



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição emergencial de refeições prontas (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia), com fornecimento, entrega e distribuição, para atender às necessidades do sistema prisional do município de Macapá-AP.

Descrição do objeto:

1.2 As refeições deverão ser fornecidas em recipientes individuais descartáveis, mediante 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, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.3 A produção das refeições deverá ser realizada nas dependências da empresa fornecedora, que deve assegurar uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e com condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na RDC 216, de 15 de setembro de 2004, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

1.4 A execução do objeto deste Termo envolverá a elaboração de cardápio, aquisição, armazenamento, controle do quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios, fornecimento de equipamentos e materiais de consumo, preparo e cozimento dos alimentos, porcionamento, acondicionamento e transporte das refeições prontas;

1.5 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;

1.6 A presente contratação envolve a realização de compra, definida nos termos do art. 2º, inciso II da Lei nº 14.133/21;

1.7 A presente licitação possui como fundamento o Plano Anual de Contratações do ano de 2025 do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá;

1.8 A contratação do presente objeto tem **natureza contínua**, pois visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, 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;

1.8 Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante Dispensa de Licitação Emergencial, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

1.9 A Alimentação e Nutrição das pessoas privadas de liberdade regem-se pelas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e pela Resolução nº 03/2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária-CNPC/MJ.





2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação justifica-se devido às obrigações legais e humanitárias impostas ao sistema prisional, que deve fornecer alimentação em quantidade suficiente, nutricionalmente balanceada e preparada segundo padrões de higiene para os custodiados e servidores deste Instituto. Quando o Estado decide retirar o violador da lei do convívio social, compromete-se a prover suas necessidades básicas, incluindo a alimentação.

2.2 Conforme estabelece a Lei de Execução Penal, é dever do Estado assegurar a assistência ao custodiado, visando tanto a prevenção do crime quanto a reintegração social, incluindo também a assistência material, alimentação, vestuário e instalações higiênicas (Lei nº 7.210/1984, arts. 10 e 12).

Art. 10. A assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, com o objetivo de prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade.

...

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

2.3 Considerando que o IAPEN não dispõe de instalações adequadas para preparação de alimentação, a terceirização se apresenta como o método mais viável e econômico para este tipo de serviço. Isso se deve, especialmente, à complexidade e ao risco associado a uma eventual falta de alimentação.

2.4 A alimentação dos internos é um serviço essencial que deve ser prestado de forma contínua e eficiente. A interrupção ou falha na prestação deste serviço pode acarretar sérios problemas administrativos e operacionais para a instituição penitenciária. Portanto, a contratação se faz necessária para garantir a segurança alimentar dos internos, a continuidade dos serviços públicos, e a manutenção da ordem dentro da instituição.

2.5 O Instituto de Administração Penitenciária (IAPEN) é responsável pela custódia de aproximadamente 4.040 pessoas privadas de liberdade e conta com cerca de 1.300 servidores penitenciários que atuam em regime de plantão. A alimentação desses é de inteira responsabilidade do sistema prisional do Amapá, devendo o fornecimento de refeições ocorrer de forma ininterrupta e regular. Qualquer falha nessa prestação pode comprometer gravemente a estabilidade operacional do sistema, potencialmente colocando em risco a segurança tanto dos custodiados como dos servidores.

2.6 O fornecimento de refeições aos servidores do IAPEN é justificada pela necessidade de que esses profissionais atuam em regime de plantão de 24h x 96 h. A interrupção de suas atividades compromete a segurança das unidades prisionais.

2.7 Atualmente, o fornecimento das refeições ocorre por meio do **Contrato Emergencial nº 023/2024-IAPEN**, que possui vigência até o **dia 02 de setembro de 2025**. Entretanto, conforme a legislação vigente, mais especificamente a Lei nº 14.133/2021, este contrato não poderá ser prorrogado, limitando a continuidade do serviço fornecido pela atual contratada.





2.8 Para garantir a continuidade do serviço, está em trâmite na Secretaria de Compras do Estado, o **Registro de Preços nº 0029/SECCOMPRAS/2025**. O IAPEN protocolou o pedido de intenção de registro de preços no dia *29 de outubro de 2024, por meio do Ofício nº 330202.0076.0603.0005/2024 – CCC/IAPEN, que visa à contratação regular de um fornecedor para o mesmo objeto*. Contudo, o processo não está sob a gestão do IAPEN. Ressalto ainda, que os documentos base foram encaminhados com antecedência necessária para finalização em tempo hábil. No entanto, devido à alta complexidade do objeto, o trâmite enfrentou obstáculos técnicos, pois se trata de uma contratação de natureza singular. Com o contrato atual prestes a expirar, há um elevado risco de descontinuidade na prestação deste serviço essencial.

2.9 Com base no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a possibilidade de contratação direta em casos de emergência que possam comprometer a segurança de pessoas e bens, justifica-se a adoção imediata de medidas para garantir a continuidade do fornecimento de refeições às pessoas sob custódia e aos servidores penitenciários.

2.10 Diante do exposto, é evidente a necessidade de uma contratação emergencial para assegurar a alimentação contínua e regular dos custodiados e servidores penitenciários, respeitando os limites legais e os princípios da legalidade, publicidade, eficiência e interesse público. A urgência na contratação não apenas almeja garantir a segurança e a ordem dentro das unidades prisionais, mas também cumpre um papel essencial na proteção da integridade dos indivíduos que nelas se encontram, bem como da sociedade como um todo.

2.11 A Constituição Federal, em seu art. 37, XXI, exige que as obras, serviços, compras e alienações sejam contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes. A contratação emergencial se baseia em situações excepcionais, em que um fato extraordinário, que foge à previsibilidade ordinária do administrador, traz a necessidade irresistível de a Administração contratar em curto espaço de tempo, incompatível com a tramitação de uma licitação regular.

2.12 Nesse sentido, a aquisição pretendida está fundamentada na Lei de Licitações, em seu art. 75, inciso VIII, in verbis:

“Art. 75. É dispensável a licitação: (...)

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração da empresa já contratada com base no disposto neste inciso;”

2.13 Quanto à necessidade do enquadramento legal, vinculando-se o fundamento legal do Art. 75, inciso VIII, da Lei de Licitações, segundo o administrativista Antônio Carlos Cintra do Amaral:





“...a emergência é caracterizada pela inadequação do procedimento formal licitatório ao caso concreto. Mais especificamente: um caso é de emergência quando reclama solução imediata, de modo que a realização de licitação, com os prazos e formalidades que exige, pode causar prejuízo à empresa (obviamente prejuízo relevante) ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços ou bens, ou ainda, provocar a paralisação ou prejudicar a regularidade de suas atividades específicas.” (AMARAL, 2001:4).

2.13.1 Para AMARAL (2001), essa hipótese não é somente de dispensabilidade de licitação, mas sim de dever jurídico contratar de forma emergencial, uma vez que a situação exige providências rápidas, não podendo aguardar um procedimento lento e burocrático.

2.13.2 O aludido inciso refere-se a duas situações que dão ensejo à dispensa de licitação: a emergência e a calamidade pública. Discorrendo sobre o assunto, HELY LOPES MEIRELLES esclarece:

[...] A emergência caracteriza-se pela urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízos ou comprometer a incolumidade ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, exigindo rápidas providências da Administração para debelar o minorar suas consequências lesivas à coletividade. [...]. (MEIRELLES, 2007: 281).

2.14 Na tentativa de obter informações quanto ao andamento do processo regular, foi expedido **Ofício de nº 330202.0076.1582.0458/2025**, em dia **1º de julho de 2025**, solicitando cronograma de conclusão do certame. Entretanto obtivemos como resposta o Ofício de nº 320102.0077.5100.0546/2025, em 04 de julho de 2025 - SECCOMPRAS, apresentando as seguintes justificativas:

- 14/07/2025 - Encaminhado para parecer da Procuradoria Geral do Estado

• Após a emissão de parecer jurídico pela Procuradoria-Geral do Estado o edital será publicado e o início da fase externa do certame. Importa destacar que, embora a Administração Pública empreenda todos os esforços para garantir a celeridade, existem etapas técnicas que podem demandar ajustes ou reanálises, especialmente em pontos onde há divergência técnica entre a SECCOMPRAS e o IAPEN. Cabe ressaltar ainda que se trata de um objeto sensível e de alta complexidade, por envolver a alimentação de custodiados do sistema prisional, o que exige rigor técnico, planejamento detalhado e atenção redobrada às normas de segurança, vigilância sanitária e logística. Diante dessas variáveis e da complexidade da demanda, não é possível estipular uma data exata para publicação do edital **a média estimada para conclusão de um certame com demanda específica e especializada é de 95 dias úteis.** Reforçamos que a SECCOMPRAS tem atuado de forma diligente e coordenada, sem medir esforços para a conclusão do processo com a maior brevidade possível, sempre observando os princípios da legalidade, eficiência e interesse público.

PRISCILA BORGES OLIVEIRA Assessor(A) Técnico(A) - Agente De Contratação (CSRP - COORDENAÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO)





2.15 Em face do exposto, não se trata, pois, de urgência simplesmente teórica, há situação concreta existente, uma vez que não há tempo hábil para aguardar a finalização do processo licitatório regular, que atualmente está aguardando parecer da Procuradoria Geral do Estado. Considerando que, após essa etapa, ainda existam outras fases a serem cumpridas e que o tramite regular de uma licitação é moroso e a situação em comento demanda uma solução urgente, visando à continuidade do fornecimento de alimentação junto às Unidades Prisionais do município de Macapá/AP.

2.16 Portanto, constata-se que estão presentes os requisitos legais que justificam a contratação emergencial, notadamente em razão da natureza do material e dos riscos iminentes e irreversíveis que a demora na tramitação de um procedimento licitatório ordinário poderá acarretar. Assim, uma vez firmado o processo emergencial, este poderá ser rescindido, seja pela conclusão regular do contrato ao limite legal previsto, ou pela conclusão do procedimento regular de contratação mencionado, estando concluído e apto para execução.

3. METODOLOGIA PARA AQUISIÇÃO DO OBJETO

3.1. O artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021 prevê a dispensa de licitação em casos de emergência ou calamidade pública, quando a urgência da contratação se justifica pela necessidade de atender a situações inadiáveis.

3.2 *A contratação será realizada por meio cotação eletrônica como critério a garantir a eficiência e a transparência na contratação.*

3.3 O critério de julgamento adotado será a adjudicação por lote único, por se mostrar a forma mais eficiente para esta contratação, garantindo o controle, padronização, segurança alimentar e operacional no fornecimento das cinco refeições diárias, razão pela qual a escolha da proposta mais vantajosa deve considerar o menor valor global para o conjunto das refeições, nos termos do §1º do art. 33 da Lei nº 14.133/2021.

3.4 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 custodiados nas respectivas Unidades do Instituto.

3.5 Em virtude da inviabilidade de contratar os itens que compõem as refeições (desjejum, almoço, lanche da manhã, jantar e lanche noturno) separadamente, esses itens foram agrupados em lote, totalizando a diária de refeições que deverá ser fornecida por uma única empresa. Ou seja, é impraticável contratar os itens que compõem a diária de forma separada. Assim, o agrupamento em único lote favorece o planejamento e propicia ganhos de economia de escala. Isso significa uma organização do processo produtivo de maneira que se alcance a máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, resultando em baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços.

3.6 Frise-se que, por se tratar de estabelecimentos prisionais, ambientes que requerem rotinas de segurança específicas para preservar a integridade dos servidores, detentos





e população em geral, o número de prestadores de serviços externos não vinculados ao sistema de segurança pública com acesso às unidades deve ser reduzido para preservar esse quesito. Assim, optou-se por unir todos os itens em um único lote.

3.7 Considerando a proximidade física das Unidades em questão, que o serviço a ser contratado seria o mesmo para todas as Unidades e tendo em vista o princípio da economicidade da Administração Pública, decidiu-se realizar a contratação do serviço de fornecimento alimentar a todas essas Unidades Prisionais em um único lote, implicando em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, uma redução de preços a serem pagos pela Administração.

3.8 Similarmente à junção dos itens em uma única contratação, o lote único para várias Unidades claramente pode otimizar a prestação do serviço de fornecimento alimentar, haja vista toda a preparação logística que a empresa deveria ter, bem como gerar redução dos custos à empresa fornecedora, com a diluição dos custos fixos em uma produção maior e redução dos custos variáveis pela ampliação do quantitativo produzido, culminando em uma reflexão no preço ofertado para contratação e em consequente economia para o estado.

3.9 A presente contratação será processada mediante **DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL**, conforme estabelece o art. 75, inciso VIII da Lei nº 14.133/21.

4. TABELA DE ESTIMATIVA DOS QUANTITATIVOS

DESCRIÇÃO	QTD DIÁRIA	QTD MENSAL	QTD ANUAL	MÉDIA UNITÁRIO	MÉDIA MENSAL	MÉDIA ANUAL
Desjejum	4.040	121.200	1.454.400	R\$ 5,37	R\$ 650.844	R\$ 7.810.128
Lanche da Manhã	4.040	121.200	1.454.400	R\$ 1,95	R\$ 236.340	R\$ 2.836.080
Almoço	4.040	121.200	1.454.400	R\$ 14,50	R\$1.757.400	R\$ 21.088,80
Jantar	4.040	121.200	1.454.400	R\$ 14,00	R\$ 1.696.800	R\$ 20.361.600
Ceia	4.040	121.200	1.454.400	R\$ 4,43	R\$536.916	R\$ 6.442.992
				R\$ 40,25	R\$ 4.878.300	RS 58.539.600,00

4.1 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;

4.2 A indicação dos quantitativos acima 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 empresa contratada;



4.3 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. Estão incluídos o quantitativo de 1300 (mil e trezentos) servidores nos quais são: policiais Penais, técnicos em execução penal e contratos administrativos. No entanto, os índices podem variar de acordo com a rotatividade de entrada e saída de presos e a movimentação de servidores para outras unidades ou correlatos;

4.4 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.

4.5 O LOTE ÚNICO apresenta os quantitativos referentes ao fornecimento, entrega e distribuição das refeições nas seguintes unidades do IAPEN:

LOCAIS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES

	UNIDADE	ENDEREÇO
1	Unidade Cadeião	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
2	Unidade Prisional Policial Penal José Éder - UPPPJE	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
3	Unidade Administrativa/Gabinete	Rodovia Duca Serra s/n, BairroCabralzinho;
4	Corregedoria Penitenciária - CORREGEPEN	Rodovia Duca Serra s/n, BairroCabralzinho;
5	Unidade tático prisional - GTP	Rodovia Duca Serra s/n, BairroCabralzinho;
6	Casa do Albergado - CALBE	Rua Vila Nova, nº 05, Bairro Central
7	Coordenadoria da Penitenciaria Feminina - COPEF	Rua 7, s/n, Bairro Marabaixo I
8	Centro de Custódia Especial - CCE	Rua Djalma Nascimento 1197, Bairro Zerão;
9	Centro de Custódia Novo Horizonte - CCNH	Av: Araújo Lourenço de Sá nº 3032, Bairro Novo Horizonte
10	Central de Monitoramento – CME.	Av: Machado de Assis, 372, Bairro Centro
11	Central de Alternativas Penais - CIAP	Rua Vila Nova, nº 05, Bairro Centro





4.6 As refeições serão fornecidas de segunda-feira à domingo e feriados, de forma ininterrupta, nos seguintes horários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
Desjejum e lanche da Manhã	06h00min às 07h00min
Almoço	11h00min às 12h00min
Jantar e Ceia	17h00min às 18h0min

4.7 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);

4.8 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.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A natureza do objeto de que trata este termo de referência é de natureza comum, uma vez que seu padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido por meio de especificações usuais de mercado nos termos do Art. 6, inciso XIII da Lei 14.133/2021;

5.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto Federal nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos;

5.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

5.4. De acordo com a IN 05/2017, cabe ressaltar também que o serviço contratado tem caráter continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.





6. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

6.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, observado o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários;

6.2. A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação para os presos custodiados na Penitenciária Estadual deverá ser executada por profissionais qualificados, habilitados e uniformizados, em números satisfatórios, o que inclui veículos suficientes, de acordo com as normas, para o transporte de alimentos, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços;

6.3. Os profissionais devem utilizar materiais e ferramentas adequadas para manter a prestação de serviços em perfeitas condições, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e materiais recomendados no Termo de Referência, nas normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes;

6.4. A CONTRADA deverá dispor de todos os documentos comprobatórios de controle sanitário (controle de higiene ambiental, manutenções, controle de tempo e de temperatura, controle de pragas e vetores, amostras de alimentos, entre outros) e deverá apresentar, sempre que solicitados, aos órgãos fiscalizadores ou à CONTRATANTE;

6.5. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, poderá caracterizar inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato será submetido ao crivo da fiscalização do contrato, que elaborará relatório circunstanciado para decisão do gestor sobre a instauração do Processo Administrativo de Rescisão e aplicação de sanção, podendo ser auxiliado pela Procuradoria Geral do Estado para opinar sobre a rescisão unilateral e remessa dos autos a Secretaria de Compras e Licitações do Amapá, para eventual convocação do segundo classificado que atenda as disposições legais, com posterior para assinatura do Termo de Contrato a caso seja classificado e habilitado;

6.6. 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.

7. DOS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

7.1. Para a elaboração do cardápio diário, deverão ser utilizados gêneros e produtos alimentícios padronizados de 1º qualidade, observando-se o número 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;

7.2. 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;





7.3. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas e dentro das temperaturas recomendadas pelo fabricante dos produtos e com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

7.4. Apresentar a listagem de seus fornecedores, notas fiscais, 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;

7.5. Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em locais limpos e organizados, distante do chão, paredes e teto, em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em local adequado (recipientes, equipamentos) às suas características;

7.6. A CONTRATADA deverá assegurar o estoque necessário dos gêneros alimentícios garantindo o cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

7.7 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.

8. DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

8.1. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo as Portarias SVS/MSNº326/1997, CISA/MA/MS Nº10 DE 1984 e RDC 216/04 ANVISA;

8.2. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

8.3. A unidade de medida (g/ml) 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 deve conter, no mínimo, 640 (seiscentos e quarenta gramas), de peso total, devendo ser observada a quantidade mínima exigida (per capita) para cada componente do cardápio (Proteína, acompanhamentos, guarnição e salada);

8.4. 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;

8.5. Transportar em módulos empilháveis em polietileno com isolamento térmico tipo Marmibox ou caixa térmica tipo Hot Box, para transporte de refeições em marmite, sendo o total de caixas suficiente para atender todas as unidades prisionais e estas devem estar devidamente higienizadas e em bom estado de conservação.





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;

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

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

8.8. O café, os sucos deverão ser fornecidos em garrafas descartáveis para consumo individual ou entregues em garrafas térmicas em quantidade suficiente para o atendimento à população carcerária presente em cada um dos setores das unidades;

8.9. O suco de fruta deve ser entregue gelado (temperatura que varia de 5 a 10° C), e não em temperatura ambiente;

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

8.11. Informar à CONTRATANTE as cores das garrafas que serão utilizadas para cada tipo de líquido, a saber: café e suco;

8.12. PÃES: acondicionados em embalagem primária saco plástico apropriado para panificação (microporos) contendo no máximo 50 unidades de pães, e embalagem secundária, caixas de polietileno de cor branca totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devidamente higienizadas;

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

8.13. ALMOÇO E JANTAR: 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, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifungos (Hot Box ou Termo Box), devidamente vedados e higienizados. As embalagens descartáveis poderão ser nos seguintes formatos:

b) Formato retangular com 04 divisões internas: devendo ser acondicionados o arroz, macarrão, proteína e feijão. Se a salada for cozida ou refogada, poderá ser acondicionada no marmiteix. Se for salada crua, deverá ser porcionada e acondicionada em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa e armazenadas dentro de hotbox;

c) Formato redondo, tipo hamburgueira nº 8: devendo ser acondicionados o arroz, macarrão, feijão e proteína;





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

ATENÇÃO: Se, no decorrer da prestação do serviço, for constatado que o feijão acondicionado dentro do marmitex favorece alterações nas propriedades organolépticas nas refeições, o feijão deverá ser porcionado e acondicionado em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa e, em seguida, armazenado dentro de Hot Boxes;

d) A salada crua deverá ser porcionada em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e acondicionadas em caixas térmicas (hotbox);

e) **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;

8.14. LANCHE DA MANHÃ: Frutas devidamente higienizadas com produtos sanitizantes registrados no Ministério da Saúde, 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;

8.15. 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;

8.16. 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;

8.17. A empresa deverá dispor para as refeições destinadas a servidores colheres descartáveis e guardanapos de papel;

8.18. A temperatura das refeições deve ser monitorada em todas as etapas, e deve-se garantir a entrega das refeições quentes a temperatura superior à 60º Celsius (C) ou mais e as preparações frias (saladas, sobremesas, sucos) entre 5º a 10º Celsius, conforme disposto em legislações vigentes.

8.19. 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 embalagens de saco plástico atóxico para talheres.

9. DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO





9.1. O preparo dos alimentos, entrega e distribuição, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal devidamente treinado em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, sendo este treinamento de responsabilidade da CONTRATADA, observando-se os assuntos mínimos exigidos pela RDC N° 216 /2004 – ANVISA;

9.2. A operacionalização e fornecimento das refeições deverão ser executados e supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar o atendimento aos horários estabelecidos no item 4.6 e realizar análise qualitativa e quantitativa das refeições servidas, para possíveis adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

9.3. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser higienizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria RDC N° 216 /2004 – ANVISA;

9.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de PVC, atóxico e mantidos em temperaturas adequadas, devidamente identificados;

9.5. A água para diluição de sucos, gelos ou água de vapor deverá ser potável filtrada e fornecida pela CONTRATADA, devendo, a potabilidade, ser atestada por laudos de análises de água físico-químicos (a cada seis meses) e microbiológicos (mensal), bem como, o certificado de higienização dos reservatórios de água a cada seis meses.

10. DA DISTRIBUIÇÃO E DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

10.1. As refeições serão distribuídas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) de forma ininterrupta;

10.2. A entrega e distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos neste Termo de Referência;

10.3. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas;

10.4. 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;

10.5. Sendo necessário o acompanhamento por 01 (um) representante da CONTRATADA na operacionalização do transporte e entrega das refeições nos locais estabelecidos no Item 4.5;

10.6. 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 III deste Termo;





10.7. 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;

10.8. A contratada disponibilizará na entrega diária de cada refeição (almoço e jantar) pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado em cada unidade, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 2 (duas) amostras ao dia por unidade. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA sem custo para a CONTRATANTE;

10.9. 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;

10.10. 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:

- 1) Fazer a checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos;
- 2) 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;
- 3) 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;
- 4) 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;

10.11. 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,





realizar a mesma rotina de recebimento (checklist) e comunicar a chefia da unidade. Caso a inadequação persista, o Hot Box deverá ser recusado, caso contrário, recebido integralmente;

10.12. O procedimento total – do recebimento da alimentação entregue pela empresa, a entrega da última refeição aos detentos – não poderá ultrapassar 01h30min;

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

10.14. 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;

10.15. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição poderá se fazer por refeições já preparadas para o jantar;

10.16. 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 carne hambúrguer (mínimo de 50g); 01 fatia de queijo muçarela (mínimo de 30g), uma fruta de época (mínimo 100g) e suco de fruta (mínimo 250ml);

10.17. A substituição das refeições em desacordo com as especificações não exime a CONTRATADA das eventuais sanções cabíveis;

10.18. 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;

10.19. Os pesos dos marmitex devem ser registrados no Sistema NUTRIPEN.

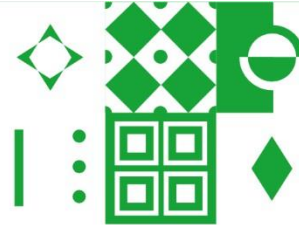
10.20. Em cada caixa de armazenamento das marmitas Hot Box deverá constar informação indicando a quantidade de marmitas;

10.21. As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes isotérmicos Hot Box não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima;

10.22. As caixas Hot Box e as garrafas térmicas que apresentarem avarias (queimados, furados e outros danos) que prejudiquem o acondicionamento deverão ser substituídos imediatamente;

10.23. 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;





10.24. 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;

10.25. A distribuição das refeições nos pavilhões ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, que deverá contratar mão de obra de internos das Unidades fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual 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. O quantitativo de internos será informado pela Unidade de Assistência Material e Alimentação – UMA/IAPEN;

10.26. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pelas chefias 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 14h00min;

10.27. 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;

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

10.29. Garantir que as refeições sejam entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 15 minutos para mais ou para menos, com uma temperatura superior a 60º C para os pratos quentes e os pratos frios mantidos em temperatura inferior a 10º, entregues em recipientes isotérmicos;

10.30. Os funcionários da CONTRATADA devem se apresentar dentro dos padrões 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, número de documento de identificação, função que desempenha na empresa, com fotografia recente, que permitam a sua identificação;

10.31. Caso a CONTRATADA utilize a mão de obra de internos na distribuição das refeições, deverá fornecer aos internos contemplados no convênio uniformes, luvas, máscaras descartáveis, protetores de cabelo, conforme a necessidade do serviço a ser executado, e crachás de identificação. Caberá à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela direção do estabelecimento penal, fiscalizar e exigir que os





internos usem rigorosamente o material fornecido, no percentual de 6% (seis por cento) do quantitativo de funcionários utilizados na execução do serviço, nos termos do art. 25, § 9º, inciso II da Lei 14.133/2021;

10.32. O material será recebido nas seguintes condições:

- a) **Provisoriamente**, a fim de verificar o atendimento às especificações e quantidades. Caso as especificações ou quantidades não estejam de acordo com as exigências deste Termo, a contratada deverá substituir ou complementar o material em questão, sob pena da aplicação das sanções cabíveis;
- b) O produto, mesmo entregue e aceito, fica sujeito a substituição desde que comprovada à má-qualidade, má-fé do fornecedor ou condições inadequadas de transporte;

10.33. A Contratada deverá observar os mais altos padrões de qualidade dos produtos entregues e garantir a qualidade do fornecimento, comprometendo-se a tomar as devidas providências no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, após a comunicação do setor de recebimento ou da Gerência de Contratos;

10.34. Será de responsabilidade da contratada a aquisição e manutenção dos instrumentos para aferição de peso da alimentação pronta (balança digital de cozinha) e temperatura (termômetro específico para alimentos), que deverão apresentar configuração e especificação adequadas à finalidade, mantendo a devida calibragem e manutenção destes equipamentos de acordo com os órgãos de controle, bem como sua atualização tecnológica.

11. DO TRANSPORTE

11.1. O transporte de alimentos deverá ser realizado conforme Resoluções da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

11.2. 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 e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, devidamente identificados com adesivo nas laterais e traseiros;

11.3. 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;

11.4. 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;





11.5. 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 igual ou 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;

11.6. 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, transferência de contaminação de uma superfície para outra, por exemplo, um alimento não manipulado, ou manipulado indevidamente, contaminar outro corretamente manipulado, de acordo com a PORTARIA CVS Nº5 DE ABRIL DE 2013;

11.7. A alimentação deverá ser transportada em veículo tipo furgão fechado, isotérmico ou refrigerado, identificado de acordo com o item 11.2. 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 devidamente identificados com uniformes e crachá;

11.8. Os veículos devem possuir estrados de plásticos no piso, para apoiar os recipientes com os alimentos;

11.9. Manter o veículo em ótimas condições sanitárias, devendo ser higienizados periodicamente, cabendo à CONTRATADA adotar medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas;

11.10. 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;

11.11. Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições;

11.12. 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;

11.13. 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;

11.14. O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene;

11.15. A empresa deverá disponibilizar, nas dependências da contratante, em quantidade necessária carrinhos para transporte das caixas térmicas entre o





veículo de transporte, o posto de serviço responsável pelo recebimento da alimentação e pontos de distribuição nos pavilhões e alas, devendo ser entregue até o dia do início da execução do serviço na Penitenciária e seguir os padrões ilustrados abaixo:



Capacidade máxima até 400 kg

12. DA HIGIENE

12.1. 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 Manipulação de Alimentos;

12.2. Possuir local próprio para a higienização dos utensílios sem cruzar com o fluxo e bom andamento da cozinha (área de cocção);

12.3. 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;

12.4. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

12.5. 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;

12.6. Elaborar e implementar, dentro de 30 dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padrão, 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;





12.7. 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;

12.8. 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, manejo de resíduos, 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;

12.9. Entregar uma cópia dos manuais supracitados a contratante, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos. Além disso, manter estes manuais à disposição para eventuais consultas do contratante e da equipe de trabalho da contratada.

13. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

13.1. Toda a atividade necessária 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;

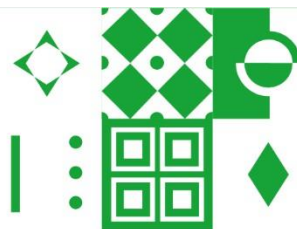
13.2. Caso a instalação da cozinha Industrial não atenda ao preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações, a empresa terá o prazo de 30 (trinta) dias para adequação da mesma a contar da assinatura do contrato;

13.3. 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;

13.4. Caso não seja cumprindo as exigências preconizadas nas normativas legais no prazo citado no Item 13.2 deste Termo, a contratante fica facultado o direito de rescindir o contrato unilateralmente;

13.5. 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;





13.6. Os critérios de armazenamento dos produtos alimentícios deverão ser realizados conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, sendo que: os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas e íntegras, e armazenados separados por tipo ou grupo e separados de materiais de limpeza, sobre estrados distantes do piso, 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.

14. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

14.1. Disponibilizar no início do contrato, os equipamentos de verificação de peso 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 visordigital (display), do valor de divisão real até a carga máxima devem ser visualizados em gramas (g)	10 unidades, sendo necessário disponibilizar uma balança em cada unidade prisional.

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





ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
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);	10 unidades, sendo necessário disponibilizar uma termômetro 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. 300 quilos com base em chapa de aço inox com roda de borracha.	06 unidades
CAIXAS TÉRMICAS PARA ACONDICIONAMENTO DAS EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM REFEIÇÕES	caixas térmicas tipo: 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	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas





14.2. As especificações estabelecidas acima são características mínimas que deverão ser observadas, podendo ser substituídas por tecnologia superior, desde que previamente aprovado pela CONTRATANTE;

14.3. 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;

14.4. 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 item 4.5 a partir do início da execução do contrato;

14.5. Caso a CONTRATANTE constate 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;

14.6. O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou por laboratório acreditado pelo INMETRO;

14.7. Caso a CONTRATANTE constate 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;

14.8. Os equipamentos (Balança e termômetro) deverão ser mantidos em adequado estado de funcionamento;

14.9. 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;

14.10. 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

15. DO PADRÃO DA ALIMENTAÇÃO

15.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, as necessidades alimentares, 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;

15.2. Respeitar a quantidade, per capita dos alimentos e volume dos líquidos, assim como a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, conforme estabelecido neste Termo;





- 15.3.** Manter as preparações quentes e frias em temperatura adequada, conforme preconiza a RDC Nº 216/2004 ANVISA;
- 15.4.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;
- 15.5.** 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;
- 15.6.** Repor a refeição no caso de entrega de quantitativo inferior ao solicitado, no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação da CONTRATANTE;
- 15.7.** Repor a refeição (desjejum e lanche da tarde);
- 15.8.** Repor a refeição (almoço e jantar), fornecendo lanche substituto;
- 15.9.** Repor itens que compõem a refeição fornecida;
- 15.10.** Fornecer a refeição ou lanche substituto no quantitativo solicitado pela direção do estabelecimento penal nos casos de saída para audiências judiciais;
- 15.11.** Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas as preparações (proteínas, guarnições, saladas). O cardápio não poderá ser repetido semanalmente. A fruta do lanche da manhã também não poderá ser repetida diariamente;
- 15.12.** 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;
- 15.13.** Atender as solicitações de dietas especiais e o porcionamento da alimentação em número de refeições destas dietas especiais devem conciliar com a prescrição médica de forma a cumprir os dispositivos legais que preconizam a garantia à saúde do custodiado;
- 15.14.** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (semana santa, natal, ano novo e demais comemorações étnico-religiosas), observados as características de atendimento, sem custos adicionais;
- 15.15.** Fornecer todas as carnes bovinas sem osso, espinha (peixe), palito ou qualquer outro material que possa causar risco à segurança dos comensais e da unidade prisional;
- 15.16.** 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;





15.17. 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;

15.18. O desjejum, lanche da manhã, cardápio datas comemorativas e lanche substituto devem seguir o estabelecido nos quadros 01, 02, 15 e 17 do ANEXO I , respectivamente;

15.19. Executar o cardápio aprovado pela área técnica de Nutrição indicada pela CONTRATANTE;

15.20. Atender as solicitações de dietas especiais, com base na prescrição de Médicos e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, mediante documentação da Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;

15.21. 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 quadro 16 do ANEXO I, não se limitando somente a estes;

15.22. 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;

15.23. O preparo e envase das dietas especiais deverá ser acompanhado pelo Nutricionista da CONTRATADA;

15.24. O fornecimento das dietas do almoço e jantar deverão ser realizadas em recipientes descartáveis, conforme os itens 8.4 a 8.17, 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;

15.25. 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;

15.26. No caso de fornecimento de Alimentação Complementar, para efeito de preço, será praticado o estabelecido pela CONTRATADA durante o processo licitatório;

15.27. 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;





15.28. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto;

15.29. 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;

15.30. Fornecer todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, obrigatoriamente de primeira qualidade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF e demais itens previstos na norma vigente;

15.31. 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).

16. DA EQUIPE DE TRABALHO

16.1. 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;

16.2. 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);

16.3. Indicação da Equipe Técnica da contratada com o número de profissionais, inclusive nutricionistas com o registro no Conselho Regional de Nutrição, adequados e disponíveis a realização do serviço proposto;

16.4. A necessidade de 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, quando da assinatura de contrato.

16.5. 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;





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

16.7. 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;

16.8. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional (com foto, número de documento de identificação e função que desempenha na empresa), e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;

16.9. A CONTRATADA e seus empregados deverão respeitar os regulamentos internos, as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências das Unidades do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Amapá;

16.10. 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;

16.11. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

16.12. 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;

16.13. 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;

16.14. 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;

16.15. 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;

16.16. 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.





17. DA ABSORÇÃO DE MÃO DE OBRA ADVINDA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO ESTADUAL

17.1. A CONTRATADA terá a opção de celebrar convênio, termo de cooperação ou parceria com a CONTRATANTE ou entidades intermediárias autorizadas pela CONTRATANTE, para efetivar a contratação de mão de obra necessária à execução do objeto advinda do Sistema Penitenciário Estadual, em número equivalente ou superior a 6% (seis por cento) da mão de obra total para este fim, visando ao regular cumprimento do contrato firmado com a Administração Pública, a CONTRATADA, nos termos do Decreto Federal nº 9.450 de 24 de julho de 2018;

17.2. 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;

17.3. Será autorizada a cobrança da parcela destinada ao FUPEN ou equiparados e encargos administrativos das empresas cooperadas, conforme o número de pessoas privadas de liberdade (PPLs) implantados no canteiro de trabalho;

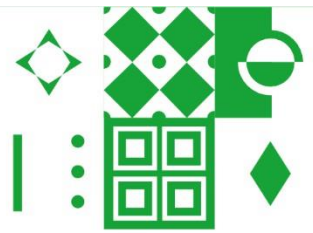
17.4. A parcela destinada aos fundos e encargos administrativos terão seus percentuais decrescidos quanto maior for o número de PPLs implantados, conforme tabela abaixo:

PRESOS (Média Mensal)	Encargos Administrativos (canteiros internos e externos) - %
01 a 20	25% do salário mínimo
20 a 50	15% do salário mínimo
50 a 100	10% do salário mínimo
Acima de 100	5% do salário mínimo

17.5. 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;

17.6. 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.





18. DA COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

18.1. A contratada deverá guardar diariamente uma amostra de todas a alimentação fornecida aos consumidores e acondicionar por 72 horas em refrigeração até 4° C ou sob congelamento, em embalagem apropriada com tampa e devidamente identificada com nome da preparação, data da coleta, hora da coleta, validade e nome do responsável pela coleta. Deve realizar análises laboratoriais regularmente, sem onerar a contratante. Caso haja suspeita de surto, de infecção ou intoxicação alimentar, o contratante poderá requerer da contratada a apresentação de laudo de análise microbiológica dos alimentos servidos, feita por laboratório estadual ou municipal; e na ausência destes, por laboratório privado credenciado ao INMETRO, mensalmente;

18.2. Disponibilizar 8 (oito) refeições 01 (um) desjejum, 01 (um) lanche da manhã, 02 (dois) almoços, 02 (dois) jantares, 01 (uma) ceia internos e 01 (uma) ceia plantonistas, 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;

18.3. 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;

18.4. 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;

18.5. 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;

18.6. A CONTRATADA realizará, no prazo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do contrato, análise microbiológica e físico-química de amostras da água a ser utilizada no preparo das refeições, repetirá, no mínimo, uma vez ao mês a análise microbiológica e semestralmente análise físico-química, a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras;

18.7. 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;

18.8. Sempre que constatada irregularidades, a CONTRATADA tomará as medidas urgentes para sanar as possíveis falhas ensejadoras de contaminação, sem prejuízo das eventuais sanções cabíveis.





19. DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

19.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

19.2. 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 12.305/2010, que institui a política nacional de resíduos sólidos, e seus respectivos decretos que as regulamentam;

19.3. 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;

19.4. Providenciar para que todos os empregados tenham a carteira de saúde emitida pela Vigilância Sanitária atualizada;

19.5. Com base na Lei Federal nº 6.938/181 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.

20. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

20.1. Apresentar formalmente à CONTRATANTE e manter atualizado o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, quebra de equipamentos e/ou veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

20.2 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 02 (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.

21. DO CARDÁPIO E TABELAS NUTRICIONAIS





- 21.1.** Elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN7;
- 21.2.** Os cardápios deverão ser confeccionados evitando a monotonia alimentar. Para tal diversidade nos cardápios, a CONTRATADA contará em suas unidades produtoras com equipamentos e utensílios que garantam a diversidade das preparações;
- 21.3.** Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no quadro 18 do Anexo I deste Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise da Unidade de Assistência Material e Alimentação – UMA/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 Unidade de Assistência Material e Alimentação, com 01 (um) dia útil 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;
- 21.4.** As alterações a que se referem o subitem 21.3 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;
- 21.5.** 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 também não poderá ser repetido semanalmente, devendo apresentar opções de carne, guarnição, saladas e frutas variadas ao longo da semana;
- 21.6.** A empresa deverá dispor aos servidores e comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, como: copos (200ml), colheres descartáveis e guardanapos;
- 21.7.** O cardápio descrito no quadro 18 ANEXO I poderá sofrer alterações pela área técnica de Nutrição da CONTRATANTE, baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes nos quadros 08,10, 11, 12, 13 e 14 do ANEXO I;
- 21.8.** 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;
- 21.9.** Os funcionários assim como os internos que apresentarem necessidade de dieta especial deverão ser atendidos pela CONTRATADA, para este fim, mediante prescrição médica ou nutricional sendo devidamente identificados quanto ao nome e a composição nutricional determinada por prescrição médica. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal;
- 21.10.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do contratante;





21.11. 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;

21.12. É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio e assemelhados, no preparo dos alimentos;

21.13. 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;

21.14. 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	< 25 g	4-5g	7-10g
SÓDIO	≤2000mg	300-400mg	600-800mg

21.15 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;

21.16 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;

21.17 A oferta de alimentos processados deve ser limitada e os alimentos ultra processados devem ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente;





21.18 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;

21.19 A unidade de medida (g/ml), 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 deve conter, no mínimo, 640 (seiscentos e quarenta) gramas, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada componente do cardápio (Proteína, acompanhamento, guarnição e salada).

21.20 As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;

21.21 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. Exemplo: 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.

22. DA SEGURANÇA

22.1. Na entrega das refeições:

- a) Somente será permitida a entrega de alimentação em veículos identificados da Contratada;
- b) Os funcionários da empresa responsáveis pela entrega das refeições deverão ser cadastrados na Unidade Prisional onde será entregue as refeições, até 05 (cinco) dias úteis antes do início da execução dos serviços e havendo alteração no quadro de funcionários deverá ser imediatamente informado a Unidade demandante;

22.2. 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;

22.3. 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;

22.4. O veículo de entrega deverá ser vedado por um lacre de segurança com código, que será aberto na presença do servidor responsável pelo recebimento das refeições e conferido com o número do comprovante de entrega;

22.5. 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;





22.6 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. Todos os funcionários deverão ser orientados sobre o sigilo das informações às quais tiverem acesso em virtude do trabalho desempenhado.

23. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

23.1. A Contratada fornecerá alimentação preparada sendo: desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia acondicionados em embalagens apropriadas, de acordo com o cardápio especificado neste termo de referência;

23.2. O preparo da alimentação ocorrerá nas dependências da contratada, o qual deverá possuir todos os alvarás de licenciamento exigidos legalmente, conforme a Lei nº 6.437/1977 e demais legislações específicas;

23.3. A empresa fará a entrega e distribuição da alimentação em cada unidade prisional, especificada no Item 4.5 deste Termo de Referência, seguindo todas as regulamentações legais de transporte de alimentação e os procedimentos de segurança estabelecidos nas Unidades Prisionais;

23.4. A execução do objeto referente à operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento, o preparo e a distribuição de refeições, é de responsabilidade da contratada;

23.5. O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, de materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, GLP – Gás Liquefeito de Petróleo, materiais de higiene e limpeza, entre outros), a adequação dos equipamentos e dos mobiliários necessários para a perfeita execução do contrato, bem como a mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

24. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

24.1. 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. O prazo de vigência da contratação será de até 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, não prorrogável conforme estabelece a Lei nº 14.133, de 2021, e/ou até a conclusão do processo regular de contratação Processo Siga nº 000029/2025.

24.2. deverá assinar o Contrato Administrativo num prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da data de sua convocação;





24.3. A contratada vencedora deverá apresentar no ato da assinatura do contrato Certificado de Registro no Conselho Regional de Nutrição 7ª Região, inclusive de seu responsável técnico;

24.4. A execução do contrato obedecerá às prescrições do Manual de Fornecimento de Alimentação do Instituto de Administração Penitenciária - IAPEN/AP e suas atualizações, disponível no Diário Oficial do Estado de Amapá- DOE-AP, e constará como anexo do contrato firmado entre as partes;

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

24.6. 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;

24.7. Num prazo máximo de até 30 (trinta) 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;

24.8. A aptidão para iniciar o fornecimento compreende instalações apropriadas, de acordo com as normas, 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;

24.9. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato submetido ao crivo da fiscalização do contrato, que elaborará relatório circunstanciado para decisão do gestor sobre a instauração do Processo Administrativo de Rescisão e aplicação de sanção, podendo ser auxiliado pela Procuradoria Geral do Estado do Amapá para opinar sobre a rescisão unilateral;

24.10. 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;

24.11. A Execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por Fiscal de contrato nomeado 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;

24.12. A comunicação entre a Contratante e a Contratada será realizada: por meio eletrônico, via e-mail; por telefone indicados na formalização do contrato;





24.13. Os relatórios de fiscalização serão encaminhados à CONTRATADA para conhecimento e adequação das irregularidades nos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, quando for o caso.

25. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

25.1. A execução dos serviços (fornecimento de refeições prontas, entrega e distribuição das refeições nas unidades prisionais) deverá ter início imediato após a assinatura do contrato.

26 DA VISITA TÉCNICA

26.1 Fica facultada às empresas interessadas 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 (pelos seguintes e-mails: coplan@iapen.ap.gov.br, cpl@iapen.ap.gov.br ou gabinete@iapen.ap.gov.br), junto à Direção da Unidade;

26.2 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;

26.3 De modo que as empresas interessadas não poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas;

26.4 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. Se, facultativamente, a empresa resolver não vistoriar os locais onde serão entregues os serviços objeto da contratação, caso seja contratada, 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. Nessa hipótese, como alternativa possível, admite-se a apresentação de declaração da empresa no sentido de que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução.

26.5 Conforme a apresentação das propostas, fica facultado a este Instituto realizar visita técnica na sede das empresas que apresentarem as melhores propostas. Em caso de empate, poderá ser utilizado como critério de desempate a estrutura física e o aparelhamento das empresas.

27. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

27.1 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;

27.2 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 Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU;

27.3 É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos;

27.4 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 contratação;

27.5 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;

27.6 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;

27.7 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;

27.8 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;

27.9 Adotar procedimentos corretos com 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;

27.10 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.

28 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

28.1 Solicitar, através de e-mail ou outro meio de comunicação indicado pela CONTRATADA, o quantitativo de refeições, conforme o Item 10.26, a serem entregues pela CONTRATADA no dia seguinte;





28.2 Receber, conferir e acompanhar a distribuição das refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30min, após o recebimento da alimentação no estabelecimento penal;

28.3 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;

28.4 Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa;

28.5 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;

28.6 Atestar diariamente os documentos fiscais referentes à prestação de serviço de nutrição e alimentação;

28.7 Quando ocorrer recusa das refeições, o documento fiscal referente ao objeto rejeitado não deverá ser atestado;

28.8 Solicitar o Lanche Substituto no quantitativo necessário à reposição do almoço ou jantar nos casos de suspeita de alimentação imprópria para consumo, conforme 10.16;

28.9 Solicitar a reposição de itens fornecidos em quantidade inferior à solicitada;

28.10 Solicitar o Lanche Substituto no quantitativo necessário à substituição do almoço ou jantar nos casos de saídas para audiências, conforme item 10.16, ficando vedada a solicitação da refeição nestes casos;

28.11 Notificar a CONTRATADA sobre eventuais falhas na prestação dos serviços via e-mail, telefone ou outras formas de comunicação indicadas pela empresa no ato contratual;

28.12 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:

- a) Gestor do contrato;
- b) Fiscal de Contrato;
- c) Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos;

28.13 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, 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;

28.14 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

28.15 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;





28.16 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;

28.17 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

26.18 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;

28.19 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

a) 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;

b) Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

c) 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

d) 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;

28.20 Fiscalizar mensalmente, por amostragem, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:

a) A concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;

b) O recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer irregularidade;

c) O pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;

d) Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato.

29 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

29.1 Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente;

29.2 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 (unidades prisionais) previsto no item 4.5 do presente TR;





29.3 São de inteira responsabilidade da contratada os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, sendo que esses materiais deverão estar em condições compatíveis com as exigências das autoridades sanitárias e de segurança para armazenar e conservar gêneros e produtos, bem como para preparar e servir as refeições;

29.4 Arcar com a aquisição dos gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (encargos, benefícios e EPI), materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Contempla, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e dos veículos que serão utilizados para o transporte das refeições;

29.5 É necessário que os espaços utilizados para a execução do preparo da alimentação sejam adequados às normas sanitárias vigentes e providos de todos os equipamentos e utensílios necessários, além de mantê-los em perfeitas condições de uso, em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições das referidas unidades, de acordo com a estimativa de quantitativo prevista;

29.6 Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado;

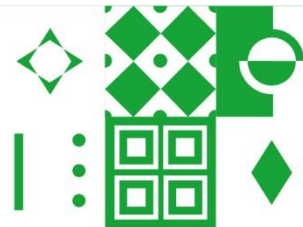
29.7 Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios (balanças, termômetros, hots box, garrafas térmicas, carrinhos auxiliares e demais equipamentos necessários) de sua propriedade, mantendo-os em condições adequadas de uso. Havendo a necessidade operacional de substituição dos mesmos, no todo ou em parte do necessário à execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de substituição;

29.8 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;

29.9 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;

29.10 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;





29.11 Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) 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;

29.12 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;

29.13 Estar ciente que não serão custeadas pela CONTRATANTE, as marmitas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido (640 gramas), bem como aquelas que estejam destampadas, quebradas, viradas ou com sujidades e deverão ser repostas desde que solicitadas pelo estabelecimento à empresa CONTRATADA;

29.14 Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação;

29.15 Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência para o fornecimento do objeto;

29.16 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;

29.17 Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;

29.18 Contratar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, presos, recrutados pela Comissão Interna de Trabalho, 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. Tal quantitativo deverá ser conforme tabela abaixo, com base no informado pelo setor responsável da unidade prisional:





UNIDADE PRISIONAL		QUANTITATIVO DE INTERNOS
1	CADEIÃO	6
2	UPPJE	2
3	ANEXO	2
4	CCNH	1
5	CCE	1
6	COPEF	2
7	SEGURANÇA MÉDIA	4

29.19 Responsabilizar-se pelo pagamento de, pelo menos, $\frac{3}{4}$ (três quartos) do salário mínimo para a jornada de trabalho de 6 (seis) horas, incluindo o seguro de acidentes de trabalho e encargos previdenciários (INSS) aos empregados presos, realizado conforme disposto no Termo de Compromisso a ser celebrado entre o Estado do Amapá, por intermédio da Instituto de Administração Penitenciária do Amapá e a CONTRATADA, 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;

29.20 Verificado o não pagamento da remuneração prevista no Item 29.19 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;

29.21 Cumprir o disposto no Termo de Compromisso a ser celebrado entre o Estado do Amapá, por intermédio do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá e a CONTRATADA;

29.22 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;

29.23 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's;

29.24 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato;





29.25 Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato;

29.26 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;

29.27 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;

29.28 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;

29.29 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;

29.30 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;

29.31 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 nº600, de 25/02/2018;

29.32 Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA;





29.33 Dispensar rotineiramente, no curso das execuções dos serviços, um tratamento cordial e eficiente aos internos e servidores, advindos de treinamentos aos funcionários, conforme previsto;

29.34 Manter seus estoques de matéria – prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per-capitas” estabelecidas neste Termo;

29.35 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;

29.36 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;

29.37 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

29.38 Realizar para fins de pagamento, o controle do número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da contratante;

29.39 As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços:

a) Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada; e

c) Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

d) Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

29.40 Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao





empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo;

29.41 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;

29.42 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;

29.43 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;

29.44 Quando não for possível a verificação da regularidade nos Sistemas de Cadastros, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- 1) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

29.45 Substituir, no prazo de 24 (horas), em caso de eventual ausência, tais como, faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

29.46 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;

29.47 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento;





29.48 Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;

29.49 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes;

29.50 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas;

29.51 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;

29.52 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

29.53 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

- a) Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- b) Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- c) Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível;
- d) Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;

29.54 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





butilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

29.55 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

29.56 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados.

30 DA RESPONSABILIDADE CIVIL

30.1 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;

30.2 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;

30.3 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.

31 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

31.1 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 contratação 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.

32 DAS EMPRESAS EM CONSÓRCIO

32.1 A participação de consórcios não será admitida, uma vez que o objeto a ser adquirido é amplamente comercializado por diversas empresas no mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.



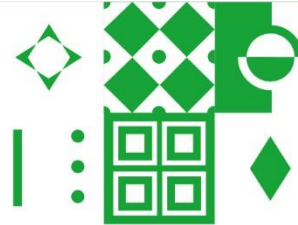
33 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

34.1 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto;

34.2 O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial, de acordo com as seguintes disposições:

- I. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;
- II. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;
- III. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;





IV. Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade;

34.3 Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais;

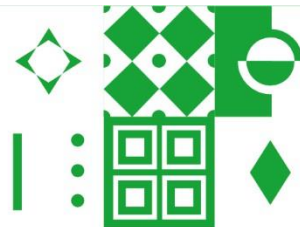
34.4 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato;

34.5. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado;

34.6. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes deste Instituto especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação do IAPEN, anexo ao contrato;

34.7. Todas as comunicações sobre o desenvolvimento da execução do objeto do presente contrato serão formalizadas por escrito, mediante prova de recebimento ou protocolo dirigido à direção do IAPEN e ao Representante legal da empresa ou a quem ele indicar, conforme o caso;





34.8. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

34.9. Entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

- a)** Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
- b)** Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;
- c)** Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- d)** Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
- e)** Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

34.10. Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

- a)** Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- b)** Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- c)** Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- d)** Exames médicos demissionais dos empregados dispensados;

34.11. A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada na alínea “d” acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente;

34.12. Fiscalização inicial (quando a prestação de serviços é iniciada):

a) Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;





- b) Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;
- c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;
- d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
- e) Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;
- f) Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

34.13. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):

- a) Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
- b) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SIGA-AP;
- c) Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SIGA-AP;
- d) Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 92, inciso XVII, da Lei nº 14.133/21.

34.14. Fiscalização diária:

- a) Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto;
- b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA;
- c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.

34.15. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos;





34.16. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada;

34.17. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes;

34.18. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados;

34.19. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:

a) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

b) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;

c) Cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e

d) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

34.20. 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;

34.21. 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;

34.22. 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 e na legislação vigente;

34.23. 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;

34.24. 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;

34.25. 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, sendo:

34.26. 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;

34.27. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da CONTRATADA ou vinculadas à execução do objeto, podendo:

a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições suspeitas de estarem impróprias ao consumo;

b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados;

34.28. É facultado à CONTRATANTE realizar registro fotográfico durante a fiscalização;

34.29. Os relatórios de fiscalização serão encaminhados à CONTRATADA para conhecimento e adequação das irregularidades nos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, quando for o caso;

34.30. O não cumprimento das adequações no prazo estabelecido pela CONTRATANTE implicará na aplicação das sanções previstas em contrato;

34.31. 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;

34.32. 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.

35. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

35.1. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, administrativo e setorial ou pela equipe de fiscalização;

35.2. Ao final de cada período mensal, o fiscal técnico deverá 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 neste Termo;

35.3. Ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior;





35.4. Será elaborado relatório circunstanciado, com registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, o qual será encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

35.5. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa, devendo ser encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

35.6. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato;

35.7. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e administrativa e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

35.8. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Nível de Acordo de Serviço, Anexo II deste Termo;

35.9. Recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

36. DA GARANTIA E DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

36.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 5 (cinco) 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 3 % (três 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;

36.2. 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);

36.3. 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.

36.4. Os custos para a obtenção da Garantia Financeira previstos neste item correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA;





36.5. 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;

36.6. 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;

36.7. O valor da garantia reverterá ao CONTRATANTE, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão contratual por culpa exclusiva da CONTRATADA, sem prejuízo das perdas e danos porventura verificados;

36.8. 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.

36.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria;

36.10. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária;

36.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil;

36.12. 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;

36.13. 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;

36.14. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

36.15. Será considerada extinta a garantia:

36.16. 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;

36.17. 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;

36.18. 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;

36.19. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Termo de Referência e no Contrato;

36.20. 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.

37. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

37.1. A contratação em apreço terá seu prazo de vigência de até 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, não prorrogável conforme estabelece a Lei nº 14.133, de 2021, e/ou até a conclusão do processo regular de contratação, processo Siga nº 00029/SECCOMPRAS/2025.

38. DO REAJUSTE

38.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas;

38.2. O valor pactuado poderá ser revisto mediante solicitação, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do inciso II, alínea "d", do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/21, devendo ser formalizado somente por aditivo contratual nas mesmas formalidades do instrumento contratual originário, após prévio parecer jurídico da Procuradoria Geral do Estado do Amapá;

38.3. O reajuste dos preços, quando cabível, será realizado com base na variação do ÍNDICE DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO – IPCA, ou de outro índice normatizado que passe a substituí-lo, no período compreendido entre a data em que o preço proposto e adjudicado pela CONTRATANTE e a data em que o índice foi divulgado oficialmente e evidenciou a existência de circunstância provocadora de tal reajuste;

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

38.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;

38.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

39. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



39.1. Os recursos orçamentários destinados a cobrir a despesa estão inseridos na Lei Orçamentária Anual, que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício de 2025, através dos seguintes projetos e atividades:

UG	IAPEN
PTRES	1.14.421.0061.2235
FONTE	500
ELEMENTO DE DESPESA	339030
VALOR TOTAL ESTIMADO	R\$ 58.539.600,00

40. DA ESTIMATIVA DA DESPESA

40.1. Para prestação do fornecimento deste Termo de Referência foi efetuada pesquisa de preços (Mapa Comparativo de Preços) que estimou o valor médio anual **R\$ 58.539.600,00** (cinquenta e oito milhões quinhentos e trinta e nove mil e seiscentos) referente a cinco refeições diárias, no valor de **R\$ 40,25** (quarenta vírgula vinte e cinco).

41. DISPOSIÇÕES GERAIS

41.1. 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.

42. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO/CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

42.1. HABILITAÇÃO FISCAL

- I. A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- II. A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da contratada, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- III. a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do contratada, ou outra equivalente, na forma da lei;
- IV. A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- V. A regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- VI. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição



Federal.

42.2. HABILITAÇÃO TÉCNICA/OPERACIONAL

42.3. Para fins de comprovação da capacidade técnica a contratada deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo, por meio da apresentação de:

- a) Atestado ou declaração de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa contratada desempenhou ou desempenha atividade pertinente com características com o objeto do procedimento em questão;
- b) Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de experiência mínima de 01 (um) ano na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;
- c) O(s) atestado(s) referir-se-ão a contratos já concluídos nos últimos 05(cinco) anos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução.

42.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

42.5. Os atestados a que se refere o item anterior deverão ser registrados no Conselho Regional de Nutrição – CRN da respectiva região onde os serviços foram executados, e sendo de outra região, deverá ser devidamente averbado no Conselho Regional de Nutrição daquela região;

42.6. A aptidão técnico e operacional para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação poderá ser demonstrada pela execução pretérita de no mínimo 30% (cinquenta por cento) do quantitativo relativo às seguintes parcelas do objeto proposto;

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

42.8. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;

42.9. A comprovação de experiência mínima de 1(um) ano, ainda que descontínuos, visa propiciar a contratação de fornecedor dotado de capacidade e previsibilidade mínima de atendimento da demanda. O tempo mínimo de prestação de serviço se justifica com base nas seguintes premissas:

- a) Natureza contínua da prestação de serviços;





- b) Particularidades do Ambiente Prisional – o ambiente prisional possui características sensíveis em que, qualquer pequeno episódio que possa comprometer a qualidade das refeições e o fornecimento contínuo da alimentação pode implicar em graves problemas, tais como rebelião e motim, além de colocar em risco a segurança pública;
- c) Acórdão nº 1.214/2013-TCU-Plenário- que leciona sobre a legalidade da Administração Pública consignar no instrumento convocatório à apresentação de atestados expedidos após decorrido 1 (um) ano da contratação do serviço, para certificar que a empresa CONTRATADA prestou serviço de qualidade e ininterrupto;
- d) O art. 67, parágrafo 5º, da Lei 14.133/21, autoriza expressamente a administração a exigir da contratada a comprovação de que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, em consonância com o período mínimo de vigência dos contratos de alimentação.

42.10. Os requisitos solicitados para a comprovação de capacidade técnica e operacional é uma forma da Administração Pública adotar cautelas razoáveis para proporcionar o fornecimento contínuo de refeições, qual seja, estipular no Termo de Referência que a comprovação de aptidão técnica se dará por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, resguardando-se de contratar empresas privadas sem condições técnicas de cumprir as cláusulas contratuais em sua plenitude, visando garantir operacionalmente o serviço diante da essencialidade do contrato;

42.11. A contratada disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;

42.12. Possuir a contratada, em seu quadro profissional permanente, responsável técnico, graduado em Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e pessoal técnico adequado e disponível;

42.13. A referida comprovação se dará mediante a apresentação de fotocópia de Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) e caso o Nutricionista responsável seja sócio da empresa contratada, será aceito a comprovação através do Contrato Social da empresa;

42.14. Possuir Certidão de Registro e Regularidade, em nome da contratada, junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), da sede da contratada;

42.15. 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;

42.16. Caso 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;

42.17. 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 contratado;

42.18. Alvará com atividade de cozinha industrial, com autorização da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a contratada está apto a comercializar o objeto pertinente ao licitado em grande escala;

42.19. Declaração emitida pelo contratado, 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 deste Termo de Referência 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;

42.20. 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;

42.21. 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 a contratada apresente veículo(s) de terceiros, deverá anexar Contrato da contratada devidamente registrado(s) em Cartório;

42.22. Comprovante de que a contratada possui escritório na cidade de Macapá/AP ou apresentação de Termo de Compromisso de Representante nessa praça até a data de formalização da contratação e para o período de vigência contratual;

42.23. Declaração de que a contratada apresentará no momento de assinatura do contrato, nutricionista ou outro devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, detentor de atestado de responsabilidade Técnica por execução de serviço de características semelhantes;

42.24. Declaração de que apresentará licença Sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato;

42.25. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:





- I) O critério de julgamento da proposta será a Empreitada pelo Preço Unitário, em que o serviço será contratado pelo menor valor diário de alimentação por comensal;
- II) E o menor valor global ofertado como critério de julgamento das propostas.

42.26. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a. Comprovação de existência jurídica, por intermédio do contrato social e sua última alteração, além do comprovante de inscrição e situação cadastral.

42.27. HABILITAÇÃO FINANCEIRA

- I) A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do contratado para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:
 - a) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
 - b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do a contratada;
 - c) Certidão Negativa de Recuperação Judicial – Lei nº. 11.101/05 (recuperação judicial, extrajudicial e falência) emitida pelo órgão competente, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade;
 - d) Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, a comissão de contratação verificará se a contratada teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei 11.101/2005.

43. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

43.1. Declaração de superveniência de fato impeditivo da habilitação;

43.2. Declaração sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no art. 7º, XXXIII CF.

44. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS





44.1. Estará sujeita às penalidades administrativas previstas na Lei n.º 14.133/2021, a licitante e/ou a contratada que:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

44.2. 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:

- a)** Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b)** Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado e por ocorrência de fato em desacordo com o proposto e o estabelecido neste instrumento, 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;
- c)** Multa compensatória de 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;
- d)** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;





- e)** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - f)** 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 05 (cinco) anos;
 - g)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 44.3.** A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021;
- 44.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, observando-se o rito previsto na Lei n.º 12.846/13 (Lei de Anticorrupção), e, subsidiariamente, o procedimento previsto na Lei n.º 14.133/2021 e na Lei n.º 9.784/99;
- 44.5.** 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.

45. DAS MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

- 45.1.** Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156. I, II, III e IV, da Lei nº 14.133/21, pela inexecução contratual ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA multa de até 10% (dez por cento) sobre a parcela inadimplida do contrato;
- 45.2.** A contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para a contratação, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo idôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no neste Termo, no instrumento contratual e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no





SIGA/AP, SICAFI e no CAGEFIMP (Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual);

45.3. A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial;

45.4. As multas previstas nesta seção não eximem a contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração;

45.5. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a contratada se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente;

45.6. A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativos. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, da Lei nº 10.520, de 2002:

- I- Inexecução total ou parcial do contrato;
- II- Apresentação de documentação falsa;
- III- Comportamento inidôneo;
- IV- Fraude fiscal;
- V- Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

46. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO POR ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

46.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no Acordo de Nível de Serviço – ANS (Anexo II), cuja medição será realizada mediante as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

46.2. O ANS deverá ser consolidado mensalmente pelo fiscal designado pela CONTRATANTE, a partir dos dados averiguados diariamente (Anexo III), referente





aos serviços executados naquele mês, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço;

46.3. Diariamente, os fiscais realizarão a avaliação das refeições fornecidas, por amostragem, tendo por base o Formulário Diário de Recebimento de Refeições, constante do Anexo III, disponibilizado em 2 (duas) vias pela CONTRATADA, sendo 1 (uma) via para CONTRATANTE e outra via para a CONTRATADA que deverá tomar ciência da pontuação recebida em cada entrega de refeição;

46.4. A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada no item anterior, deverá ser de, no mínimo, 05 (cinco) recipientes, do total de cada tipo de refeição distribuída (desjejum, almoço, jantar e ceia) que serão fornecidos pela CONTRATADA sem cobrança em nota fiscal;

46.5. A amostragem do Kit lanche deverá ser realizada em 01 (um) recipiente que será fornecido pela CONTRATADA sem cobrança em nota fiscal;

46.6. O Acordo de Nível de Serviço (ANS) define os níveis de qualidade esperados na prestação do serviço e as respectivas deduções no pagamento;

46.7. Com a implantação do NUTRIPEN, este deverá servir também de auxílio ao ANS para registros das refeições que forem fornecidas em inconformidade;

46.8. A medição do ANS será, mensalmente, a partir do 2º mês do início da execução dos serviços;

46.9. A CONTRATANTE avaliará mensalmente, a partir do 2º mês do início da execução dos serviços, o desempenho da CONTRATADA, por meio do acompanhamento da prestação dos serviços, que mensura o atendimento do descrito neste Termo de Referência e Contrato, previsto no Anexo II do Termo de Referência;

46.10. Com base nas faixas de ajuste de pagamento, o IAPEN aplicará percentual de dedução no valor do faturamento da CONTRATADA, com referência ao respectivo mês da prestação irregular na forma do Anexo II do Termo de Referência;

46.11. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço pontuada em ANS, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que, comprovada a excepcionalidade da ocorrência resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao seu controle;

46.12. As penalidades contratuais poderão ser aplicadas independentemente dos critérios adotados neste ANS, decorrentes da gravidade ou reincidência da inexecução dos serviços;

46.13. Quanto a questão da glosa, sendo esta de caráter não punitivo, será aplicada conforme planilha abaixo:

FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	
Pontuação X	Pagamento
X < 10 em ANS	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal





$10 \leq X < 30$ em ANS	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
$30 \leq X < 60$ em ANS	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
$X \geq 60$ em ANS	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

46.14. 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 às penalidades previstas no art. 156 da Lei 14.133/2021, estabelecendo assim:

46.15. Advertência: na ocorrência da 01ª (primeira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) à 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer advertência com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Administrativa (SIGA-AP) e demais sistemas estabelecidos nas normativas legais;

46.16. Multa: na ocorrência da 2ª (segunda) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) à 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer multa de 0,5 a 5% do valor do CONTRATO com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Administrativa (SIGA-AP) e demais sistemas estabelecidos nas normativas legais;

46.17. Multa e as demais penalidades: na ocorrência da 3ª (terceira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) à 90 (noventa) pontos e na 1ª (primeira) pontuação a partir de 91 (noventa e um) pontos, com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer multa de 0,5 à 5% do valor do CONTRATO ou conforme a gravidade da inexecução contratual, que poderá incidir em suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos e, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Administrativa (SIGA-AP) e demais sistemas estabelecidos nas normativas legais.

47. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO DO OBJETO

47.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser procedida do recebimento da parcela do objeto contratual, nos termos abaixo;

47.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

O recebimento provisório será realizado pela fiscalização do CONTRATO, através da elaboração de relatório quantitativo e qualitativo de fornecimento





da alimentação, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los junto com Acordo de Nível de Serviço ao gestor do contrato;

47.3. A Gestão do CONTRATO receberá as Notas Fiscais para adimplemento da parcela com os devidos atestos elaborados pela fiscalização;

47.4. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

47.5. O fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

47.6. 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 todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

47.7. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todas as inspeções realizadas pela Unidade de Assistência Material e Alimentação – UMA/IAPEN;

47.8. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato;

47.9. 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;

47.10. 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;

47.11. No prazo de até 10 (dez) 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:

47.12. 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;

47.13. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

47.14. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base na comunicação realizada para a Gestão ou ANS;





47.15. 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 (Lei nº 10.406, de 2002);

47.16. 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.

48. PAGAMENTO

48.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente e mensal, por meio de crédito à vista em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato;

48.2. A contratada deverá encaminhar a fatura para pagamento a Gerência de Contratos-GECON/IAPEN, por correio eletrônico geconiapen@gmail.com ou à Gerência de Contratos e Convênios, Setor Administrativo, sito à Rodovia Duca Serra, s/nº, Bairro Cabralzinho, Macapá-AP, acompanhada de Certidões Federais, Estaduais, Municipais, da PGE, INSS e FGTS;

48.3. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento pela Gerência de Contratos-GECON/IAPEN das notas fiscais relativas ao final do período de adimplemento de cada parcela;

48.4. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s);

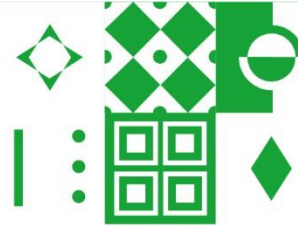
48.5. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;

48.6. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao adjudicatário, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste TR serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die;

48.7. O pagamento será realizado mensalmente, unicamente em relação ao quantitativo de refeições efetivamente recebido e após aceitação dos serviços pela fiscalização do CONTRATANTE, observadas as regras constantes neste termo de referência e no contrato, no tocante à possibilidade de dedução no valor do faturamento da CONTRATADA, nos moldes previstos no Anexo II do Termo de Referência.

49. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS PUNITIVOS





- 49.1.** Constatada a ocorrência de inexecução no cumprimento do contrato, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá notificação contendo determinação de medidas corretivas e fixação de prazo, por escrito, através do endereço eletrônico indicado pela contratada, o qual constará no instrumento contratual ou pelo correio com aviso de recebimento ou entregue mediante recibo;
- 49.2.** Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá Parecer Técnico fundamentado circunstanciando a conduta ensejadora de sanções, e o encaminhará ao Ordenador de Despesas;
- 49.3.** O Ordenador de Despesas, ciente do Parecer Técnico, instaurará Processo Administrativo Punitivo, notificando o fornecedor por escrito da instauração do processo e dos motivos que ensejaram a indicação das sanções, através de endereço eletrônico de representante credenciado ou pelo correio com aviso de recebimento ou entregue mediante recibo, ou ainda publicação no DOE/AP para, querendo, no prazo de cinco dias úteis apresentar defesa;
- 49.4.** No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública o prazo será de dez dias úteis;
- 49.5.** Não acolhidas as razões de defesa, o Ordenador de Despesas aplicará a sanção cabível, publicando a decisão no DOE/AP, e cientificando por ofício o fornecedor, abrindo-se prazo de cinco dias úteis para apresentação de pedido de reconsideração ou interposição de recurso;
- 49.6.** Apresentado tempestivamente, o pedido de reconsideração ou o recurso a autoridade competente poderá ser auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico do Estado do Amapá - Procuradoria Geral do Estado – PGE/AP, para parecer prévio, afim de subsidiar a decisão da autoridade competente, que deverá ser publicada, em extrato, no DOE/AP;
- 49.7.** Após o encerramento do Processo Administrativo Punitivo, o Ordenador de Despesas encaminhará, sob pena de responsabilidade, até o quinto dia útil do mês subsequente, a relação das pessoas físicas e jurídicas, e nesse último caso, também de seus diretores, sócios-gerentes e controladores, que deverão ser incluídos no Cadastro de Fornecedores da Secretaria de Compras – Seccompras-AP e demais cadastros, conforme as normativas vigentes;
- 49.8.** Os servidores, gestor do contrato e membros das comissões, bem como o Ordenador de despesas serão responsabilizados se constatada omissão indevida na fiscalização, notificação, instauração do processo administrativo punitivo ou aplicação de sanções, na medida de sua omissão, considerando o princípio da indisponibilidade do interesse público.





50. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

50.1. As propostas devem indicar a descrição do serviço, precisar o valor unitário e o global;

50.2. Nos preços cotados deverão estar inclusos todas as despesas de custos, impostos, taxas, encargos fiscais, sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos que incidam direta ou indiretamente na prestação do serviço deste Termo de Referência;

50.3. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do presente Termo de Referência, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

50.4. No critério de preços deverão ser utilizados:

I. Empreitada pelo Preço Unitário, em que o serviço será contratado pelo menor valor diário de alimentação por comensal por item como critério de aceitabilidade de preços;

II. O menor valor global ofertado como critério de julgamento das propostas.

51. DOS CASOS OMISSOS

51.1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste Termo de Referência e seus anexos, os chamados casos omissos, serão dirimidos por meio da aplicação da legislação e normas reguladoras da matéria, em especial a Lei nº 14.133/21, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

52. DO FORO

52.1. As partes elegem o foro da comarca de Macapá-Ap, para dirimir as questões referentes a este Termo de Referência, que não puderem ser resolvidas pela via administrativa.

53. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

53.1 O presente termo de referência foi elaborado pela servidora abaixo nominado, no uso de suas atribuições legais e normativas aplicáveis, sendo objeto do exame e, no caso de concordância do Diretor do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá, integrará o processo administrativo formalizado.

53.2 O fornecimento do objeto em questão obedecerá às especificações contidas neste Termo de Referência, sendo os casos omissos resolvidos pela Gerencia de contratos /GECON - com o auxílio da Unidade de Compras/IAPEN.



54. LISTA DE ANEXOS

Anexo I	Especificação Cardápios
Anexo II	Acordo de Nível de Serviço
Anexo III	Formulário de Recebimento de Refeições
Anexo IV	Formulário de Inspeção Periódica da Comissão de Alimentação

Macapá -Ap, 23 de julho de 2025

Juliane Miranda Farias
Nutricionista CRN7: 6457

STEPHANNY GARRETO
Policial Penal

LUIZ CARLOS GOMES JUNIOR
DIRETOR PRESIDENTE
DECRETO Nº1722/2023

