracteriza contratação obrigatória pela Administração, sendo possível, em substituição ao presente procedimento, a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, mediante justificativa razoável.
- 6.7. A presente Licitação o Critério de Julgamento utilizado será o de **MENOR PREÇO** total da soma do conjunto das cinco refeições em cada do lote, de modo que o preço unitário de cada refeição servirá apenas como base de cálculo para efeito de medição e pagamento, para fornecimento do quantitativo necessário ao



atendimento da demanda local, e a forma de adjudicação será **POR LOTE**.

- 6.8. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados ao IAPEN, para atender aos servidores e presos acautelados nas respectivas Unidades do Instituto.
- 6.9. Em virtude da inviabilidade de licitar separadamente os itens que compõem as refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia), todas as refeições diárias deverão ser fornecidas por uma única empresa. Dessa forma, não é viável a contratação isolada de cada refeição, sendo imprescindível que a mesma empresa forneça a totalidade da alimentação prevista, garantindo padronização, controle operacional e segurança no fornecimento.
- 6.10. No entanto, considerando a necessidade de atendimento em diferentes localidades, a contratação será dividida em três lotes, correspondentes aos municípios onde as refeições serão fornecidas:
- **Lote 1 – Macapá:** desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia.
 - **Lote 2 – Laranjal do Jari:** desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia.
 - **Lote 3 – Oiapoque:** desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia.
- 6.11. A divisão por lotes foi necessária devido à distância geográfica entre os municípios, o que inviabiliza o fornecimento a partir de um único ponto de distribuição. Essa estratégia otimiza a logística, garantindo eficiência na distribuição e economia de escala. O modelo adotado organiza melhor o processo produtivo, maximiza o uso dos recursos e reduz custos de produção, mantendo a qualidade e regularidade no fornecimento. Como resultado, há uma otimização na logística, melhor organização do fornecimento e potencial redução dos preços contratados, gerando economia para a Administração Pública sem comprometer a segurança e a qualidade do serviço prestado.
- 6.12. **Critério de Julgamento da Proposta:** Com o fito de resguardar o interesse público, o critério de julgamento de **menor preço por lote** não encontra óbice no sistema normativo, uma vez que decorre do poder discricionário conferido à Administração de estabelecer critérios que melhor se adaptem às suas necessidades.
7. **FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
- 7.1. O licitante vencedor deverá comprovar, após a etapa competitiva, estar regular em relação a todas as condições de habilitação para contratação com a Administração Pública, referentes à habilitação Jurídica, Técnica, Fiscal, Social e Trabalhista e Econômico-Financeira, mediante apresentação de documentos dispostos no Edital;





- 7.2. Na análise dos documentos de habilitação, poderão ser sanados erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação;
- 7.3. Os documentos referidos no Edital poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico;
- 7.4. A documentação da habilitação poderá ser:
- 7.4.1. apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;
 - 7.4.2. substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital.
 - 7.4.3. dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), caso expressamente autorizado no Edital.
- 7.5. Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido no edital;
- 7.6. São ainda requisitos da presente contratação os que seguem:
- 7.6.1 Documentos relativos à **HABILITAÇÃO JURÍDICA**:
 - I. Habilitação jurídica - Para fins de Habilitação jurídica, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:
 - II. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território.
 - III. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
 - IV. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>)
 - V. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de



Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administrados.

- VI. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
 - VII. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administrados.
 - VIII. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
 - IX. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.
- 7.6.2 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação;
- 7.6.3 Quanto à **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**
- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
 - II. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
 - III. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).



- IV. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- V. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, distrital ou municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- VI. Prova de regularidade com a Fazenda estadual, distrital ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
- VII. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais, distrital ou municipal relacionados ao objeto contratual deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- VIII. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, está dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

7.6.4 Quanto à **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- I. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples.
- II. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II.
- III. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - a) Índices de Liquidez Geral (LG) igual ou maior que 1,2, Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - b) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - c) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois).



- d) 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;
- e) Concomitantemente, será exigido para fins habilitação econômico-financeira patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação, no lote de participação.
- f) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).
- g) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

7.6.5 Quanto a **HABILITAÇÃO TÉCNICA**:

- I. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- II. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- III. Comprovação de aptidão **para execução de serviço** de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio de apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

7.6.6 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- I- Atestado(s) de capacidade técnica em nome da licitante, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, com no mínimo 2 (dois) anos conclusos de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, conforme § 5º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 40% (quarenta por cento) do quantitativo total do lote efetivamente arrematado, e que atendam cumulativamente, aos seguintes critérios:



- a) A empresa licitante deverá demonstrar, por meio dos atestados, experiência e expertise no fornecimento de refeições principais, como almoço e jantar. Atestados que comprovem experiência apenas no fornecimento de refeições de menor complexidade, como desjejum, lanche da manhã e/ou ceia, não serão aceitos para fins de comprovação de capacidade técnica.
 - b) Justificativa da Exigência: Entende-se que a aptidão e a experiência em produzir refeições mais complexas e completas, como almoço e jantar, garantem a capacidade técnica e operacional para o fornecimento de itens mais simples, como desjejum, lanche da manhã e ceia. Sendo assim, a licitante não tem a obrigatoriedade de comprovar experiência específica no fornecimento dos demais itens, desde que o somatório do fornecimento de todas as refeições, incluindo as mais simples, atinja o percentual exigido de 40% do quantitativo global. O foco da análise é a capacidade demonstrada para o serviço de maior complexidade.
- II- Caso a licitante arremate mais de um lote, poderá comprovar sua capacidade técnica do lote de maior vulto entre os arrematados, desde que os objetos sejam de mesma natureza e complexidade.
 - III- Possuir a licitante, em seu quadro profissional permanente, responsável técnico, graduado em Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e pessoal técnico adequado e disponível;
 - IV- Atestado(s) de capacidade técnica em nome do responsável técnico, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, com no mínimo 2 (dois) anos conclusos de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, conforme § 5º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 40% (quarenta por cento) do quantitativo licitado de acordo com o lote ou lotes de participação da licitante, conforme § 2º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, podendo os quantitativos apresentados nos atestados de capacidade técnica ser somados, desde que os serviços que lhes deram origem tenham sido executados de forma concomitante.
 - V- O registro do responsável técnico no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, para fins de contratação;



- VI- Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- VII- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- VIII- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- IX- Possuir Certidão de Registro e Regularidade, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), da sede do licitante;
- X- A comprovação de que o(s) detentor(es) do(s) referido(s) Atestado(s) de Responsabilidade Técnica é/são vinculado(s) à empresa, deverá ser feita por cópia de ficha de registro de empregado, de contrato particular de prestação de serviços, de contrato de trabalho por prazo determinado ou por meio de outros instrumentos que comprovem vínculo jurídico entre a empresa e o profissional qualificado(s), cuja duração seja, no mínimo, suficiente para a execução do objeto licitado – pedir registro do atestado no CRN.
- XI- Se o CRN do nutricionista não tiver sido emitido pelo CRN-7, deverá ser averbado pelo referido Conselho, no prazo de 30 (trinta) dias contados da homologação do certame;
- XII- Indicação das instalações e do aparelhamento técnico disponível e adequado para a execução dos serviços, bem como descrição de todos os equipamentos complementares ao atendimento do objeto e mão-de-obra que será disposta ao atendimento do objeto licitado;
- XIII- Comprovação mediante apresentação de cópia autenticada de Termo Registrado em Cartório de frota suficiente com condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações.
- XIV- Os referidos veículos no item anterior deverão possuir “certificado de vistoria de veículos apropriados para o transporte do objeto licitado”, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, e caso o licitante apresente veículo(s) de terceiros, deverá anexar Contrato do licitante devidamente registrado(s) em Cartório;



XV- O licitante deverá apresentar as seguintes declarações: assinado pelo servidor responsável:

- a) O atestado de vistoria;
- b) O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante;
- c) Apresentar Alvará de Funcionamento expedido pela unidade competente;
- d) Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária;
- e) Declaração emitida pelo licitante, garantindo o fornecimento dos produtos dentro de todas as normas da legislação vigente, inclusive Resoluções RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como das condições do edital e seus anexos, juntamente com o Manual de Boas Práticas e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, e demais normatizações da área de alimentação coletiva;

7.6.7 A licitante deverá possuir ou providenciar a instalação de escritório e cozinha no(s) município(s) correspondente(s) ao(s) lote(s) adjudicado(s), quais sejam: Macapá-AP (Lote 1), Laranjal do Jari (Lote 2) e Oiapoque (Lote 3). A comprovação da existência ou da efetiva instalação deverá ocorrer no **prazo máximo de 60 (sessenta) dias**, contado da data de vigência do contrato;

7.6.8 Caso a licitante já possua matriz ou filial ou escritório instalado no(s) respectivo(s) município(s), deverá apresentar declaração formal de instalação e manutenção da estrutura física exigida, compatível com o(s) lote(s) vencido(s);

7.6.9 A unidade de produção (cozinha) no município de Macapá deve estar localizada dentro de um raio de 10 km (dez) quilômetros, tendo como ponto central desse raio o portão de entrada da unidade prisional denominada "Cadeião", situada no prédio da Penitenciária Masculina, a justificativa encontra-se no anexo VIII;



- 7.6.10 Para o município de Macapá-AP (Lote1), caso a CONTRATADA não disponha de estrutura própria plenamente operacional no momento da assinatura do contrato, será concedido um período de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura contratual, para a instalação, estruturação e adequação da unidade de cozinha em local situado no raio máximo de **10 km (dez) quilômetros** da unidade prisional do Cadeião, observadas todas as exigências técnicas e sanitárias aplicáveis;
- 7.6.11 Nos municípios de Laranjal do Jari (Lote 2) e Oiapoque (Lote 3), as unidades de produção (cozinhas) deverão estar obrigatoriamente localizadas na área urbana do respectivo município, observando-se as exigências técnicas, operacionais e sanitárias previstas neste Termo de Referência. Caso a CONTRATADA não disponha de estrutura própria plenamente operacional no momento da assinatura do contrato, será concedido um período de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura contratual, para a instalação, estruturação e adequação da unidade de cozinha, respeitando-se todas as exigências previstas.
- 7.6.12 Em caso de necessidade devidamente justificada pela contratada, o prazo de mobilização poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, mediante aprovação do Ordenador de Despesas;
- 7.6.13 Será obrigatória, na fase de análise da Aceitação da Proposta, a realização de visita técnica por parte do Instituto de Administração Penitenciária (IAPEN) às instalações das Licitantes Adjudicatárias Provisórias. A visita terá como objetivo a inspeção da cozinha industrial, com a finalidade de verificar in loco se a empresa dispõe dos requisitos mínimos de espaço físico, logística operacional, estrutura e equipamentos adequados para a execução do fornecimento das refeições, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 7.6.14 A análise técnica será realizada nas empresas que já possuem estruturas instaladas conforme os critérios de localização previstos neste Termo de Referência, sendo:
- I. **Lote 1 (Macapá):** estrutura situada dentro do raio de 10 km (dez) quilômetros do portão de entrada do Cadeião, porém fora das unidades prisionais;
 - II. **Lote 2 (Laranjal do Jari),** estrutura localizada na área urbana do respectivo município



III. **Lote 3 (Oiapoque)**, estrutura localizada na área urbana do respectivo município.

7.6.15 No caso de empresas que ainda estejam em fase de implantação da estrutura definitiva, a visita técnica será realizada nas dependências da empresa subcontratada, desde que esta também atenda aos requisitos mínimos de espaço físico, logística operacional, estrutura e equipamentos adequados para a execução do fornecimento das refeições, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

7.7. Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar.

- I. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971.
- II. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- III. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- IV. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- V. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- VI. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
 - A. Ata de fundação;
 - B. Estatuto social com a ata da assembléia que o aprovou;
 - C. Regimento de fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembléia;
 - D. Editais de convocação das três últimas assembléias gerais extraordinárias;
 - E. Três registros de presença dos cooperados executarão o contrato em assembléias gerais ou nas reuniões seccionais;
 - F. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



G. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizado.

7.8. A proponente deverá ainda, sob pena de inabilitação, declarar:

- I. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- II. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- III. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- IV. A inexistência de quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Rio Rufino ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- V. Que não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- VI. Que está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
- VII. Que a empresa conhece na íntegra o Edital está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- VIII. Que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.9. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as



usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital;

- 7.10. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitidos(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;
- 7.11. Os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e social, bem como os de habilitação econômico-financeira poderão ser parciais ou totalmente substituídos por certificado de registro cadastral ou certificado de pré-qualificação, nos documentos abrangidos por esses procedimentos especiais;
- 7.12. Será exigida do licitante melhor classificado, como requisito de habilitação, declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
- 7.13. Em havendo a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre, ressalvado se comprovada a inidoneidade da entidade emissora;
- 7.14. A exigência disposta no subitem anterior se faz somente ao licitante vencedor, vedada a comprovação de habilitação dos demais classificados, enquanto não considerados como a melhor proposta, em caso de desclassificação de licitantes mais bem colocados, salvo quando a etapa de habilitação for realizada antes da etapa competitiva;
- 7.15. O desatendimento de exigências meramente formais, entendidas como aquelas que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta, não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo e deverá ser sanado mediante diligência determinada pelo agente de contratação;
- 7.16. Na análise dos documentos de habilitação, poderão ser sanados erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação;
- 7.17. São admitidas diligências relacionadas à entrega de documentos para complementação de informações dos documentos já apresentados, atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento ou ateste de condição de habilitação preexistente à abertura da sessão pública;
- 7.18. Havendo necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de



diligências, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

- 7.19. Quando a etapa de habilitação anteceder a de julgamento, já tendo sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento;
- 7.20. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor;
- 7.21. O licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação acima descritas durante todo o prazo de vigência da contratação, quando de sua ocorrência;
- 7.22. Poderão ser validados documentos, informações ou cadastros realizados em procedimentos especiais dispostos no art. 78 da Lei nº 14.133/21, em especial o credenciamento e a pré-qualificação, sendo dispensadas as suas apresentações, desde que devidamente indicado pelo agente de contratação, que lavrará ato decisório a respeito da dispensa e, em havendo necessidade de complementação, atualização ou substituição de documento, indicará prazo para a execução da diligência;
- 7.23. A não participação de licitante em procedimentos especiais que envolvam o cadastramento prévio de licitantes não será causa de desclassificação ou impedimento da participação de nenhum interessado, sendo defeso exigir comprovantes de participação prévia em tais procedimentos como requisito de habilitação;
- 7.24. Somente após a realização da presente fase de habilitação estará à licitante apta a assinar a Ata de Registro de Preços correspondente, no prazo e condições estabelecidas no instrumento convocatório;
- 7.25. A ata de registro de preços obedecerá a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores e deverá ser assinada pelo(s) adjudicatário(s) do objeto da licitação;
- 7.26. Serão incluídos na Ata de Registro de Preços os licitantes que aceitarem cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, de modo a formar cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da Ata, respeitada a classificação final obtida no procedimento licitatório;
- 7.27. A recusa do adjudicatário em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido no edital, permitirá a convocação dos licitantes que aceitarem fornecer os bens, executar as obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, seguindo a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em lei, no edital



da licitação e no tópico 24 do presente Termo de Referência;

8. ÓRGÃO GERENCIADOR

- 8.1 Nos termos do art. 24 da Seção X, da Lei Complementar nº 0168/2025 (que denomina a Secretaria de Compras e Licitações Sustentáveis do Estado do Amapá) e no art. 9, III, do Decreto Estadual n.º 2.442/2024 (Funcionamento da Secretaria de Estado de Compras e Licitações Sustentáveis), c/c parágrafo único do Art. 2º, do Decreto Estadual n.º 1.716/2023 (Regulamento do SRP), a Secretaria de Estado de Compras e Licitações exercerá o papel de órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços;
- 8.2 Será admitida a adesão de órgãos não participantes, limitados ao dobro do quantitativo de cada item previsto neste Termo, independentemente do número de aderentes, observando-se o disposto no art. 86, §4º da Lei nº 14.133/2021 e os artigos 25 a 28 do Decreto Estadual nº 1.716/2023.

9. ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 9.1. Participa deste Registro de Preços o seguinte órgão:

1. Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Amapá – **IAPEN**.

10. DA REALIZAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA OU DE CONSULTA PRÉVIA

- 10.1. A realização de audiência pública ou de consulta prévia referida no art. 21 da Lei nº 14.133/21 não se faz necessária, tendo em vista a simplicidade do objeto e a definição clara e precisa dos seus contornos e forma de aquisição dispostas no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência e no Edital.

11. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, a contar de sua publicação, e poderá ser prorrogado por igual período, mediante comprovação da vantajosidade de preço registrado, nos termos do art. 84 da Lei n.º 14.133/2021, e inciso V, do Art. 14, da do Decreto Estadual n.º 1.716/2023;
- 11.2 A Ata de Registro de Preços estará vigente até que se tenha consumido todo o quantitativo registrado, tanto o saldo dos órgãos participantes quanto o saldo disponibilizado para as adesões, ou até o termo final do prazo de sua validade, prevalecendo o que ocorrer primeiro;
- 11.3 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a



aquisição pretendida, mediante justificativa;

- 11.4 Enquanto vigente a Ata de Registro de Preços, aos órgãos participantes não será permitido participar de outras Atas com o mesmo objeto, salvo no caso de ter registrado um quantitativo inferior ao previsto em Edital, conforme determina o art. 82, VIII, da Lei n.º 14.133/2021;
- 11.5 Os preços registrados não obrigam a Administração a contratar. Contudo, em optando por realizar a contratação, a unidade mínima de contratação será de um item por ordem de fornecimento e a máxima serão os quantitativos registrado para cada órgão participante.

12. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 12.1. A Ata de Registro de Preço poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, VI da lei 14.133/2021 c/c os arts. 17 a 19 do Decreto Estadual n.º 1.716/2023;
- 12.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução ou acréscimo daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, cabendo a Secretaria de Compras e Licitações Sustentáveis (Órgão Gerenciador) promover às negociações necessárias junto ao fornecedor registrado;
- 12.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Secretaria de Compras e Licitações, nos termos do art. 18 e parágrafos do Decreto Estadual n.º 1.716/2023, poderá convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado ou; liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, caso frustrada a negociação ou; convocar os demais fornecedores registrados visando promover igual oportunidade de negociação, observada a ordem de registro e classificação.

13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 13.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, para futuras e eventuais contratações, é dispensável a informação de dotação orçamentária para a cobertura da despesa, devendo ser informada somente quando da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 12 do Decreto Estadual nº 1.716/2023;
- 13.2. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo correrão à conta dos recursos específicos dos órgãos e entidades participantes, cuja Fonte, Programa, Ação e Elementos de Despesas constarão nos respectivos contratos e



notas de empenho, quando da efetiva contratação, observado as condições estabelecidas no processo licitatório;

- 13.3. A exigência de comprovação de orçamento para cobrir as despesas com a contratação pretendida é demonstrada no momento em que o órgão participante deste certame realiza o Processo de Utilização de Ata de Registro de Preços junto ao Sistema SIGA, quando lhe é condicionado a juntada do QDD e Crédito Disponível, demonstrando assim, haver orçamento para cobrir a despesa, bem como lhe é solicitado a apresentação da Declaração de Responsabilidade Fiscal devidamente assinada por seu Gestor. Fazendo-se com isso, com que se cumpra o disposto no artigo 60 da Lei Complementar nº 4.320/1964 e artigos 16 e 17, da Lei Complementar nº 101/2000;
- 13.4. Em se tratando de verbas e recursos provenientes da União, advindos de transferências voluntárias, por intermédio dos instrumentos previstos em lei, aos demais entes federados, a publicação deste procedimento licitatório deverá ocorrer no Diário Oficial da União.

14. DA PROPOSTA

- 14.1. O licitante deverá enviar a proposta, contendo nome da empresa, número do processo, número do Pregão eletrônico, objeto, número do item correspondente ao edital, descrição do produto conforme Termo de Referência, apresentação, marca, fabricante, unidade de referência, preço unitário, preço total, quantidade, dados bancários, dados do representante e data;
- 14.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- 14.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
- 14.4. Apresentação de garantia de proposta, nos termos e percentual estabelecido no art. 58, §1º da Lei 14.133/2021, de acordo com as opções previstas no art. 96 da referida legislação.
- 14.5. Serão desclassificadas as propostas que:
- I. Contiverem vícios insanáveis, sendo assim considerados aqueles não passíveis de correção por meio da realização de diligências sem alterar substancialmente a proposta ou o seu conteúdo;
 - II. Não obedecerem às especificações técnicas indicadas no Edital;



III. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação, sendo possibilitada, antes da desclassificação, a possibilidade de comprovação da sua exequibilidade pela licitante;

IV. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que seja insanável.

14.6. São considerados vícios sanáveis aqueles dispostos no art. 39, par. 3º do Decreto Estadual nº 1.715/23;

14.7. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada, procedendo-se à análise das demais, segundo critério de classificação, em caso de desclassificação da proposta anteriormente mais bem classificada;

15. DA VEDAÇÃO A PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

15.1. Em razão da natureza continuada, sensível e complexa do serviço de fornecimento de alimentação em unidades prisionais, que exige execução direta, padronizada e centralizada, a participação de consórcios neste certame não se mostra adequada.

15.2. A atuação consorciada poderia comprometer o controle operacional, dificultar a fiscalização sanitária, fragmentar responsabilidades e gerar riscos à segurança jurídica da execução contratual, especialmente em um serviço essencial e de risco elevado.

15.3. Assim, com fundamento no artigo 15, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, justifica-se a vedação à participação de consórcios, de modo a garantir a eficiência, a segurança e a continuidade da prestação dos serviços.

16. DA COTA RESERVADA A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

16.1. A Lei Complementar nº 123/2006, que regulamenta o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), dispõe que as contratações públicas com valor de até R\$ 80.000,00 devem ser destinadas exclusivamente à participação desses entes.

16.2. A Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece o regime jurídico diferenciado para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), prevê, em seu artigo 48, §1º, que as contratações cujo valor não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 poderão ser destinadas exclusivamente a esses segmentos.



- 16.3. No presente caso, os valores estimados para todos os lotes superam o referido limite legal, razão pela qual não se aplica a obrigatoriedade da reserva de cota exclusiva para ME e EPP. Adicionalmente, considerando a complexidade operacional, os investimentos logísticos e sanitários necessários à execução do objeto, entende-se que eventual segmentação por cota reservada poderia comprometer a eficiência da execução contratual.
- 16.4. Embora os valores estimados dos Lotes 02 e 03 superem o limite previsto no artigo 48, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006, a Administração entende que **não há impedimento para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte**, desde que atendam integralmente às exigências técnicas, operacionais e sanitárias estabelecidas no Edital.
- 16.5. A participação ampla favorece a competitividade, estimula o mercado local e amplia o universo de possíveis proponentes qualificados, mantendo, contudo, as condições uniformes de habilitação e execução para todos os licitantes.
- 16.6. Dessa forma, os Lotes 02 e 03 serão licitados sem aplicação de cota reservada, **permitindo a livre participação de empresas de qualquer porte, incluídas as ME e EPP**, desde que comprovem capacidade técnica e atendam aos requisitos fixados no Termo de Referência e no Edital.

17. TERMO DE CONTRATO

- 17.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão participante deste certame, poderá ser formalizada por intermédio de Instrumento Contratual ou outro Instrumento equivalente e ocorrerá no momento em que surgir a necessidade da aquisição, bem como quando conveniente e oportuno à Administração Contratante, devendo, como condição para a assinatura, comprovar a manutenção das condições de habilitação;
- 17.2. A convocação da empresa adjudicada para a assinatura do instrumento contratual correspondente e retirada da respectiva Nota de Empenho deverá ser atendida no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito de fornecimento do objeto ou prestação do serviço. Este prazo poderá ser prorrogável 01 (uma) única vez, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;
- 17.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou 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;
- 17.4. Se o fornecedor convocado não assinar o Termo de Contrato, não aceitar ou não



retirar o instrumento equivalente, poderão ser convocados os demais fornecedores que tiverem aceitado fornecer os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor dispostos no Cadastro Reserva, na sequência da classificação, sem prejuízo das penalidades administrativas cabíveis;

- 17.5. A recusa injustificada em receber a Nota de Empenho e assinar o Contrato ou seu substituto implicará na inexecução total do compromisso assumido, sujeitando a empresa à aplicação das sanções legalmente estabelecidas;
- 17.6. Para que seja legalmente admitida a assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, a Administração deverá realizar a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários;
- 17.7. Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em sítio eletrônico oficial, se aplicável;
- 17.8. Será admitida a manutenção em sigilo de contratos e de termos aditivos quando imprescindível à segurança da sociedade e do Estado, nos termos da Lei de Acesso à Informação e da Lei Geral de Proteção dos Dados (LGPD);
- 17.9. A entrega da respectiva Nota de Empenho ficará diretamente condicionada ao ato formal de assinatura do respectivo contrato;
- 17.10. Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do Contrato que guardem absoluta conformidade com sua minuta, em expressão e substância;
- 17.11. Ao retirar a Nota de Empenho e assinar o instrumento contratual ou seu substituto, a empresa adjudicada obriga-se a entregar os bens, conforme especificações e condições contidas neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos, bem como na proposta apresentada. Prevalecendo-se, no caso de divergência, as especificações e condições dispostas neste Termo de Referência;
- 17.12. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze meses), contados do primeiro dia útil seguinte ao da sua divulgação no Diário Oficial do Estado, na forma do artigo 183 da Lei nº 14.133/2021, com exclusão do dia do começo e inclusão do dia do vencimento, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 (serviços e fornecimentos contínuos) ou do artigo 113 (fornecimento e prestação de serviço associado) da Lei nº 14.133/2021;
- 17.13. A prorrogação de que trata o item anterior estará condicionada à demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, bem como à verificação de que trata o art. 91, § 4º da Lei nº 14.133/2021;



- 17.14. A definição do prazo de contrato deve ser aferida de acordo com o tempo suficiente para solução definitiva da demanda, sendo assim, estabelece o art. 107 da Lei 14.133/2021 os prazos máximos dos contratos administrativos firmados com base nela;
- 17.15. No presente caso, em razão da complexidade e da quantidade de serviços a serem executados, sugere-se a adoção de prazo contratual de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, com início da execução a partir da emissão da respectiva ordem de serviço.
- 17.16. O estabelecimento desse período inicial de 12 (doze) meses favorece a atração de empresas de fora do Estado do Amapá, incentivando a instalação de filiais no Estado, considerando ainda a possibilidade legal de prorrogação contratual por até 10 (dez) anos. Esse cenário estimula maiores investimentos por parte das empresas participantes, promove a geração de empregos locais, amplia a competitividade no procedimento licitatório e atrai empresas com maior grau de especialização técnica para o certame.
- 17.17. O aumento da competitividade no certame é elemento essencial para que a Administração obtenha propostas economicamente mais vantajosas, em conformidade com o princípio da economicidade estabelecido no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021).
- 17.18. Ao vislumbrar a possibilidade de manutenção do contrato por período de até 10 (dez) anos, a empresa contratada poderá realizar economias de escala e melhor amortização de seus investimentos iniciais em equipamentos, estrutura logística e adequações sanitárias. Com a diluição dos custos de mobilização ao longo da vigência contratual, os preços ofertados tenderão a ser mais vantajosos para o Estado, promovendo ganhos financeiros efetivos ao longo dos exercícios orçamentários subsequentes.
- 17.19. O Contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
- 17.20. Nos termos do inciso XXVII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, a Matriz de Riscos deve estar inserida como cláusula contratual, contendo a definição dos riscos e das responsabilidades entre as partes, além de caracterizar o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato quanto aos ônus decorrentes de eventos supervenientes à contratação, que deverá conter no mínimo as seguintes informações:
- I. Listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do contrato que possam causar impacto em seu equilíbrio econômico-financeiro e previsão de



eventual necessidade de prolação de termo aditivo por ocasião de sua ocorrência;

II. No caso de obrigações de resultado, estabelecimento das frações do objeto com relação às quais haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, em termos de modificação das soluções previamente delineadas no anteprojeto ou no projeto básico;

III. No caso de obrigações de meio, estabelecimento preciso das frações do objeto com relação às quais não haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, devendo haver obrigação de aderência entre a execução e a solução predefinidas no anteprojeto ou no projeto básico, consideradas as características do regime de execução no caso de obras e serviços de engenharia.

17.21. A Matriz de Riscos, consta no anexo XIII deste Termo de Referência.

18. FORMA DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, após o regular fornecimento do objeto (precedido da respectiva Ordem de Fornecimento), mediante o processamento normal de liquidação e liberação dos recursos financeiros pela Secretaria de Estado da Fazenda (SEFAZ-AP);

18.2. O regime de execução contratual será o de empreitada por preço unitário, com pagamento pelo quantitativo efetivamente servido

18.3. No pagamento, será observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, subdivididas nas seguintes categorias de contratos: fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras;

18.4. A ordem cronológica de pagamentos somente poderá ser alterada mediante justificativa e se o contexto de sua realização se enquadrar no rol estabelecido no art. 141, par. 1º da Lei nº 14.133/21;

18.5. O órgão ou entidade deverá disponibilizar, mensalmente, em seção específica de acesso à informação em seu sítio na internet, a ordem cronológica de seus pagamentos, bem como as justificativas que fundamentarem a eventual alteração dessa ordem;

18.6. É condição para o processamento do pagamento a apresentação por parte da empresa da(s) nota(s) fiscal (is)/fatura(s) referente(s) ao(s) objeto(s) regularmente fornecido(s);

18.7. A empresa deverá manter, durante toda a execução do contrato todas as condições



de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando no momento da prestação de contas os documentos de habilitação perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, INSS, FGTS e Justiça do Trabalho (CNDT), junto à Administração Contratante, para sua devida certificação, conforme disposto no art. 92, inciso XVI da Lei N.º 14.133/2021;

18.8. A cada pagamento ao fornecedor, a Administração Contratante realizará consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- I. Constatando-se situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;
- II. O prazo acima poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da Administração;
- III. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- IV. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos Contratos em execução, nos autos dos Processos Administrativos correspondentes, assegurada à Contratada a ampla defesa;
- V. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto a Contratante; e
- VI. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular nos termos acima.

18.9. O pagamento será creditado em favor da Contratada, através de ordem bancária, na entidade bancária indicada na proposta, cabendo ao interessado informar com clareza o nome do banco, assim como os números da respectiva agência e da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;



- 18.10. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato;
- 18.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 18.12. A Administração reserva-se ao direito de descontar da(s) Nota(s) Fiscal (is)/Fatura(s) a serem pagas, qualquer débito existente da empresa em consequência de penalidade aplicada durante o fornecimento do objeto;
- 18.13. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isto gere direito ao pleito de reajustamento ou correção monetária do valor inicial;
- 18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- I. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 18.15. Quando ocorrerem eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, 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 os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:
- I. $EM = I \times N \times VP$, sendo:
- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela a ser paga.
- II. $I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$, assim apurado
- $I = (TX/100)/360$
- $I = (6/100)/360 = 0,00016438$
- TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%



19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 19.1. Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente;
- 19.2. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes neste Termo, em especial no que concerne à observância do tempo máximo de 3 (três) horas entre a elaboração da refeição (cocção) e a chegada até o destino final (unidades prisionais) previsto no anexo II, na tabela que indica as unidades prisionais e seus respectivos endereços;
- 19.3. A contratada é responsável pelos equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, que devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança, assegurando o adequado armazenamento, conservação, preparo e serviço das refeições.
- 19.4. Cabe à contratada arcar com a aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (com encargos, benefícios e equipamentos de proteção individual - EPI), materiais de higiene (para o ambiente e uso pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível, água e demais itens necessários ao acondicionamento das refeições. Incluem-se, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo destinado ao transporte das refeições;
- 19.5. Compete à contratada assegurar que os espaços destinados ao preparo das refeições estejam em conformidade com as normas sanitárias vigentes, devidamente equipados e mantidos em perfeitas condições de uso, com recursos suficientes para atender à demanda diária das unidades, conforme a estimativa prevista;
- 19.6. Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado;
- 19.7. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios (balanças, termômetros, hots box, garrafas térmicas, carrinhos auxiliares e demais equipamentos necessários) de sua propriedade, mantendo-os em condições adequadas de uso. Havendo a necessidade operacional de substituição dos mesmos, no todo ou em parte do necessário à execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de substituição;
- 19.8. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que sejam verificados vícios,



defeitos ou incorreções resultantes da execução ou, de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas Normas Sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE;

- 19.9. Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com o art. 125, da Lei 14.133/21, sendo os mesmos objetos de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado – PGE/AP;
- 19.10. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas neste Termo;
- 19.11. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior;
- 19.12. Aceitar, mediante solicitação da direção do IAPEN, que se procedam às mudanças nos dias e horários da prestação de serviços, em virtude de intempéries imprevisíveis, como motins, rebeliões ou outros fatores que alterem a rotina das Unidades do presente Termo, as mudanças devem ser comunicadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
- 19.13. Estar ciente que não serão custeadas pela CONTRATANTE, as marmitas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido por cada refeição, bem como aquelas que estejam destampadas, quebradas, viradas ou com sujidades e deverão ser repostas desde que solicitadas pelo estabelecimento à empresa CONTRATADA;
- 19.14. Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação;
- 19.15. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 19.16. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência para o fornecimento do objeto;
- 19.17. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa



conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho;

- 19.18. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;
- 19.19. Contratar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, presos, recrutados pela Comissão Técnica de Classificação (CTC) do Setor de Trabalho e Produção das Unidades Prisionais, para a perfeita execução dos serviços referentes à distribuição das refeições e lanches aos demais detentos no interior das Unidades, em quantidade suficiente para garantir a distribuição das refeições e lanches em tempo hábil a não prejudicar a qualidade e temperatura da alimentação, bem como preservar a segurança das Unidades durante a realização dos procedimentos;
- 19.20. A CONTRATADA, sob inteira e exclusiva responsabilidade, compromete-se a realizar contratações em seu nome, incentivando a inclusão de mulheres em situação de vulnerabilidade decorrente de violência doméstica. Para tanto, adotará políticas específicas de acolhimento, capacitação e contratação de mão de obra com perfil socialmente vulnerável, em conformidade com o disposto no art. 25, §9º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021.
- 19.21. Responsabilizar-se pelo pagamento de um salário-mínimo, para a jornada de trabalho de 8 (oito) horas diárias, incluindo o seguro de acidentes de trabalho aos empregados presos, realizado conforme disposto no Termo de Compromisso a ser celebrado entre o Estado do Amapá, por intermédio Conselho da Comunidade, ficando facultativo o fornecimento de uma cesta básica mensal a cada empregado preso, a ser destinada ao familiar ou similar a ser informado pelo interno;
- 19.22. Verificado o não pagamento da remuneração prevista no Item 20.20, pela Contratada, a Contratante reterá o valor correspondente do montante discriminado nas Notas Fiscais apresentadas pela primeira, como forma de evitar o inadimplemento reiterado, ou não, contrários ao artigo 28 e seguintes da Lei de Execução Penal;
- 19.23. Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local do fornecimento das refeições, orientando-os quanto ao sigilo absoluto, a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação;
- 19.24. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato;
- 19.25. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato;



- 19.26. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos;
- 19.27. Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelo Diretor da Unidade, Gestor do Contrato, Fiscal de Contrato de Comissão de Recebimento, refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas;
- 19.28. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência;
- 19.29. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado;
- 19.30. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 19.31. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 1428/1993, Portaria M.S nº 326/1997 - MBPF, RDC nº 216/2004), pela operacionalização, preparo e fornecimento e distribuição das refeições;
- 19.32. Manter seus estoques de matéria – prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per-capitas” estabelecidas neste Termo;
- 19.33. Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Gestor do Contrato e/ou equipe de apoio;
- 19.34. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 19.35. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;



- 19.36. Realizar para fins de pagamento, o controle do número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da contratante;
- 19.37. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 19.38. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência e seus anexos;
- 19.39. Iniciar a execução do serviço no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado do recebimento da nota de empenho. Caso o atendimento não seja feito dentro do prazo, a Contratada ficará sujeita à multa contratual;
- 19.40. Responsabilizar-se pela guarda e armazenamento dos gêneros alimentícios, sem ônus para a Administração contratante, até a sua entrega definitiva;
- 19.41. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, no prazo fixado neste Termo de Referência;
- 19.42. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 19.43. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21;
- 19.44. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- 19.45. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade;
- 19.46. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado



descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

- 19.47. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato, nos termos do art. 118 da Lei Federal 14.133/2021
- 19.48. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 19.49. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 19.50. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 19.51. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 19.52. Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre a aquisição do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Administração;
- 19.53. Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos materiais inclusive carga e descarga, até os locais indicados neste Termo;
- 19.54. Assegurar à Administração o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os materiais que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades pactuadas;
- 19.55. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento dos materiais/execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da Administração contratante;
- 19.56. Quando da interação da contratada com a contratante ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a contratada comunicar a contratante, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada;
- 19.57. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Administração contratante;



- 19.58. Proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais disponibilizados em razão da licitação ou da contratação, inclusive nos meios digitais, atuando da seguinte forma:
- I. a coleta de dados pessoais indispensáveis à própria realização do procedimento licitatório ou da contratação só poderão ser utilizados na execução dos objetos especificados neste Termo de Referência, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;
 - II. os sistemas, que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação e Comunicação;
 - III. os dados obtidos serão armazenados em um banco de dados seguro, mantido em território nacional, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;
 - IV. Não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, será providenciado o seu descarte de forma segura.
- 19.59. Declarar que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se comprometer a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados em virtude da contratação;
- 19.60. Cumprir estritamente os ditames estabelecidos pela Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), mediante a adoção de política de proteção de dados;
- 19.61. Dar conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas a respeito de dados pessoais, instruindo-os quanto ao tratamento de dados nos ditames da Lei nº 13.709/2018;
- 19.62. Guardar absoluto sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual, por até 10 (dez) anos contados após o encerramento do vínculo contratual com a



Administração;

- 19.63. Manter contato formal com a Contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados;
- 19.64. Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do objeto fornecido;
- 19.65. Responsabilizar-se por todas as obrigações dispostas na Lei nº 14.133/21;
- 19.66. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega do objeto, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 19.67. Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do Processo Licitatório e da execução do contrato;
- 19.68. A inadimplência da empresa, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração contratante, nem poderá onerar os materiais objeto deste Termo, razão pela qual a Empresa renuncia a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a contratante;
- 19.69. Em caso de licitante que possui sede fora do território brasileiro, é obrigatória a nomeação de procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação e cumprir as demais obrigações dispostas neste Termo de Referência e no Edital.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 20.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 20.2. Solicitar através de e-mail, aplicativos de comunicação, ou outro meio de comunicação que comprove a solicitação do quantitativo de refeições, a serem entregues pela CONTRATADA no dia seguinte;



- 20.3. Receber, conferir e acompanhar a distribuição das refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30min (uma hora e trinta minutos) após o recebimento da alimentação no estabelecimento penal;
- 20.4. Solicitar à CONTRATADA a reposição das refeições em caso de ocorrência de perda de refeições, como extravasamento e queda do alimento, durante a conferência e distribuição, mediante fundamentação e formalização do fiscal in loco, sem ônus para a CONTRATADA;
- 20.5. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa;
- 20.6. Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas, das eventuais aplicações de advertências e multas previstas nos artigos 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normativas legais vigentes;
- 20.7. Atestar diariamente os documentos fiscais referentes à prestação de serviço de nutrição e alimentação;
- 20.8. Quando ocorrer recusa das refeições, o documento fiscal referente ao objeto rejeitado não deverá ser atestado;
- 20.9. Solicitar o Lanche Substituto no quantitativo necessário à reposição do almoço ou jantar nos casos de suspeita de alimentação imprópria para consumo, conforme item 4.30.14;
- 20.10. Solicitar a reposição de itens fornecidos em quantidade inferior à solicitada;
- 20.11. Solicitar o Lanche Substituto no quantitativo necessário à substituição do almoço ou jantar nos casos de saídas para audiências, conforme item 4.30.14, ficando vedada a solicitação da refeição nestes casos;
- 20.12. A CONTRATANTE se obriga a designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Amapá, em até cinco dias a contar da assinatura do contrato:
 - I) Gestor do contrato;
 - II) Fiscais de Contratos;
- 20.13. Aos servidores designados fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de Referência, da proposta da empresa e das cláusulas do contrato, e também, solicitar justificadamente a substituição de qualquer empregado da empresa que comprometa a perfeita execução do contrato



ou crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança do órgão indicados pela CONTRATADA na proposta;

- 20.14. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 20.15. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 20.16. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 20.17. Comunicar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 20.18. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 20.19. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 20.20. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da contratada, no que couber, em conformidade com a IN 5/2017 SEGES/MP.
- 20.21. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - I- Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - II- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - III- Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - IV- Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.



- 20.22. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações exigidas;
- 20.23. Permitir livre acesso dos empregados da empresa às suas dependências para a entrega do objeto a ser fornecido;
- 20.24. Proporcionar as facilidades necessárias para que a contratada possa fornecer o objeto deste Termo dentro das normas estabelecidas;
- 20.25. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da empresa;
- 20.26. Proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais disponibilizados em razão da licitação ou da contratação, inclusive nos meios digitais, atuando da seguinte forma:
- I. A coleta de dados pessoais indispensáveis à própria realização do procedimento licitatório ou da contratação só poderão ser utilizados na execução dos objetos especificados neste Termo de Referência, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;
 - II. Os sistemas, que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação e Comunicação;
 - III. Os dados obtidos serão armazenados em um banco de dados seguro, mantido em território nacional, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;
 - IV. Não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, será providenciado o seu descarte de forma segura.
- 20.27. É vedada a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;
- 20.28. Representar à Agência Nacional de Proteção de Dados (ANPD) a respeito do descumprimento da Contratada às disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de



Proteção de Dados), para a devida aplicação de sanções administrativas dispostas no art. 52 da Lei nº 13.709/2018;

- 20.29. Manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse de informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual;
- 20.30. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1. Estará sujeita às penalidades administrativas previstas na Lei n.º 14.133/2021 a licitante e/ou contratada que:
- I. Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, não aceitar ou retirar a nota de empenho;
 - II. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
 - III. Inexecutar total ou parcialmente, qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - IV. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - V. Não manter a proposta;
 - VI. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - VII. Comportar-se de modo inidôneo;
 - VIII. Fizer declaração falsa;
 - IX. Cometer fraude fiscal;
 - X. Não cumprir ou cumprir irregularmente as normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos, quando os pedidos de prorrogação e/ou modificação não forem acatados pela Administração;
 - XI. Desrespeitar as determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar o contrato ou por autoridade superior;
 - XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;



XIII. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)

21.2. A licitante e/ou contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo das demais cominações legais, às seguintes sanções:

- I. **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- II. **Multa moratória** de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado na execução do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente;
- III. **Multa compensatória** de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do objeto e pela recusa em retirar a Nota de Empenho, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, **recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente**, e sem prejuízo da aplicação de outras sanções legalmente previstas;
- IV. Em caso de inexecução parcial, a **multa compensatória**, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- V. **Impedimento de licitar e contratar** com o Estado do Amapá com o consequente descredenciamento do Cadastro Central de Fornecedores do Estado do Amapá, pelo prazo de até 03 (três) anos;
- VI. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, quando a infração justificar a sua imposição;

21.3. Na aplicação das sanções serão consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade conforme proposta dos órgãos de controle;

- I. A sanção de advertência será aplicada quando a licitante der causa à inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- II. A sanção de multa poderá ser aplicada em quaisquer hipóteses previstas no



art. 155 da Lei nº 14.133/21 e ensejará na possibilidade de defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua intimação;

III. A sanção de impedimento de licitar e contratar com o Estado do Amapá será aplicada quando a licitante der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; der causa à inexecução total do contrato; deixar de entregar a documentação exigida para o certame; não mantiver a proposta; não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV. A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada quando a licitante apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato; fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude; praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e, também, nas hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando a gravidade da conduta justificar a sua imposição;

- 21.4. As sanções de advertência, de impedimento de licitar e contratar com a Administração, e de declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;
- 21.5. A sanção de declaração de inidoneidade será de competência de Secretário Estadual ou da autoridade máxima das autarquias ou fundações estaduais;
- 21.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;
- 21.7. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar com a Administração e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e



especificar as provas que pretenda produzir;

- 21.8. A aplicação das sanções administrativas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- 21.9. Em atenção ao princípio da proporcionalidade, na estipulação das sanções, a autoridade competente, deverá considerar a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, bem como alicerçar-se na análise jurídica prévia realizada, nos termos do art. 156, par. 6º da Lei n.º 14.133/2021;
- 21.10. As situações dispostas no art. 137 da Lei n.º 14.133/21 poderão ensejar, a critério da Administração, a rescisão unilateral do contrato;
- 21.11. Prescreve em 05 (cinco) anos, a contar da ciência da infração, a possibilidade de aplicação de sanções pela Administração;
- 21.12. Os atos previstos como infrações administrativas nas Leis n.º 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei n.º 12.846 \(Lei Anticorrupção\)](#) serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei Anticorrupção;
- 21.13. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade mediante a reparação integral do dano causado à Administração Pública, o pagamento da multa indicada, o transcurso do prazo mínimo de 01 (um) ano da aplicação da penalidade (no caso de impedimento de licitar e contratar) ou de 03 (três) anos da aplicação da penalidade (no caso de declaração de inidoneidade), o cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo e a realização de análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento destes requisitos
- 21.14. Em caso de descumprimento das disposições dispostas na Lei n.º 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), será remetida representação à Agência Nacional de Proteção de Dados (ANPD), que poderá aplicar as sanções administrativas dispostas no art. 52 da respectiva Lei.

22. ESTIMATIVA DE CUSTOS

- 22.1. A estimativa de custo com a aquisição do presente objeto é de **R\$ 101.354.508,00 (cento e um milhões, trezentos e cinquenta e quatro mil, quinhentos e oito reais)**, conforme se extrai da pesquisa de mercado elaborada pelo Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN e ratificada pelo Núcleo de



Precificação desta Secretaria, que indicou a média dos preços praticados entre os fornecedores do ramo e a Administração Pública.

- 22.2. A data base do orçamento estimado é 22 de maio de 2025, conforme Planilha de Análise e Juízo Crítico.

Macapá, 04 de setembro de 2025.

Stephanny Carolyne Coelho Garreto

Policial Penal

Documento assinado digitalmente
gov.br JULIANE MIRANDA FARIAS
Data: 08/09/2025 18:45:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Juliane Miranda Farias

Nutricionista

CRN7: 6457

Aprovo o presente Termo de Referência, nos termos da Lei da Lei n.º 14.133/2021

Rafael Maurício Ferreira Neri

Secretário Adjunto

Secretaria Adjunta de Gestão de Compras e Licitações Sustentáveis





ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTIDADES

LOTE 01 – MACAPÁ						
ITEM	CÓD. SIGA	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	REF	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	00043023	Desjejum - Macapá	1 - Un.	1.620.000	R\$ 7,25	R\$11.745.000,00
02	00043024	Lanche da Manhã - Macapá	1 - Un.	1.620.000	R\$ 3,24	R\$ 5.248.800,00
03	00043025	Almoço - Macapá	1 - Un.	1.620.000	R\$ 20,81	R\$ 33.712.200,00
04	00043026	Jantar - Macapá	1 - Un.	1.620.000	R\$ 19,28	R\$ 31.233.600,00
05	00043027	Ceia- Macapá	1 - Un.	1.620.000	R\$ 8,65	R\$ 14.013.000,00

LOTE 02 – LARANJAL DO JARÍ						
ITEM	CÓD. SIGA	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	REF	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	00043028	Desjejum - Laranjal Do Jarí	1 - Un.	18.000	R\$ 15,18	R\$ 273.240,00
02	00043029	Lanche da Manhã - Laranjal Do Jarí	1 - Un.	18.000	R\$ 14,16	R\$ 254.880,00
03	00043030	Almoço - Laranjal Do Jarí	1 - Un.	18.000	R\$ 36,23	R\$ 652.140,00
04	00043031	Jantar - Laranjal Do Jarí	1 - Un.	18.000	R\$ 34,66	R\$ 623.880,00
05	00043032	Ceia - Laranjal Do Jarí	1 - Un.	18.000	R\$ 22,34	R\$ 402.120,00





LOTE 03 – OIAPOQUE

ITEM	CÓD. SIGA	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	REF	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	00043033	Desjejum - Oiapoque	1 - Un.	28.800	R\$ 13,86	R\$ 399.168,00
02	00043034	Lanche da Manhã - Oiapoque	1 - Un.	28.800	R\$ 14,11	R\$ 406.368,00
03	00043035	Almoço - Oiapoque	1 - Un.	28.800	R\$ 33,53	R\$ 965.664,00
04	00043036	Jantar - Oiapoque	1 - Un.	28.800	R\$ 31,96	R\$ 920.448,00
05	00043037	Ceia - Oiapoque	1 - Un.	28.800	R\$ 17,50	R\$ 504.000,00

**DA ESTIMATIVA DIÁRIA, MENSAL E ANUAL DOS QUANTITATIVOS E LOCAIS DE ENTREGA:
MACAPÁ**

OBJETO	ESTIMATIVA TOTAL DIARIA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA ANUAL
DESJEJUM	4.500	135.000	1.620.000
LANCHE DA MANHÃ	4.500	135.000	1.620.000
ALMOÇO	4.500	135.000	1.620.000
JANTAR	4.500	135.000	1.620.000
CEIA	4.500	135.000	1.620.000

LARANJAL DO JARI

OBJETO	ESTIMATIVA TOTAL DIARIA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA ANUAL
DESJEJUM	50	1.500	18.000
LANCHE DA MANHÃ	50	1.500	18.000
ALMOÇO	50	1.500	18.000
JANTAR	50	1.500	18.000
CEIA	50	1.500	18.000

OIAPOQUE

OBJETO	ESTIMATIVA TOTAL DIARIA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA ANUAL
--------	-------------------------	-------------------	------------------



DESJEJUM	80	2.400	28.800
LANCHE DA MANHÃ	80	2.400	28.800
ALMOÇO	80	2.400	28.800
JANTAR	80	2.400	28.800
CEIA	80	2.400	28.800

Macapá, 04 de setembro de 2025.

Stephanny Carolyne Coelho Garreto
PoliciaI Penal
Matrícula: 0115000601

Juliane Miranda Farias
Nutricionista
CRN7: 6457

Aprovo o presente Termo de Referência, nos termos da Lei da Lei n.º 14.133/2021

Rafael Maurício Ferreira Neri
Secretário Adjunto
Secretaria Adjunta de Gestão de Compras e Licitações Sustentáveis



ANEXO II
LOCAIS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES
MACAPÁ

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeião	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Unidade Prisional Policial Penal José Éder - UPPPJE	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Unidade Administrativa	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho;
Corregedoria Penitenciária - CORREGEPEN	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho;
Casa do Albergado -CALBE	Travessa Joaquim Gouvêia, 181, Bairro Alvorada;
Coordenadoria da Penitenciaria Feminina - COPEF	Rua 7, s/n, Bairro Marabaixo I;
Centro de Custódia Especial- CCE	Rua Djalma Nascimento 1197, Bairro Zerão;
Centro de Custódia Novo Horizonte - CCNH	Av: Araújo Lourenço de Sá nº 3032, Bairro Novo Horizonte
Central de Monitoramento – CME.	Av: Machado de Assis, 372, Bairro Centro
Central de Alternativas Penais - CIAP	Rua Vila Nova, nº 05, Bairro Centro

LARANJAL DO JARI

UNIDADE	ENDEREÇO
Delegacia Geral de Polícia de Laranjal do Jari	Rua Emílio Médice. Nº 2293, bairro Agreste

OIAPOQUE

UNIDADE	ENDEREÇO
Centro de Custódia de Oiapoque	Rua Veiga Cabral, nº 420, bairro Centro





ANEXO III
ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Desjejum	Leite integral, café com açúcar, pão francês com margarina
Lanche da Manhã	Fruta
Almoço	Carboidratos: arroz, macarrão e feijão (carioquinha ou preto). Proteínas: peixe, carne branca ou carne vermelha. Os pratos serão acompanhados de farinha, legumes, salada e sobremesa, que será 1 (um) doce seco de no mínimo 60g, fornecido somente aos sábados e domingos.
Jantar	Carboidratos: arroz, macarrão e feijão (carioquinha ou preto). Proteínas: peixe, carne branca ou carne vermelha. Os pratos serão acompanhados de farinha, legumes, salada e sobremesa, que será 1 (um) doce seco de no mínimo 60g, fornecido somente aos sábados e domingos.
Ceia Internos	Serão servidas três opções de ceia, alternadas entre si: 1. Pão francês com margarina, acompanhado de suco natural e uma fruta. 2. Biscoito salgado (água e sal) ou biscoito doce sem recheio (tipo maisena), acompanhados de suco natural e uma fruta. 3. Mingau, acompanhado de uma fruta.
Ceia Servidores	Ceia dos Servidores A ceia destinada aos servidores deverá conter uma fonte de proteína em sua composição. A opção de referência será pão francês com queijo e carne (tipo hambúrguer), acompanhado de suco e uma fruta. No entanto, outras opções poderão ser oferecidas pela empresa, desde que contenham uma fonte de proteína e mantenham um equilíbrio nutricional adequado.





ANEXO IV
ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO

QUADRO 01
DESJEJUM

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KCAL	PERIODICIDADE
Café com Leite	1 copo	150ml	90	7 dias/semana
Café com açúcar	1copo	100ml	90	7 dias/semana
Pão francês	1 unidade	50g	135	7 dias/semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	7 dias/semana

OBSERVAÇÃO: O quantitativo de café com leite ou café preto será estabelecido, conforme a rotina de aceitação dos internos.

QUADRO 02
LANCHE DA MANHÃ

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Fruta de época	1 unidade	120g	100	7 dias/semana

QUADRO 03
ALMOÇO

ALIMENTO		UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	180g	295	7 dias/semana





	Macarrão	50g	295	7 dias /semana
Feijão	Carioquinha	150g	105	6 dias/semana
	Preto	150g	105	1 dia/semana
Farinha		50g	90	7 dias/semana
Proteína	Carne branca	130g	235	4 dias/semana
	Carne vermelha	130g	235	3 dias/semana
Legumes (vegetais B)		80g	35	4 dias/semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25	3 dias/semana

QUADRO 04
JANTAR

ALIMENTO		UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	180g	295	7 dias/semana
	Macarrão	50g	295	7 dias /semana
Feijão	Carioquinha	150g	105	6 dias/semana
	Preto	150g	105	1 dia/semana
Farinha		50g	90	7 dias/semana





Proteína	Carne branca	130g	235	4 dias/semana
	Carne vermelha	130g	235	3 dias/semana
Legumes (vegetais B)		80g	35	4 dias/semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25	3 dias/semana

QUADRO 05
CEIA 1

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	3 dias/semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	3 dias/semana
Suco de fruta	1 unidade	200ml	150	3 dias/semana
Fruta de época	1unidade	120g	100	3 dias/semana

QUADRO 06
CEIA 2

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS	PERIODICIDADE
Biscoito tipo água e sal ou Biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	2 dias/semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	2 dias/semana
Suco de fruta	1 unidade	200ml	150	2 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	2 dias/semana

100

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





QUADRO 07
CEIA 3

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Mingau (de aveia ou farinha láctea, tapioca, milho)	1 unidade	200ml	160	2 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	2 dias/semana

QUADRO 08
CEIA PLANTONISTA

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	7 dias/semana
Proteína	1 unidade	130g	235	7 dias/semana
Queijo	1 fatia	20g	60	7 dias/semana
Suco de fruta	1 unidade	200ml	150	7 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	7 dias/semana

QUADRO 9
ESPECIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO E PER CAPITA DO CARDÁPIO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PERCAPTA
Salada	01 tipo	80g
Prato Proteico	01 tipo	130g
Arroz branco	01 tipo	180g
Feijão	01 tipo	150g





Guarnição	01 tipo	50g
Farinha	01 tipo	50g
Marmitex Total	-	640g

QUADRO 10
ESPECIFICAÇÕES DO PRATO PROTÉICO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA
Carne Bovina	Acém, Chã de Dentro Chã de Fora Contrafilé Cupim Fraldinha Maminha da alcatra Músculo Paleta Patinho	Isca Cubo Bife Fatia	Grelhado Ensopado Guisado Frito Assado Na chapa	05	130g
		Moída	Refogada Recheio Tortas Almôndegas	03	130g
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo Fatia	Grelhado Ensopado Frito Assado	04	130g
Frango	Filé de peito Sassami Coxa e Sobrecoxa Coxinha da asa	Filé Isca Cubo Desfiado	Grelhado Milanesa Ensopado Frito Assado Tortas	08	
Peixes	Pescada Dourada	Filé Isca	Milanesa Frito Na chapa	04	

102

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





	Filhote Piramutaba (lombo) Tilápia Rosado	Posta			130g
Embutido	Linguças	Gomos Picada Rodelas	Frita Assada Na chapa	04	
Feijoada	Componentes: Lin guíça, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	

Observação01: A per capita da feijoada dá-se da seguinte maneira: 130 gramas de componentes (linguiça, charque e carne suína), e acréscimo de 150g de feijão preto, conforme estabelecido no quadro 04 deste ANEXO.

QUADRO 11
ESPECIFICAÇÕES DO PRATOPROTÉICO DO PLANTONISTA

ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA
Carne Bovina	Acém, Chã de Dentro Chã de Fora Contrafilé Fraldinha Alcatra Músculo	Bife Cubos Isca Picado	Grelhado Ensopado Guisado Assado Na chapa	10	130g
		Moída	Hamburguer Lasanhas Fricassê Escondidinho Almôndegas	10	
Frango	Filé de Peito Sassami Coxa e Sobrecoxa	Filé Isca Cubo	Grelhado Na chapa Guisado	10	

103

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





	Coxinha da asa	Desfiado Inteiro	Assado Fricassê Tortas		
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo	Grelhado Ensopado Frito Assado	04	
Peixes	Pescada Dourada Filhote Pirurutaba (lombo) Tilápia Rosado	Filé Isca Posta	Milanesa Frito Na chapa	04	130 g
Embutido	Linguças	Gomos Picada Rodelas	Frita Assada Na chapa	04	
Feijoada	Componentes: Linguça, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	130 g

QUADRO 12
ESPECIFICAÇÕES DA GUARNIÇÃO E SALADA DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA
Massas	Macarrão	Ao alho e óleo/ Ao sugo	30	50g
Farináceos	Farofa	Torrada/Alho e cebola	4	
	Farinha		26	
Diversos	Mandioca	Purê, Cozido, Ensopado,	30	





	Batata Inglesa Abóbora Abobrinha Cenoura Chuchu Alface Tomate Pepino Repolho Repolho roxo Couve Acelga Maxixe	Assado, Refogado, Fritos, Picado Cru, Ralado Cru		80g
--	---	--	--	------------

QUADRO 13
ESPECIFICAÇÕES DO ARROZ E FEIJÃO

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA	PERCAPTA
Arroz	Parboilizado Tipo I ou Agulhinha Tipo I	Simples	30	180g
Feijão	Preto Tipo I	Feijoada	02	150g
	Carioquinha	Simples	28	

QUADRO 14
ESPECIFICAÇÕES DAS FRUTAS/LANCHE DA MANHÃ

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PERCAPTA
Frutas da época	Laranja Banana Maçã Melancia Melão Tangerina Mamão	120g

Observação 01: As frutas fornecidas devem variar durante a semana evitando a monotonia do cardápio.





Frutas devidamente higienizadas, e se possuírem casca que necessitem de objetos cortantes para retirar, devem ser descascadas e, se necessário, cortadas, sendo em seguida acondicionadas em embalagens ou sacos plásticos. Todas as frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de cor branca totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devidamente vedadas e higienizadas.

QUADRO 15
ESPECIFICAÇÃO DAS SOBREMESAS SERVIDAS AOS SÁBADOS E DOMINGOS

ESPECIFICAÇÃO	TIPO Seco	INCIDÊNCIA	PERCAPTA	Kilocaloria
Doce	Goiabada Pé de moleque Doce de leite Gelatina	8	60g	100

QUADRO 16
CARDÁPIO DAS DATAS COMEMORATIVAS

EVENTO	PREPARAÇÃO	PERCAPTA
Domingo de Páscoa ALMOÇO	Arroz à Grega	180g
	Feijão carioquinha (com abóbora)	150g
	Filé de peixe frito	130g
	Batata sauté	100g
	Salada: agridoce	50g
	Farofa	50g
Dia das(os) Mães/Pais ALMOÇO	Arroz c/cenoura	180g
	Feijão c/abóbora	150g
	Carne Bovina Assada	130g
	Macarrão ao Sugo	50g





	Salada: Mista de Legumes (Batata, Cenoura)	50g
Natal ALMOÇO	Arroz à Grega	180g
	Feijão preto	150g
	Coxa e Sobrecoxa de frango assada c/ molho	130g
	Farofa Rica	100g
	Salada: tropical	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
Ano Novo ALMOÇO	Arroz c/ lentilha	180g
	Feijão preto	150g
	Carne Bovina recheada Assada c/ molho	130g
	Batata Assada/Sauté	100g
	Salada: Alface com Tomate	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade

QUADRO 17
DESCRIÇÃO DE DIETAS MAIS FREQUENTES

HIPOSSÓDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Embutidos e carnes salgadas	Carnes magras com redução de sal	Preparações com muito sal, condimentos com sódio em sua composição, enlatados e embutidos
HIPOGLICÍDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES





Açúcar	Adoçante em sachê	Batata Inglesa, InhameMandioca, farinha de mandioca arroz branco, pão branco
Arroz Branco	Arroz integral	
Pão francês/doce	Pão Integral	
Sobremesas doces	Fruta da época com baixo índice glicêmico	
Guarnições à base de Massas e Farináceos	100g de legumes	
HIPOCALÓRICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Leite integral	Leite desnatado	Batata Inglesa, Inhame, Mandioca, farinha de mandioca, Embutidos, carnes gordas, alimentos integrais.
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes	
Sobremesas doces	Fruta da época	
Açúcar	Adoçante	
Preparações fritas	Preparações cozidas/ensopadas, assadas ou grelhadas	
Embutidos, processados e carne Com pele ou gordura	Carne magra	
LAXATIVA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Guarnições à base de Massas e Farináceos	100g de legumes laxantes cozidos	Alimentos pobres em fibras ou que possuam efeito obstipante (farinha de mandioca, arroz branco, banana, entre outros)
Sobremesa doce	Fruta rica em fibras (mamão, laranja)	
Salada de legumes cozidos	Salada crua(folhosos e legumes ralados crus)	





HIPOLIPÍDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Preparações fritas	Preparações cozidas/ensopadas, assadas ou grelhadas	Embutidos, carnes gordas, leite integral
Leite integral	Leite desnatado	
Carne com pele ou gordura	Carne magra	

QUADRO 18
EXEMPLO DE CARDÁPIO BÁSICO PADRÃO REFERENTE AO ALMOÇO E JANTAR DO SISTEMA PRISIONAL

DIA	ALMOÇO	JANTAR
01	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão; Proteína: Carne em cubos com legumes.	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha, Guarnição: Macarrão espaguete, Proteína: Frango guisado com batata e cenoura.
02	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Frango assado acebolado.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Carne moída à jardineira.
03	Salada: cozida Acompanhamento: Feijão e arroz e farofa; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Lombo suíno assado.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha Guarnição: Macarrão espaguete Proteína: Fricassê de frango.
04	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz e Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Filé de frango na chapa.	Salada: vinagrete; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha, Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Peixe frito.
05	Salada: cozida;	Salada: Cozida;

109

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





	Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha, Guarnição: Macarrão Parafuso Proteína: Bife ao molho.	Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Alcatra suína guisada com batata.
06	Salada: Crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Isca de frango empanada.	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso e farinha, Proteína: Isca de carne ao molho.
07	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Feijoada.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe na chapa.
08	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Filé de frango assado de forno	Salada: Crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Carne em cubos.
09	Salada: crua Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Carne moída com batata e cenoura.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Lombo suíno guisado.
10	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Frango em cubo guisado.	Salada: Crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Frango à jardineira.
11	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz e Feijão; Guarnição: Farofa; Proteína: Chapa mista (carne bovina, frango e linguiça calabresa)	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Carne assada de panela
12	Salada: crua;	Salada: crua,

110

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





	Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Isca de frango guisada.	Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe frito
13	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete, Proteína: Sassami na chapa	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Coxa e sobrecoxa de frango assada de forno
14	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Suíno assado de forno c/ molho.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Frango xadrez.
15	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Coxinha da asa frita.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Carne guisada c/ batata e cenoura
16	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Suíno guisado c/ batata e cenoura	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Filé de Frango na chapa.
17	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Carne moída com batata e cenoura.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Isca de carne ao molho.
18	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Peixe na chapa	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Isca de frango empanada
19	Salada: cozida;	Salada: crua;

111

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





	Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Filé de frango gratinado	Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete Proteína: Carne guisada c/ cenoura e batata
20	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Suíno assado de forno	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Peixe frito.
21	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Farofa; Proteína: Feijoadá.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete, Proteína: Carne moída à jardineira
22	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Isca de Frango chapa.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Frango guisado c/ batata e cenoura.
23	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Suíno assado de forno.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Escondidinho de carne
24	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Coxa e sobrecoxa assada.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Filé frango na chapa.
25	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Isca de carne ao molho	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe frito
26	Salada: refogada;	Salada: crua;





	Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete, Proteína: Sassami na chapa	Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso, Proteína: Carne guisada c/ vegetais.
27	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão, Guarnição: Macarrão Parafuso, Proteína: Assado de panela.	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Suíno assado c/ molho.
28	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe na chapa.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso, Proteína: Isca de frango guisado.
29	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão, Guarnição: Macarrão parafuso, Proteína: Frango xadrez.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Coxinha da asa frita.
30	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Chapa Mista (carne bovina, frango, linguiça calabresa).	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Fricassê de frango.

Observação: Verificar a incidência de carnes brancas, vermelhas e embutidos.

Legenda:

	Carne bovina
	Frango
	Peixe
	Suíno
	Feijoada
	Misto (frango, carne, embutido)





1 ESPECIFICAÇÕES A SEREM SEGUIDA NA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

- 1.1. A unidade de medida (g/ml) definida nas tabelas acima, considera os alimentos cozidos e prontos para consumo. Como exemplo, o almoço diário a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos internos e servidores deve conter, no mínimo, 640 (seiscentos e quarenta) gramas, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar (carboidrato, feijão, farofa, proteína, legumes e salada);
- 1.2. As proteínas com a seguinte frequência semanal de utilização deverão obedecer ao seguinte cronograma de entrega no Almoço e Jantar:

PROTEÍNA	FREQUÊNCIA SEMANAL
Carne Branca (frango e peixe)	07 (sete) vezes por semana sendo (no mínimo): 04 (quatro) vezes Frango; 03 (três) vezes Peixe.
Carne Vermelha (bovino, suíno e embutidos)	07(setes) vezes por semana sendo (no mínimo): 04 (quatro) vezes carne bovina 02 (duas) vezes suíno 1 (uma) vez embutido

- 1.3. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
- 1.4. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados;
- 1.5. Temperos: alho, sal, pimenta do reino, cebola, cheiro verde, pimentinha de cheiro, colorau, vinagre, extrato de tomate, óleo de soja, azeite, limão, louro, orégano, cominho, açafrão; bem como ingredientes destinados as preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, açúcar, margarina;
- 1.6. Preparações variadas de modo a garantir a boa aceitabilidade.
- 1.7. Previsão de cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como:
- I.Dia dos(as) pais/mães;
 - II.Natal;
 - III.Ano Novo.
- 1.8. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderá ser substituídos pelos demais, a saber:



Gênero Principal	Gênero Substituto
Proteínas	Carne seca, dobradinha, peixe, frango, suíno, feijoada, linguiça.
Guarnição	Purê, farofa, mix de verduras gratinado

- 1.9. Poderão ser solicitadas dietas especiais para internos que apresentem patologias crônicas que necessitem de restrição ou complementação alimentar, que estejam em condições clínicas transitórias, conforme prescrição médica e para aqueles que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio;
- 1.10. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que estes alimentos diferenciados devem ser equivalentes em calorias, valor nutricional e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, e macarrão integral, em substituição ao pão francês, ao arroz branco e ao macarrão tradicional, respectivamente, bem como o envio de alimentos sem adição de açúcar ou sal, sem lactose ou glúten, se esse for o caso para o atendimento de eventuais necessidades de restrição alimentar;
- 1.11. A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias.

2 ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 130g.
- b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho, isca ao molho – com no mínimo 150g, sendo 130g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida com o prato protéico numa frequência semanal de no máximo 01(uma) vez por semana);
- c) Coxa, sobrecoxa, coxinha da asa, filé de peito de frango e sassami: frito, assado, grelhado, guisado ao molho, na chapa, fricassê – com no mínimo 130g por porção de parte comestível;
- d) Carne suína (exceto linguiça) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 130g por porção;
- e) Linguiça (com opção de carne suína): assada, grelhada, frita – com no mínimo 130g, podendo ser utilizada no máximo 1 vez por semana;
- f) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 130g por porção;



- g) Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 80g e 01 ovo de 50g;
- h) Salsicha: NÃO poderá ser utilizada como prato protéico;
- i) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- j) O leite utilizado tanto no desjejum quanto em qualquer preparação necessária do cardápio padrão deverá ser o integral. NÃO SERÁ ACEITO composto lácteo.
- k) O café e o suco deverão ser fornecidos em garrafas térmicas identificadas e em quantidade suficiente para o atendimento à população carcerária presente em cada um dos setores da unidade;
- l) O suco de fruta deve ser entregue gelado e não em temperatura ambiente.
- m) O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco de fruta, nem vice-versa;
- n) A base para a elaboração dos cardápios deverá ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente;
- o) Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

- 2.1. A forma de preparo deverá ficar à critério da CONTRATADA, observando o cardápio aprovado pela CONTRATANTE;
- 2.2. Tratamento diferenciado destinado as gestantes, crianças de até 02 anos e lactantes no ambiente carcerário;
- 2.3. Deverá a contratada elaborar um cardápio adequado e saudável à lactante de modo que suas necessidades nutricionais sejam alcançadas para produção do leite materno;
- 2.4. Oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, respeitando as quantidades, a qualidade e a consistência conforme diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos;
- 2.5. A criação de condições e ambientes que permitam o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e o aleitamento materno continuado até os dois anos da criança ou mais, que está em companhia da mãe que cumpre pena privativa de liberdade, em caráter transitório;



ANEXO V

ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS

- 1.1. Este instrumento constitui um mecanismo destinado a definir, com base em critérios compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis de qualidade esperados na prestação do serviço, bem como as respectivas adequações de pagamento;
- 1.2. Os níveis de serviço apresentados neste ANS têm como objetivo vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, complementando a mensuração dos serviços efetivamente prestados por meio de indicadores de acompanhamento durante a vigência contratual. As reduções de pagamento decorrentes do descumprimento deste ANS não devem ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais serão apuradas mediante a abertura de processo administrativo específico;
- 1.3. É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato;
- 1.4. Os serviços objeto deste Termo de Referência serão constantemente avaliados pelos representantes da CONTRATANTE, que assinalarão as ocorrências conforme especificado abaixo;

I- **Mensalmente**, o fiscal do contrato preparará o relatório do nível de qualidade dos serviços, anotando e avaliando sua execução, conforme parâmetros estabelecidos neste ANS;

II- Seguir-se-á a tabela constante deste ANS quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento da medição dos resultados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei;

III- **Diariamente**, o fiscal de contrato designado fará o preenchimento da planilha (Controle Diário da Qualidade do Fornecimento/Formulário de Recebimento de Refeições) - ANEXO D, oferecido pela CONTRATADA, onde será obtida uma pontuação diária referente à qualidade do fornecimento. O mesmo critério de pontuação só poderá ser usado uma vez por dia, ou seja, se a pontuação foi realizada em uma refeição, esta mesma pontuação não poderá ser utilizada no mesmo dia em outra refeição, mesmo se tratando de irregularidade semelhante;

- 1.5. Quanto menor a pontuação, melhor será a qualidade do serviço;
- 1.6. Com a implantação do NUTRIPEN, este deverá servir também de auxílio ao ANS para registros das refeições que forem fornecidas em inconformidade;
- 1.7. Os parâmetros para pontuação seguirão os seguintes critérios:





Unidade Prisional:			
Nº do Contrato:	Contratada:		
Data:	Nome do Fiscal:		
Hora da Elaboração da Refeição:	Horário do Término da Cocção:		
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário Desjejum de 05h30min às 06h30min Almoço de 10h30min às 11h30min Jantar e ceia de 16h30min às 17h30min	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Estavam em conformidade com o TR a 60°C ou mais (quentes) e 5°C ou menos (frios)	0	
	Estavam em desconformidade com o TR	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura de 640g	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Menor ou = a 500	2	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura de 130g	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	

118

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





Cumprimento do Cardápio	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
	Mais de 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Servidor Responsável pelo Recebimento:		ID:	
Fiscal do Contrato:		ID	
Representante da Empresa:		RG:	

119

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





- 1.8. A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada, deverá ser de 5 (CINCO) unidades de cada refeição, do total diário de refeições entregues e 01 (UMA) em relação ao Kit Lanche.;
- 1.9. Se o motivo das inadequações/alterações ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Comissão de Fiscalização, com posterior ratificação do gestor do contrato, a Contratada ficará isenta das penalizações (pontuação);
- 1.10. Ao final de cada mês, será atribuída uma pontuação (X) ao fornecedor que será o resultado do somatório da pontuação obtida no Controle Diário da Qualidade do Fornecimento, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço, conforme a tabela abaixo:

Faixa de ajuste do pagamento	
Pontuação X	Pagamento
$X < 10$	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal
$10 \leq X < 30$	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
$30 \leq X < 60$	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
$X \geq 60$	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

- 1.11. No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a qualidade do serviço será considerada insuficiente, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos. Sendo assim, a Contratada estará sujeita as penalidades previstas no item 40 deste Termo de Referência, assim estabelecidas:

FAIXAS DE AJUSTE DAS SANÇÕES	
Pontuação (X)	Pagamento
$60 \leq X \leq 90$	Multa de até 5 % (cinco por cento) do valor do contrato.
$X > 90$	Multa de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato + análise obrigatória de outras penalidades.

- 1.12. O modelo de planilha que será utilizado diariamente pela fiscalização do contrato, para fins de avaliação dos serviços prestados pela Contratada, será o seguinte:





ANEXO VI

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES

Unidade Prisional:			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário Almoço de 10h30min às 11h30min Jantar e ceia de 6h30min às 17h30min	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Estavam em conformidade com o TR - a 60°C ou mais (quentes) ou 5°C ou menos (frios)	0	
	Estavam em desconformidade com o TR	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura de 640g	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Menor ou = a 500	2	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura de 130g	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da	Todas em conformidade	0	





refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
	Mais de 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença corpo/matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de corpo/matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





ANEXO VII

FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DA COMISSÃO DE ALIMENTAÇÃO

- 1.1. A Comissão de Fiscalização da Divisão de Alimentação realizará inspeções periódicas, nas quais, em fiscalização, ocorrerá a observação conforme planilha a seguir:

Fiscalização realizada por:	
Servidor ID:	
Servidor ID:	
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO FISCAL DA UNIDADE:	
Servidor ID:	
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:	
REPRESENTANTE:	RG:
REPRESENTANTE:	RG:
Data:	Horário de Chegada da Comissão;
CONTRATO:	
EMPRESA:	
UNIDADE PRISIONAL:	
QUANTITATIVO DE INTERNOS:	
HORÁRIO DA CHEGADA DA ALIMENTAÇÃO:	
TIPO DE REFEIÇÃO:	
PLACA DO VEÍCULO DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO:	
HIGIENE NO TRANSPORTE: () SATISFATÓRIA () NÃO SATISFATÓRIA	
BALANÇA:	INMETRO: LACRE:
DESJEJUM/LANCHE DA MANHÃ	
ENVIADO A PARTE: () SIM () NÃO	





CAFÉ ENVIADO EM RECIPIENTE TÉRMICO: () SIM () NÃO			
MARGARINA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO			
PREPARAÇÕES ENVIADAS NA EMBALAGEM CORRETA: () SIM () NÃO			
FRUTAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: () SIM () NÃO			
FRUTAS ACONDICIONADAS EM VASILHAMES: () SIM NÃO ()			
FRUTAS DESCASCADAS: () SIM () NÃO			
INSPEÇÃO ALMOÇO/JANTAR			
REFEIÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS: () SIM () NÃO			
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:			
CARDÁPIO OFERTADO:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto: CONFORME () DESCONFORME ()			
ESTÁ DE ACORDO COM O CARDÁPIO PREVIAMENTE ENCAMINHADO () SIM () NÃO			
GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES			
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
REFEIÇÃO DIETA			
CARDÁPIO OFERTADO:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()			
CARDÁPIO ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE ENCAMINHADO: () SIM () NÃO			

124

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





GRAMATURA DAS DIETAS			
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
CEIA:			
SUCO:			
GELADO: () SIM () NÃO			
ACONDICIONADO EM RECIPIENTES CERTOS: () SIM () NÃO			
QUANTIDADE DE SUCO ENVIADO: () CONFORME () DESCONFORME			
BISCOITOS/BOLACHAS:			
QUANTIDADE CONFORME TR: () SIM () NÃO			
ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS: () SIM () NÃO			
QUALIDADE DOS BISCOITOS: crocância, aparência () CONFORME () DESCONFORME			
MINGAU:			
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()			
PÃO:			
MARGARINA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO			
ENVIADOS EM EMBALAGEM CORRETAS: () SIM () NÃO			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()			
CONCLUSÃO DA INSPEÇÃO:			

125

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO , em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





- 1.2. Nas 02 (duas) primeiras inspeções realizadas pela Comissão de Alimentação ao contrato, a empresa deverá receber a notificação quanto à adequação da prestação do serviço de alimentação;
- 1.3. Após as 02(duas) primeiras inspeções com irregularidade e sendo percebido a inconformidade do serviço, haverá a instauração de um procedimento apuratório onde a CONTRATADA poderá ser penalizada pelas sanções previstas em art. 156 da Lei 14.133/21, da seguinte forma:

ITEM	IRREGULARIDADE	POSSÍVEL PENALIDADE
01	HORÁRIO NÃO COMPATÍVEL	ADVERTÊNCIA
02	AUSÊNCIA DE BALANÇA	ADVERTÊNCIA
03	AUSÊNCIA DE LACRE	ADVERTÊNCIA
04	AUSÊNCIA DE TERMÔMETRO	ADVERTÊNCIA
05	ALTERAÇÃO DO CARDÁPIO SEM AVISO PRÉVIO	ADVERTÊNCIA
06	AUSÊNCIA DE CAIXAS ISOTÉRMICAS NAS REFEIÇÕES	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
07	FEIJÃO APARTADO - AUSÊNCIA DE RECIPIENTE ISOTÉRMICO	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
08	VEGETAIS APARTADO - AUSÊNCIA DE RECIPIENTE PRÓPRIO	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
09	AUSÊNCIA DE QUALQUER ITEM NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO
10	GRAMATURA ABAIXO DO ESTIPULADO DAS REFEIÇÕES	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO
11	INCLUSÃO DE PROTEÍNA NÃO PREVISTA EM TERMO DE REFERÊNCIA	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO





- 1.4. Quanto ao item 10, considerará a irregularidade quando a média da gramatura das refeições inspecionadas for menor que o previsto na gramatura em cada refeição, conforme especificações constantes nos Anexos;
- 1.5. Havendo reincidência quanto ao item em irregularidade deverá ser observado:

PESOS DE IRREGULARIDADE	APLICAÇÃO ADMINISTRATIVA E DE DESCONTO PERCENTUAL POR QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS			
	1º	2º	3º	PARTIR DA 4º
Penalidades Descritas Como inicial de Somente Advertência	Notificação de Advertência	Notificação de Advertência	Notificação de Multa de 0,5 à 5% do valor do Contrato	Notificação de Multa de 0,6% à 5 % do Valor do Contrato
Penalidades Descritas Como Inicial de Advertência e Multa	Notificação de Advertência	Notificação de multa de 0,5 à 1% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 0,6 à 1 % do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 0,7 à 1% do Valor do Contrato
Penalidades Descritas Como Inicial de Advertência e Multa	Notificação de Multa de 1% à 5% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 1,2% à 5% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 1,3% à 5% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 1,4% à 5% do Valor do Contrato

- 1.6. Sendo flagrado mais de uma irregularidade, será possivelmente aplicada a penalidade mais gravosa;
- 1.7. O percentual de multa será aplicado de modo crescente, de acordo com as irregularidades recorrentes.;
- 1.8. Quando os procedimentos de penalidade do instrumento contratual atingir ao valor de 30%, haverá a motivação processual para rescisão contratual e medidas mais gravosas de acordo com o art. 156 da Lei 14.133/2021;
- 1.9. Mensalmente, ou a critério da Administração, será realizada fiscalização na unidade da empresa onde são produzidas as refeições, para a análise das condições do ambiente, preparação, utensílios, armazenamento, dentre outras necessidades, a fim de verificar o cumprimento das exigências e normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes;





- 1.10. A cada fiscalização, será gerado um relatório circunstanciado, podendo a Administração realizar registros fotográficos e vídeos para serem anexados ao relatório;
- 1.11. Constatando-se irregularidades que coloquem em risco a segurança alimentar dos comensais, a Administração tomará as providências cabíveis, de acordo com as normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes.



ANEXO VIII

JUSTIFICATIVA PARA A EXIGÊNCIA DA LOCALIZAÇÃO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO (COZINHA) DENTRO DO RAIOS MÁXIMO DE 10 KM DO PORTÃO DE ACESSO À PENITENCIÁRIA MASCULINA DO "CADEIÃO".

Visando minimizar os riscos de deterioração dos alimentos, garantir a conformidade com as normas sanitárias e proporcionar refeições seguras e adequadas, a exigência de que a unidade de produção esteja localizada dentro do raio máximo de 10 km do portão principal de acesso à penitenciária masculina do 'Cadeião', justifica-se pela necessidade de reduzir o tempo de transporte, assegurando que as refeições cheguem em condições adequadas de consumo e evitando desperdícios e prejuízos à administração pública.

A segurança alimentar e a qualidade das refeições fornecidas a presos e servidores do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá (IAPEN) são requisitos essenciais para a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas transportadas. Com base na experiência acumulada na execução contratual em vigor, visitas institucionais em outros estados e observância às normas técnicas sobre o controle de temperatura dos alimentos, verificou-se que a distância entre a unidade de produção da empresa fornecedora e o IAPEN influencia diretamente na integridade e qualidade dos alimentos, tornando necessária a delimitação do raio máximo de 10 km entre a cozinha e a unidade prisional.

Durante a vigência do referido contrato, com a unidade de produção localizada a aproximadamente 10 km da unidade prisional, foram observadas algumas ocorrências em que os alimentos chegaram ao destino com variações sensoriais e microbiológicas, como alterações no sabor e odor, além de temperaturas fora dos padrões recomendados. Os alimentos quentes apresentaram temperaturas abaixo de 40°C, enquanto os alimentos frios estavam acima de 10°C, valores que não atendem totalmente aos limites estabelecidos pelas normas sanitárias, o que pode comprometer a segurança alimentar e aumentar o risco de contaminação.

Segundo a RDC 216/2004, alimentos preparados devem ser mantidos em condições adequadas de tempo e temperatura para evitar a multiplicação microbiana. A Portaria CVS-15/1991 determina que a temperatura dos alimentos deve ser mantida em torno de 4°C a 6°C para alimentos resfriados e acima de 65°C para alimentos quentes. Estudos técnicos indicam que alterações sensoriais (aparência, sabor, aroma e textura) começam a ocorrer cerca de 40 minutos após o envase, enquanto alterações microbiológicas podem levar ao crescimento acelerado de bactérias e à produção de toxinas causadoras de intoxicações alimentares.

Além disso, o Código de Boas Práticas para Transporte de Alimentos estabelece que a temperatura dos alimentos no momento da entrega deve coincidir com os padrões exigidos, sendo tolerado um tempo limite de 2 horas do preparo até a entrega. Como o IAPEN possui um consumo estimado de 18.000 (dezoito mil) refeições diárias, a experiência institucional demonstrou que essa quantidade elevada de produção consome grande parte desse tempo limite para acondicionar a comida nas marmitas, nas caixas térmicas e no veículo de transporte. Além disso, após a entrega nas unidades, deve-se considerar o tempo



necessário para distribuir e entregar todas as refeições nas unidades prisionais para uma população carcerária de 3.500 (três mil e quinhentos) presos aproximadamente. Por esses motivos, evidencia-se que a distância entre a cozinha (local da produção) e o destino (local do consumo) impacta diretamente na qualidade das refeições.

HORÁRIOS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES E SUA RELAÇÃO COM A LOCALIZAÇÃO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO

As refeições serão fornecidas de forma ininterrupta, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados, nos seguintes horários operacionais estabelecidos:

- Desjejum e Lanche da Manhã: das 05h30 às 06h30
- Almoço: das 10h30 às 11h30
- Jantar e Ceia: das 16h30 às 17h30

A adoção de horários rígidos para a entrega das refeições se fundamenta na necessidade de garantir a integridade físico-química, microbiológica e organoléptica (cor, odor, sabor, aparência e consistência) dos alimentos, conforme exigido pelas normativas sanitárias vigentes. Tais horários também são estratégicos para assegurar a fluidez das rotinas institucionais do Instituto Penitenciário, que incluem:

- Escoltas de custodiados para audiências judiciais e deslocamentos intermunicipais;
- Atendimentos por parte da defesa técnica, equipes de assistência social e setor educacional;
- Cumprimento da jornada de trabalho dos internos que desempenham atividades laborais;
- Trocas de turno dos servidores de plantão, que exigem controle preciso do fluxo interno.

A definição de um raio máximo de 10 km entre a unidade de produção de refeições e o portão principal de acesso à penitenciária masculina do “Cadeião” é uma medida técnica e logística essencial para mitigar riscos operacionais. A ampliação dessa distância acarretaria maior exposição a variáveis externas como congestionamentos, acidentes viários, interdições ou falhas mecânicas nos veículos de transporte, comprometendo o cumprimento rigoroso dos horários estipulados.

Em um serviço que exige precisão temporal, como o fornecimento de refeições em ambiente prisional, atrasos decorrentes do transporte podem gerar uma série de consequências negativas, incluindo:

- Deterioração dos alimentos por exposição prolongada a temperaturas inadequadas, mesmo com uso de sistemas de isolamento térmico;
- Violação das condições ideais de armazenamento e distribuição previstas nas normas da vigilância sanitária;



- Desorganização da rotina interna da unidade prisional, com impacto direto na segurança institucional e no bem-estar dos custodiados;

- Aumento do risco de desperdício e prejuízo financeiro à administração pública.

O cumprimento rigoroso dos horários estabelecidos no âmbito do sistema prisional é condição indispensável para a manutenção da ordem, disciplina e, sobretudo, da segurança de internos e servidores. Essa exigência não se trata de mera formalidade administrativa, mas de um elemento essencial à governança do sistema prisional. A regularidade e previsibilidade na rotina das unidades prisionais garantem não apenas a integridade dos alimentos servidos, mas também o funcionamento eficiente e seguro do ambiente institucional como um todo.

O descumprimento dos horários compromete diretamente a realização dos atendimentos educacionais, assistenciais e de saúde, interfere nos turnos de trabalho dos internos alocados em atividades laborativas e prejudica as saídas programadas para atendimentos externos, como audiências judiciais, consultas médicas e escoltas intermunicipais ou interestaduais. Além dos prejuízos às garantias legais asseguradas aos custodiados, a quebra dessas rotinas representa grave vulnerabilidade aos procedimentos de segurança institucional, podendo gerar situações de risco à integridade física de todos os envolvidos, inclusive da equipe de servidores penitenciários.

Por esse motivo, a exigência de respeito aos horários não configura mero protocolo, mas sim um instrumento de gestão indispensável à organização funcional da unidade, à efetividade das políticas de reintegração social e à própria garantia de segurança pública. A precisão temporal no ambiente prisional é uma condição estratégica para mitigar riscos, manter a ordem e assegurar os direitos dos custodiados com responsabilidade.

O portão de acesso da penitenciária masculina do “Cadeião” foi definido como ponto central para delimitação do raio por concentrar aproximadamente 70% da população carcerária do Estado do Amapá, sendo, portanto, o principal destino da produção alimentar contratada. A proximidade geográfica da unidade produtora é determinante para assegurar a pontualidade na entrega das refeições, elemento indispensável ao bom funcionamento das rotinas operacionais e à segurança dos servidores e internos.

Macapá, 04 de setembro de 2025.

Stephanny Carolyne Coelho Garreto

Policia Penal

Matrícula: 0115000601



ANEXO IX

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos, para cumprimento do Edital / Termo de Referência referente ao procedimento licitatório / contratação de Empresa Especializada para o Fornecimento, entrega e Distribuição de Refeições Prontas, que a Empresa _____ representada neste ato por seu representante, o Sr.(a) _____ portador do documento de identidade nº _____ visitou, em ____ / ____ /2025, o(s) local(is) onde serão entregues o objeto desta contratação na companhia de um servidor designado pelo IAPEN/AP.

Desse modo, DECLARO, que conheço os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Macapá, ____ de _____ de 2025

Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN/AP

De acordo:

Empresa

Representante da empresa



ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA RENÚNCIA DA VISITA TÉCNICA

DECLARAMOS, para fins de participação no processo licitatório do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN/AP

, concorrente _____ representada tecnicamente e
legalmente _____ pelo _____ (nome completo)
_____, inscrita no CNPJ
sob o nº _____, instalada no endereço _____
_____, na cidade de _____ - _____,
**renúncia a visita técnica e assume os riscos em formar sua proposta sem conhecer o local onde
será entregue o serviço (objeto desta contratação).**

Desse modo, DECLARO, que conheço os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Macapá, _____ de _____ de 2025.

De acordo:

Empresa

Representante da empresa





ANEXO XI

MODELO DE REFERÊNCIA DO CARRO AUXILIAR PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



ANEXO XII

JUSTIFICATIVA – ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, COM ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ - IAPEN/AP NOS MUNICÍPIOS DE MACAPÁ, OIAPOQUE E LARANJAL DO JARI

Trata-se de procedimento licitatório na modalidade de **Registro de Preços**, cujo objeto é a **aquisição de refeições prontas, com entrega e distribuição**, destinadas a atender às necessidades do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Amapá – IAPEN/AP, nos municípios de Macapá, Oiapoque e Laranjal do Jari.

Conforme disposto no item 7 do Termo de Referência, que trata da **“Forma e Critério de Seleção do Fornecedor”**, exige-se, como requisito de habilitação técnica, a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica que comprovem a execução de serviços similares por, no mínimo, dois anos consecutivos ou não, conforme detalhado a seguir:

“Atestado(s) de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, com no mínimo 2 (dois) anos conclusos de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, conforme § 5º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN –, atendendo ao quantitativo mínimo de (50% [cinquenta por cento] do quantitativo licitado), conforme § 2º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, podendo os quantitativos apresentados nos atestados de capacidade técnica ser somados, desde que os serviços que lhes deram origem tenham sido executados de forma concomitante.”

Fundamentação da Exigência

A exigência de experiência mínima de dois anos, ainda que descontínuos, encontra respaldo legal, técnico e operacional, conforme se expõe:

- **Natureza do Serviço Contratado:** O fornecimento de refeições prontas caracteriza-se como **serviço contínuo**, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021, por tratar-se de necessidade permanente da Administração Pública, vinculada diretamente à manutenção das atividades institucionais do IAPEN.
- **Risco Operacional e Sensibilidade do Ambiente Prisional:** A prestação de serviços no ambiente prisional exige atenção especial, dada sua natureza sensível e o risco potencial à

135

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8



segurança pública. A interrupção ou falha na qualidade do fornecimento das refeições pode ensejar consequências graves, como insatisfação dos internos, motins e rebeliões, o que justifica a adoção de critérios rigorosos de qualificação técnica.

- **Amparo Legal:** O § 5º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021 autoriza expressamente a Administração a exigir, como critério de qualificação técnica, a comprovação de que o licitante já executou serviços similares ao objeto da contratação, por prazo não superior a 3 (três) anos. Assim, a exigência de 2 (dois) anos de experiência se mostra **razoável, proporcional e legalmente fundamentada**.

Garantia da Capacidade Técnica Operacional

A fixação de tempo mínimo de experiência visa assegurar que a empresa contratada possua conhecimento prévio, estrutura operacional consolidada e previsibilidade no atendimento da demanda contratual. Busca-se, com isso, minimizar riscos de inadimplemento e garantir a continuidade e qualidade do serviço prestado.

Referenciais Normativos e Jurisprudenciais

A Instrução Normativa nº 5/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, em seu art. 15, define:

“Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.”

Corroborando esse entendimento o Tribunal de Contas da União, por meio do Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara:

“A natureza contínua de um serviço não pode ser definida de forma genérica. Deve-se atentar para as peculiaridades de cada situação examinada. O que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo.”

Conclusão

Diante do exposto, a exigência de comprovação de experiência prévia mínima de dois anos na execução de serviços similares encontra-se:

- Amparada na legislação vigente (Lei nº 14.133/2021, art. 67, § 5º);
- Justificada pela natureza contínua e essencial do serviço;
- Fundamentada na necessidade de mitigar riscos operacionais em ambiente de alta sensibilidade, como o sistema penitenciário;





- Alinhada com boas práticas administrativas e entendimentos consolidados nos órgãos de controle.

Assim, a exigência constante do Termo de Referência atende aos princípios da legalidade, razoabilidade e eficiência, sendo medida indispensável para assegurar a adequada execução contratual e a preservação do interesse público.

Macapá, 04 de setembro de 2025.

Stephanny Carolyne Coelho Garreto

PoliciaI Penal

Matrícula: 0115000601

137

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO , em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





ANEXO XIII

MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

Objetivo: Identificar os possíveis riscos e causas relacionados à contratação do objeto, bem como ações Preventivas e de Contingência para mitigar os riscos.

Dados do Processo:

Objeto:	Aquisição de refeições prontas para o Instituto de Administração penitenciária do Amapá o Instituto de Administração Penitenciária do Amapá
Nº do Processo:	SECCOMPRAS/2025

Fase de Análise:

☒ Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor	☒ Gestão do Contrato
---	--

PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Risco 01:	REALIZAR ESTUDO FALHO, INCOMPLETO OU IMPRECISO, PODENDO OCASIONAR PREJUÍZOS NA CONTRATAÇÃO.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☒ Médio	☐ Alto
Dano(s): Estudos inadequados podem resultar em processos ineficazes, desperdício de recursos e uma execução operacional comprometida.			
Ação(ões) Preventiva(s): Escolher equipe com conhecimentos suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.			Responsável: Setor Requisitante / Setor de Licitações
Ação(ões) de Contingência: Capacitar os servidores indicados para o planejamento.			Responsável: Setor Requisitante /

138

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





Setor de Licitações

Risco 02:	NÃO APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Não contratação.			
Ação(ões) Preventiva(s): Apresentação da necessidade do objeto			Responsável: Setor Requisitante
Ação(ões) de Contingência: Reunião com os requisitantes.			Responsável: Setor de Licitações

Risco 03:	AUSÊNCIA DE JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Pode levar a gastos desnecessários ou inadequados, afetando o orçamento da organização.			
Ação(ões) Preventiva(s): Desenvolver diretrizes claras que exijam justificativas para todas as contratações, incluindo critérios objetivos que guiem a decisão.			Responsável: Setor demandante/ Setor de Licitações
Ação(ões) de Contingência: Ajustar os procedimentos internos para garantir que as justificativas sejam adequadamente documentadas e revisadas antes da finalização de cada contratação.			Responsável: Setor demandante/ Setor de Licitações

Risco 04:	AUSÊNCIA DE EMPRESAS INTERESSADAS EM PARTICIPAR DO PROCESSO DE LICITAÇÃO OU NÃO ATINGIR OS PREÇOS ESTIMADOS (DESERTA OU FRACASSADA).
------------------	---

139

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Subpreço dos serviços/produtos, ocasionando licitação deserta ou fracassada.			
Ação(ões) Preventiva(s): Elaborar orçamento estimativo que reflita a realidade de preços praticados no mercado para o objeto a ser contratado.			Responsável: Setor de Licitações
Ação(ões) de Contingência: Divulgar os preços estimados no Termo de Referência para possíveis esclarecimentos/impugnações para correções na fase de seleção do fornecedor			Responsável: Setor de Licitações
Risco 05:	ATRASO OU SUSPENSÃO NO PROCESSO LICITATÓRIO EM FACE DE IMPUGNAÇÕES.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): A suspensão do processo licitatório pode resultar em atrasos significativos no fornecimento dos materiais requisitados.			
Ação(ões) Preventiva(s): Investir em formação e capacitação da equipe envolvida na elaboração e condução do processo licitatório para minimizar os riscos de erros que gerem impugnações.			Responsável: Setor de Licitações / Gestor de Contratos
Ação(ões) de Contingência: Desenvolver um plano de contingência que contemple possíveis atrasos em decorrência de impugnações.			Responsável: Setor de Licitações/ Gestor de Contratos

GESTÃO DE CONTRATOS

Risco 01:	DESCONFORMIDADES NA EXECUÇÃO DO OBJETO		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta

140

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

Desconformidades na execução do objeto podem acarretar custos adicionais, retrabalhos, penalidades contratuais.

Ação(ões) Preventiva(s):

Assegurar que todos os envolvidos na execução do contrato sejam devidamente treinados quanto às especificações e padrões exigidos.

Responsável:

Gestor do Contrato

Ação(ões) de Contingência:

Registrar as desconformidades e as ações tomadas como aprendizado e base para melhorias em projetos futuros.

Responsável:

Gestor do Contrato

Risco 02:

ATRASO NA ENTREGA DAS REFEIÇÕES, QUEBRA DAS ROTINAS DE SEGURANÇA

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

Interrupção do fornecimento do objeto licitado

Ação(ões) Preventiva(s):

Exigência técnico-operacional de que a unidade de produção esteja localizada em um raio máximo de 5 km do prédio com maior números de internos.

Manter uma comunicação constante com os fornecedores para alinhamento de expectativas sobre prazos e possíveis obstáculos.

Responsável:

Setor Requisitante/
Gestor de Contrato

Ação(ões) de Contingência:

Fiscalização diária pela Administração, aplicação de penalidades contratuais em caso de descumprimento.

Responsável:

Setor Requisitante/
Gestor de Contrato

Risco 03:

RECUSA DA ASSINATURA DO CONTRATO

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

141

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/09/2025 e RAFAEL MAURICIO FERREIRA NERI, SECRETARIO ADJUNTO, em 04/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 590355497. Cód. CRC: 999E9D8





Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): A recusa do vencedor em assinar contrato traz implicações legais e práticas que devem ser gerenciadas de forma adequada.			
Ação(ões) Preventiva(s): Garantir uma comunicação clara e transparente durante todo o processo de seleção, indicando ao participante vencedor as expectativas e responsabilidades futuras.			Responsável: Setor de Licitação
Ação(ões) de Contingência: Prever um plano para acionar o segundo colocado ou outros concorrentes em caso de recusa, estabelecendo um critério claro para essa transição.			Responsável: Setor de Licitação/ Gestor do Contrato

Risco 04:	DESCONHECIMENTO DOS TERMOS DA CONTRATAÇÃO		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Custos adicionais que podem surgir em razão de cláusulas que não foram compreendidas ou de penalidades por descumprimento.			
Ação(ões) Preventiva(s): Capacitar os servidores envolvidos na gestão / fiscalização.			Responsável: Gestor de Contratos Fiscais dos Contratos
Ação(ões) de Contingência: Buscar soluções alternativas de resolução de disputas para evitar o litígio.			Responsável: Gestor de Contratos Fiscais dos Contratos

Risco 05:	FALHA NA ENTREGA SIMULTÂNEA EM MÚLTIPLAS UNIDADES		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Atraso na entrega do objeto			





Ação(ões) Preventiva(s): Divisão dos Objeto em lotes, logística descentralizada.	Responsável: Setor de licitação
Ação(ões) de Contingência: Exigência de capacidade operacional e cronograma rígido	Responsável: Setor de licitação/Setor demandante

Risco 06:	ENTREGA DE REFEIÇÕES FORA DA TEMPERATURA ADEQUADA		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Alimentos que são mantidos fora da temperatura adequada podem provocar intoxicação Alimentar			
Ação(ões) Preventiva(s): Uso do formulário de recebimento de refeições para o monitoramento de temperatura		Responsável: Fiscais do contrato	
Ação(ões) de Contingência: Exigência de embalagens térmicas e registros contínuos.		Responsável: Fiscais do contrato	

Risco 07:	TRANSPORTE DE REFEIÇÕES EM VEÍCULOS NÃO HIGIENIZADOS OU INADEQUADOS		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Transporte inadequado do objeto, risco de contaminação.			
Ação(ões) Preventiva(s): Exigência de alvará da Vigilância Sanitária; controle de higiene e conservação periódica		Responsável: Gestor de Contratos Fiscais dos Contratos	
Ação(ões) de Contingência: Vistoria prévia dos veículos.		Responsável: Fiscais do contrato	





Risco 08:	DESCUMPRIMENTO DE NORMAS SANITÁRIAS		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Interdição da cozinha contratada			
Ação(ões) Preventiva(s): Exigência de licenciamento sanitário atualizado			Responsável: Fiscais do contrato
Ação(ões) de Contingência: Fiscalizações regulares.			Responsável: Fiscais do contrato

Risco 09:	DESCUMPRIMENTO DAS REGRAS DE SUBCONTRATAÇÃO		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Multas, penalidades contratuais.			
Ação(ões) Preventiva(s): Elaboração de contratos claros que especifiquem as regras de subcontratação e a necessidade de conformidade com as leis aplicáveis.			Responsável: Gestor de Contratos Fiscais dos Contratos
Ação(ões) de Contingência: Plano de ação para responder rapidamente a incidentes de descumprimento, definindo responsabilidades e prazos.			Responsável: Fiscais do contrato

Risco 10:	EMPRESA CONTRATADA SEM CAPACIDADE TÉCNICA OU ESTRUTURA OPERACIONAL PARA FORNECER O QUANTITATIVO NECESSÁRIO DE REFEIÇÕES		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta





Impacto:	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Dano(s): Inadequação no fornecimento pode resultar em desabastecimento de refeições para os beneficiários.			
Ação(ões) Preventiva(s): Exigência de comprovação de aptidão técnica e operacional para a prestação dos serviços ofertados.			Responsável: Setor de licitação
Ação(ões) de Contingência: Desenvolver planos de contingência que incluam alternativas de fornecimento e procedimentos em caso de falhas.			Responsável: Fiscais do contrato

RISCO	ATRIBUIÇÃO DE RESPONSABILIDADE		
	CONTRATANTE	CONTRATADA	COMPARTILHADO
Falta de clareza quanto às demandas a serem desenvolvidas.	X		
Não realizar ampla pesquisa de mercado durante o Estudo Técnico Preliminar da contratação.	X		
Não aprovação do Termo de Referência.	X		
Indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).	X		
Falhas ou erros na especificação técnica.	X		
Pesquisa de mercado insuficiente ou com problemas.	X		
Estabelecimento de requisitos não alinhados à real necessidade da contratação.	X		
Dimensionamento de produtos/serviços aquém ou além do necessário.	X		
Atraso ou suspensão do processo licitatório em face de impugnações.			X
Licitação deserta ou fracassada.			X
Recusa do vencedor em assinar o contrato.		X	
Apresentação de recurso.		X	
Atraso na entrega dos bens ou serviços.		X	
Atraso no início do contrato.		X	
Qualificação insuficiente dos fiscais do contrato.	X		
Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da Contratada.		X	
Inadimplência fiscal e tributária pela Contratada.		X	





Desconformidades na execução do objeto.		X	
Pagamentos indevidos por serviços parcialmente executados ou não executados.	X		

Macapá, 04 de setembro de 2025.

Elaborado por:

Stephanny Carolyne Coelho Garreto

Policial Penal

Matrícula: 0115000601



LISTA DE ANEXOS

Anexo I	Especificações Técnicas Mínimas e Quantidades
Anexo II	Locais de Entrega das Refeições
Anexo III	Especificação do objeto
Anexo IV	Especificação dos Cardápios
Anexo V	Acordo de Nível de Serviço
Anexo VI	Formulário de Recebimento de Refeições
Anexo VII	Formulário de Inspeção Periódica da Comissão de Alimentação
Anexo VIII	Justificativa para a exigência da localização da unidade de produção (cozinha) dentro do raio máximo de 10 km
Anexo IX	Atestado de Visita Técnica
Anexo X	Modelo de Declaração para Renúncia de Visita Técnica
Anexo XI	Modelo de Referência do Carro auxiliar para distribuição das refeições
Anexo XII	Justificativa – atestado de capacidade técnica
Anexo XIII	Matriz de Alocação de Riscos

Macapá, 04 de setembro de 2025.

Stephanny Carolyne Coelho Garreto

Policial Penal

Matrícula: 0115000601

Aprovo o presente Termo de Referência, nos termos da Lei da Lei n.º 14.133/2021

Rafael Maurício Ferreira Neri

Secretário Adjunto

Secretaria Adjunta de Gestão de Compras e Licitações Sustentáveis

147





TERMO DE REFERÊNCIA ATUALIZADO IAPEN - Refeições assinado.pdf

Código do documento: VHWX-8F2W-LL92-HZG3



Autenticação Eletrônica

Valide em <https://siga.ap.gov.br/flowbee-pub/#/validar/VHWX-8F2W-LL92-HZG3>

Ou digite o código: VHWX-8F2W-LL92-HZG3

Assinado em conformidade à Medida Provisória nº 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

Assinaturas



Eletrônica

Elton Caio Barbosa Costa

CPF: 968*****49

Em: 11/09/2025 22:49
