



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.
- 1.2. **DESCRIÇÃO DO OBJETO**
- 1.3. 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.
- 1.4. 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;
- 1.5. 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.
- 1.6. 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;
- 1.7. O objeto desta contratação direta envolve a realização de compra, nos termos do art. 2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.
- 1.8. A presente contratação tem como fundamento o Plano Anual de Contratações do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN, referente ao exercício de 2026, estando a demanda devidamente prevista no planejamento anual da Autarquia, sendo executada por meio de procedimento de contratação direta, na modalidade dispensa de licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 1.9. A contratação do presente objeto possui natureza de serviço contínuo, uma vez que se destina a atender necessidade pública de caráter permanente, indispensável ao funcionamento regular das atividades finalísticas do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN. Trata-se de serviço cuja prestação deve ocorrer de forma ininterrupta, sob pena de comprometimento da continuidade do serviço público essencial, da segurança institucional e do cumprimento da missão constitucional e legal deste Instituto.
- 1.10. Trata-se de serviço comum, de natureza contínua, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado por meio de procedimento de contratação direta, mediante dispensa de licitação em razão de situação emergencial, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.
- 1.11. 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 pela necessidade de assegurar a continuidade ininterrupta do serviço público essencial de fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade e aos servidores em exercício nas unidades prisionais sob administração do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Amapá – IAPEN.
- 2.2.** O dever estatal de prover alimentação adequada, suficiente e em condições higiênico-sanitárias compatíveis decorre diretamente dos arts. 1º, inciso III, e 5º, inciso XLIX, da Constituição Federal, bem como do art. 41 da Lei nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), que assegura às pessoas privadas de liberdade o direito à alimentação digna, além do reconhecimento da alimentação como direito social fundamental, nos termos do art. 6º da Constituição Federal.
- 2.3.** Com vistas a garantir o atendimento regular dessa obrigação constitucional e legal, o IAPEN instaurou o Processo Licitatório Regular nº 029/2025 – SECCOMPRAS, atualmente em tramitação, destinado à contratação definitiva do serviço de fornecimento de refeições. Todavia, considerando as etapas procedimentais previstas na Lei nº 14.133/2021, não há garantia de que o certame seja concluído em tempo hábil para solucionar a situação crítica atualmente instalada, sob pena de descontinuidade do serviço.
- 2.4.** Paralelamente, encontra-se vigente o Contrato nº 025/2025-IAPEN, firmado em caráter emergencial, com prazo de vigência de 16 de setembro de 2025 a 16 de março de 2026. No curso de sua execução, entretanto, foram constatadas falhas graves, reiteradas e progressivas, devidamente registradas em relatórios técnicos, notificações administrativas, formulários de recebimento, boletins de ocorrência e processos administrativos específicos.
- 2.5.** Conforme consolidado no Relatório Técnico da Gerência de Contratos e Convênios – GECON, a contratada apresentou reiterados atrasos na entrega das refeições, descumprimento do cardápio mínimo, fornecimento de alimentação em condições sanitárias inadequadas, irregularidades logísticas, ausência de documentação sanitária válida e fornecimento de refeições em quantidade e qualidade inferiores às contratualmente pactuadas, não obstante as sucessivas oportunidades de correção concedidas pela Administração.
- 2.6.** Ressalte-se que o IAPEN não permaneceu inerte, tendo adotado, de forma tempestiva e contínua, todas as providências administrativas cabíveis, proporcionais e devidamente formalizadas, dentre as quais se destacam a intensificação das ações de fiscalização contratual, a aplicação de glosas, a imposição de penalidades administrativas, bem como a instauração de processos administrativos sancionadores e de rescisão contratual, todos conduzidos em estrita observância ao devido processo legal, ao contraditório e à ampla defesa.
- 2.7.** Nesse contexto, encontra-se em curso, desde 30 de dezembro de 2025, o PROCESSO Nº 0009.1400.0607.0006/2025 – GECON/IAPEN, destinado à apuração de descumprimentos contratuais e à eventual rescisão da contratação vigente, circunstância que acentua o risco concreto de descontinuidade do serviço essencial de fornecimento de alimentação antes da conclusão do contrato atual ou da finalização de procedimento licitatório regular, reforçando, assim, a urgência e a necessidade da adoção do novo processo de contratação emergencial, como medida preventiva e de salvaguarda do interesse público.
- 2.8.** As falhas na execução contratual extrapolaram a esfera administrativa e produziram impactos concretos à segurança institucional, ocasionando episódios de tensão coletiva, risco de desordem interna e comprometimento da integridade física de internos e servidores, circunstâncias estas em



- 3.6.** A natureza do objeto — fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade — exige regularidade absoluta, continuidade ininterrupta, observância estrita às normas sanitárias e capacidade produtiva suficiente para atender a demanda sem risco de desabastecimento. Em razão disso, foram corretamente estabelecidos, no processo emergencial vigente, os critérios de experiência prévia mínima de 1 (um) ano no ramo e comprovação de capacidade técnica referente a pelo menos 30% do quantitativo anual estimado. Contudo, verificou-se que nenhuma empresa local conseguiu comprovar tais requisitos, especialmente porque seria necessário demonstrar experiência prévia no fornecimento de, no mínimo, 2.181.600 refeições (equivalentes a 30% de 7.272.000), parâmetro incompatível com a realidade produtiva regional.
- 3.7.** Ademais, a experiência concreta decorrente da contratação emergencial anteriormente realizada evidenciou que a própria natureza excepcional, temporária e precária desse tipo de ajuste reduziu significativamente a atratividade do certame para empresas de maior porte, tanto do mercado local, quanto de outras unidades da federação. A contratação emergencial, por sua curta duração e pela impossibilidade de amortização de investimentos estruturais relevantes, mostrou-se pouco atrativa para operadores com maior capacidade produtiva instalada, os quais, em regra, demandam estabilidade contratual mínima para mobilização de estruturas logísticas, cozinhas industriais e equipes técnicas compatíveis com grandes volumes de produção.
- 3.8.** Nesse contexto, o procedimento emergencial não apenas revelou a limitação estrutural das empresas locais, como também demonstrou a ausência de interesse de fornecedores de maior envergadura em disputar um objeto concentrado em lote único, de elevado volume e risco operacional. Diante desse cenário, a divisão do objeto em lotes configura-se como medida administrativa necessária, proporcional e adequada à realidade do mercado efetivamente disponível e à natureza emergencial da contratação, permitindo ampliar a competitividade, viabilizar a participação de empresas que, isoladamente, não lograriam comprovar capacidade técnica para a execução integral do objeto e, sobretudo, mitigar riscos de descontinuidade no fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade.
- 3.9.** Diante desse cenário, tornou-se tecnicamente necessário dividir o objeto em três lotes funcionais, visando adequá-lo à capacidade produtiva do mercado local e à natureza da contratação emergencial, ampliar a concorrência, reduzir o risco de inexecução e permitir que empresas de menor porte possam participar do certame, sem prejuízo da exigência de qualificação técnica rigorosa, proporcional ao escopo e à complexidade de cada lote.
- 3.10.** Assim, cada empresa deverá comprovar experiência mínima de 1 (um) ano no ramo, além de capacidade técnica correspondente a 30% do quantitativo estimado do lote ao qual apresentar proposta.
- 3.11.** A divisão do objeto, além de juridicamente viável e alinhada aos princípios da economicidade, competitividade e planejamento, reforça a segurança institucional, descentraliza a execução, reduz o risco de colapso generalizado e se revela mais eficiente do que a recomendação inicial de fracionamento por unidade prisional. Embora o Poder Judiciário tenha recomendado, no Processo nº 5001191-60.2025.8.03.0001, a avaliação do fracionamento por unidade prisional, a realidade operacional do IAPEN demonstra que essa alternativa acarretaria gestão simultânea de múltiplos contratos, riscos de novo fracasso da nova contratação emergencial para unidade do presídio masculino, no qual se concentra mais de 80% da população prisional, possível perda de economia de





escala e dificuldade de padronização das refeições, tornando-se tecnicamente menos vantajosa e riscos operacionais maiores.

- 3.12. Dessa forma, a divisão do objeto em três lotes funcionais demonstrou-se nesta modalidade de contratação a solução mais adequada, segura, eficiente e proporcional, compatível com as capacidades do mercado local e com a necessidade de garantir a execução contínua e de qualidade do serviço essencial de alimentação no sistema prisional do Estado do Amapá.

4. TABELA DE ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

- 4.1. Os quantitativos estimados de refeições estão organizados por lote, conforme a divisão do objeto estabelecida neste Termo de Referência, observando-se a composição de cada lote funcional, nos seguintes termos:

Lote 01: Desjejum e Lanche da Manhã;

Lote 02: Almoço;

Lote 03: Jantar e Ceia.

Lote 01- Desjejum e Lanche da Manhã

Item	Descrição	Quant. diária	Quant. anual
01	Desjejum	5.273	1.924.645
02	Lanche da manhã	5.273	1.924.645

Lote 02- Almoço

Item	Descrição	Quant. diária	Quant. anual
01	Almoço	5.273	1.924.645

Lote 03- Jantar e ceia

Item	Descrição	Quant. diária	Quant. anual
01	Jantar	5.273	1.924.645
02	Ceia	5.273	1.924.645

- 4.2. 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.
- 4.3. A indicação dos quantitativos acima possui caráter meramente estimativo e não constitui obrigação presente ou futura por parte da Contratante, a qual não poderá ser responsabilizada por eventuais variações nas quantidades de refeições efetivamente demandadas durante a execução contratual.
- 4.4. 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.





4.5. 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.

4.6. Locais de Entrega:

UNIDADE	ENDEREÇO
Penitenciária Masculina - Cadeião	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Unidade Prisional Policial Penal José Éder - UPPPJE	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Unidade Administrativa	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Colônia Penal - COP	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Penitenciária Feminina – PEF	Rodovia Duca Serra s/n, Bairro Cabralzinho
Centro de Custódia Especial- CCE	Rua Djalma Nascimento 1197, Bairro Zerão;
Centro de Custódia Novo Horizonte - CCNH	Av: Araújo Lourenço de Sá nº 3032, Bairro Novo Horizonte
Central de Monitoramento – CME.	Av: Machado de Assis, 372, Bairro Centro

4.7. **Horários de Entrega**

4.8. As refeições serão fornecidas de segunda-feira à domingo, inclusive feriados, de forma ininterrupta, devendo os horários de entrega ser rigorosamente observados pela contratada, conforme cronograma de horários definido neste Termo de Referência, não sendo admitidos atrasos ou antecipações sem prévia e expressa autorização da Administração:

Cronograma de Horários

Refeição	Horário de Entrega
Desjejum e Lanche da Manhã	De 05h00min às 06h00min
Almoço	De 11h00min às 12h00min
Jantar e ceia	De 16h00min às 17h00min

4.9. A rigidez do horário de entrega das refeições decorre da necessidade de evitar lapsos temporais que possam acarretar prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas dos alimentos (cor, odor, sabor, aparência e consistência), bem como de assegurar a compatibilidade do fornecimento com as rotinas operacionais das unidades prisionais. O cumprimento estrito dos horários está diretamente vinculado ao planejamento diário da execução penal, à movimentação controlada dos internos, à organização das equipes de segurança e à manutenção da ordem e da segurança institucional.

4.10. Os horários de entrega poderão ser alterados, conforme a conveniência da unidade prisional, mediante formalização por termo de apostilamento, após reunião entre a empresa contratada, o fiscal in loco, o fiscal técnico e o gestor do contrato.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto desta contratação caracteriza-se como aquisição de bens comuns, consistentes no fornecimento de refeições prontas (marmitas), destinadas ao atendimento de servidores e pessoas privadas de liberdade nas unidades do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN.

5.2. As refeições a serem fornecidas possuem padrões de qualidade, composição, acondicionamento, transporte e entrega objetivamente definidos neste Termo de Referência, com especificações usuais de mercado, o que permite sua classificação como bem comum, para fins da Lei nº 14.133/2021.





- 5.3. A presente contratação tem por objeto a aquisição de refeições prontas, não envolvendo prestação de serviços nem fornecimento de mão de obra, inexistindo, portanto, qualquer vínculo trabalhista ou relação de subordinação entre os empregados da empresa contratada e o Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN, sendo integralmente da contratada a responsabilidade pela gestão de seus recursos humanos.
- 5.4. A contratação não envolve prestação de serviço nem fornecimento de mão de obra, limitando-se ao fornecimento contínuo de bens, com entrega conforme cronograma previamente estabelecido pela Administração, sendo compatível com o critério de julgamento pelo menor valor global por lote, nos termos do inciso I do art. 33 da Lei nº 14.133/2021.
- 6. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**
- 6.1. O objeto compreende o fornecimento de alimentação preparada, consistente em desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia, destinados à população carcerária, conforme os cardápios, padrões nutricionais, porcionamento mínimo, especificações técnicas e quantitativos estimados definidos neste Termo de Referência.
- 6.2. Para fins de elaboração das propostas, as empresas deverão considerar que as refeições de almoço e jantar deverão conter, cada uma, o peso mínimo de 640 g (seiscentos e quarenta gramas) por marmita, observadas as quantidades mínimas por componente do cardápio, compreendendo, no mínimo, proteína, acompanhamento, guarnição e salada.
- 6.3. A unidade de medida expressa em gramas (g) ou mililitros (ml) refere-se aos alimentos cozidos e prontos para consumo, devendo tais parâmetros ser utilizados para o correto dimensionamento de insumos, mão de obra e logística.
- 6.4. O preparo das refeições deverá ocorrer exclusivamente nas dependências da contratada, em local que possua todos os alvarás, licenças e autorizações legais, especialmente aqueles exigidos pela legislação sanitária vigente.
- 6.5. A contratada será integralmente responsável pelo planejamento, preparo, acondicionamento, transporte, entrega e distribuição das refeições nas unidades prisionais indicadas, observando-se rigorosamente os horários estabelecidos, as normas sanitárias e os procedimentos de segurança institucional.
- 6.6. A execução do objeto abrange a operacionalização completa de todas as etapas necessárias ao fornecimento regular das refeições, incluindo controle de qualidade, rastreabilidade dos alimentos e atendimento a eventuais situações emergenciais, sendo tais atividades de inteira responsabilidade da contratada.
- 6.7. Estão incluídos no objeto o fornecimento de todos os gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais de consumo indispensáveis à execução contratual, tais como utensílios, materiais descartáveis, GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), insumos de higiene e limpeza, além da disponibilização e manutenção dos equipamentos e mobiliários necessários.
- 6.8. A contratada deverá disponibilizar mão de obra qualificada, em quantitativo suficiente para atender integralmente às exigências do contrato, observadas as normas trabalhistas, sanitárias, de segurança alimentar e de saúde ocupacional vigentes.
- 6.9. As refeições deverão ser entregues em embalagens adequadas, capazes de preservar suas características físicas, microbiológicas e organolépticas, sendo o porcionamento e o acondicionamento de responsabilidade exclusiva da contratada.





- 6.10.** O transporte das refeições deverá ser realizado em caixas térmicas isotérmicas (Marmibox, Hot Box ou Termo Box), em quantidade compatível com a demanda, devidamente higienizadas e em bom estado de conservação, observadas as normas sanitárias aplicáveis.
- 6.11.** Para fins de dimensionamento da proposta, as empresas deverão considerar que o transporte de alimentos será realizado em conformidade com as Resoluções da ANVISA – RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004, devendo a contratada dispor de veículos adequados, próprios ou locados, devidamente identificados e aptos ao transporte de alimentos prontos.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE DOS PREÇOS E DAS PROPOSTAS

- 7.1.** O critério de julgamento das propostas será o menor preço, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, observado o regime de empreitada por preço unitário, considerando-se o valor unitário por refeição, apurado e julgado de forma independente para cada lote.
- 7.2.** A adjudicação será realizada por lote, sendo admitida a contratação de uma ou mais empresas participantes da cotação eletrônica, conforme a classificação final apurada em cada lote, observados o interesse público e a vantajosidade da contratação.
- 7.3.** Na hipótese de uma mesma empresa ser classificada em primeiro lugar em mais de um lote, a adjudicação simultânea ficará condicionada à comprovação inequívoca, de forma cumulativa e independente para cada lote adjudicado, da capacidade técnica, técnico-operacional, logística e econômico-financeira suficiente para a execução concomitante dos lotes, sem prejuízo à continuidade, regularidade e segurança do fornecimento, especialmente em razão das peculiaridades do ambiente prisional.
- 7.4.** Não sendo demonstrada a capacidade necessária para a execução simultânea, a Administração poderá limitar a adjudicação ao lote que represente maior vantajosidade, convocando-se, para os demais lotes, a empresa classificada em sequência, respeitada a ordem de classificação.
- 7.5.** As propostas deverão apresentar preços unitários, em moeda corrente nacional, compatíveis com os quantitativos estimados e com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, contemplando todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, tais como:
- I)** Aquisição de gêneros alimentícios;
 - II)** Preparo, acondicionamento e transporte das refeições;
 - III)** Mão de obra necessária à execução do objeto;
 - IV)** Encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e tributários;
 - V)** Equipamentos, utensílios e insumos;
 - VI)** Custos logísticos e operacionais;
 - VII)** demais despesas inerentes ao fornecimento das refeições prontas.
- 7.6.** Serão consideradas **inaceitáveis** as propostas que:
- I)** Apresentem preços manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 59 da Lei nº 14.133/2021;
 - II)** Estejam em desacordo com as especificações técnicas, quantitativos ou condições estabelecidas neste Termo de Referência;
 - III)** Não contemplem todos os custos necessários à execução integral do objeto;
 - IV)** Apresentem preços globais ou unitários incompatíveis com os praticados no mercado, conforme análise da Administração.





- 7.7. A análise de exequibilidade considerará, dentre outros aspectos, a coerência dos preços com os custos mínimos necessários à execução do objeto, a natureza essencial do serviço e os riscos inerentes ao ambiente prisional.
- 7.8. Na hipótese de identificação de indícios de inexecução, a Administração poderá solicitar à licitante a apresentação de planilha detalhada de formação de preços, acompanhada das devidas justificativas, nos termos do art. 59, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.
- 7.9. A comprovação da exequibilidade deverá demonstrar, de forma objetiva, que os preços ofertados são suficientes para garantir a execução regular, contínua e segura do objeto, sem prejuízo da qualidade das refeições e do cumprimento das obrigações contratuais.
- 7.10. Serão desconsideradas as propostas que apresentarem preços superiores aos valores estimados pela Administração para o respectivo lote, sem justificativa técnica idônea que demonstre sua compatibilidade com o mercado e a viabilidade da execução contratual.
- 7.11. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão aplicados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, observada a ordem legalmente estabelecida.
- 7.12. A análise e o julgamento das propostas serão realizados de forma objetiva, transparente e fundamentada, assegurando-se a observância dos princípios da legalidade, isonomia, competitividade, economicidade e interesse público.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

- 8.1. A empresa contratada deverá empregar materiais, insumos, equipamentos e procedimentos compatíveis com a natureza do objeto, de modo a assegurar a integridade sanitária, nutricional e organoléptica das refeições fornecidas, em estrita observância às especificações constantes deste Termo de Referência, às normas técnicas aplicáveis e à legislação vigente.
- 8.2. A contratada deverá manter atualizados e disponíveis todos os documentos comprobatórios relativos ao controle sanitário, incluindo, entre outros, registros de higiene ambiental, controle de tempo e temperatura, controle integrado de pragas e vetores, manutenção de equipamentos, rastreabilidade e amostras de alimentos, devendo apresentá-los sempre que solicitados pela Administração ou pelos órgãos de fiscalização competentes.
- 8.3. O fornecimento das refeições deverá atender integralmente às normas sanitárias vigentes, em especial à Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, bem como à legislação trabalhista aplicável, sendo de exclusiva responsabilidade da contratada o cumprimento dessas obrigações, não cabendo ao IAPEN qualquer corresponsabilidade por eventuais irregularidades.
- 8.4. A alimentação fornecida às pessoas privadas de liberdade deverá observar as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN e da Resolução nº 03/2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP/MJ, garantindo padrões mínimos de qualidade nutricional, regularidade e adequação às condições do sistema prisional.
- 8.5. A impossibilidade ou inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista poderá caracterizar inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o fato será submetido à fiscalização contratual para elaboração de relatório circunstanciado, a fim de subsidiar decisão do gestor quanto à instauração de processo administrativo para aplicação de sanções e eventual rescisão contratual, observados os trâmites legais.





- 8.6.** Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa contratada perante o IAPEN ou a terceiros, o fornecimento do objeto estará sujeito à fiscalização ampla, permanente e irrestrita da Administração, em todas as fases da execução contratual.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

- 9.1.1.** Para a composição do cardápio diário, deverão ser utilizados exclusivamente gêneros e produtos alimentícios padronizados, de primeira qualidade, devidamente registrados junto aos órgãos competentes, quando exigido, observados os prazos de validade e as condições de conservação, sendo vedada a utilização de produtos com alterações físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas, ainda que dentro do prazo de validade.
- 9.1.2.** Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente fiscalizados e registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual – SIE e/ou Serviço de Inspeção Federal – SIF, devidamente certificados, devendo o transporte ocorrer em conformidade com a legislação sanitária vigente e as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis.
- 9.1.3.** A contratada deverá manter as áreas destinadas ao armazenamento e guarda de gêneros e produtos alimentícios, tais como despensas, refrigeradores e câmaras frias, em condições adequadas de higiene, organização e conservação, observando rigorosamente as temperaturas recomendadas pelos fabricantes e os parâmetros estabelecidos nas normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 9.1.4.** Sempre que solicitado, a contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato e/ou à equipe de fiscalização a relação de fornecedores, bem como notas fiscais, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, para fins de análise técnica, sanitária e sensorial.
- 9.1.5.** Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados e estocados em locais limpos, organizados e adequadamente estruturados, afastados do piso, das paredes e do teto, em conformidade com as normas de vigilância sanitária. No ato do recebimento, os produtos deverão ser previamente inspecionados e acondicionados em recipientes e equipamentos compatíveis com suas características específicas.
- 9.1.6.** A contratada deverá manter estoque suficiente e compatível com a demanda, de modo a garantir o cumprimento integral do cardápio estabelecido, observando-se as especificações técnicas, os padrões de qualidade, os quantitativos previstos e os prazos de validade dos gêneros alimentícios;

9.2. DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO

- 9.2.1.** O preparo, o porcionamento e o acondicionamento das refeições deverão ser realizados exclusivamente em instalações próprias da contratada, devidamente licenciadas pelos órgãos sanitários competentes, em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas aplicáveis, sendo vedada a utilização de locais improvisados ou não autorizados para essas atividades.
- 9.2.2.** O preparo, o acondicionamento, o porcionamento, a entrega e a distribuição das refeições, em todas as suas etapas, deverão ser executadas por pessoal devidamente treinado em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, sendo o treinamento de inteira responsabilidade da contratada, observados, no mínimo, os conteúdos exigidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- 9.2.3.** Todos os empregados da contratada envolvidos nas atividades de preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições deverão estar devidamente uniformizados e utilizando Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequados, em conformidade com as normas



- 9.3.7. Líquidos** deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos distintos para cada tipo, devidamente identificados por cores, com capacidade compatível com a quantidade a ser distribuída.
- 9.3.8. Café e sucos** poderão ser fornecidos em embalagens descartáveis individuais ou em recipientes térmicos, em quantidade suficiente para atendimento da população de cada setor, sendo vedada a utilização de um mesmo recipiente para líquidos distintos.
- 9.3.9.** Os sucos de frutas deverão ser entregues sob refrigeração, com temperatura entre 5°C e 10°C, sendo vedada a entrega em temperatura ambiente.
- 9.3.10.** As cores dos recipientes utilizados para cada tipo de líquido deverão ser previamente informadas à Contratante.
- 9.3.11. Pães** deverão ser acondicionados em embalagem primária apropriada para panificação, contendo no máximo 50 unidades, e em embalagem secundária de caixas de polietileno branco, higienizadas, fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior. A manipulação e o porcionamento de acompanhamentos deverão ocorrer exclusivamente nas dependências da contratada.
- 9.3.12. 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 poliuretana, 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:
- a) 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 marmitex. Se for salada crua, deverá ser porcionada e acondicionada em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa e armazenadas dentro de hotbox;
- b) Formato redondo**, tipo hamburgueira nº 8: devendo ser acondicionados o arroz, macarrão, feijão e proteína;
- c) 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.
- f) 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;





- 9.3.13.** Caso se verifique que o acondicionamento de determinado alimento comprometa suas propriedades organolépticas, a contratada deverá adotar porcionamento separado, em recipientes individuais, acondicionados em caixas térmicas.
- 9.3.14. Lanche da manhã** deverá ser composto por frutas devidamente higienizadas com produtos sanitizantes registrados, acondicionadas em embalagens adequadas e transportadas em caixas de polietileno higienizadas.
- 9.3.15.** A utilização de embalagens de isopor biodegradável justifica-se por critérios de segurança institucional, por reduzir riscos de fabricação de objetos perfurocortantes ou armas improvisadas no ambiente prisional.
- 9.3.16.** Os vasilhames utilizados deverão ser lacrados na cozinha da contratada e abertos exclusivamente no local de entrega, sob supervisão do fiscal do contrato ou servidor designado.
- 9.3.17.** A temperatura das refeições deverá ser monitorada em todas as etapas, devendo as preparações quentes ser entregues a temperatura mínima de 60°C, e as preparações frias (saladas, sobremesas e sucos) entre 5°C e 10°C, conforme legislação sanitária vigente.
- 9.3.18.** Para as refeições destinadas aos servidores das unidades prisionais, a contratada deverá fornecer, semanalmente e em quantidade suficiente, colheres descartáveis, guardanapos de papel, temperos (sal, óleo e vinagre), palitos de dente e embalagens plásticas atóxicas para acondicionamento de talheres, bem como demais itens acessórios necessários ao adequado consumo das refeições.

9.4. DA DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

- 9.4.1.** As refeições serão distribuídas diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, de forma ininterrupta.
- 9.4.2.** A entrega e a distribuição das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, observados rigorosamente os horários estabelecidos neste Termo de Referência.
- 9.4.3.** Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas ao atendimento da demanda.
- 9.4.4.** 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.
- 9.4.5.** Será obrigatório o acompanhamento, por pelo menos 01 (um) representante da CONTRATADA, de todo o procedimento de transporte e entrega das refeições, incluindo, necessariamente, as etapas de pesagem, verificação de temperatura, conferência de quantitativos e demais procedimentos de recebimento, nos locais estabelecidos neste Termo de Referência.
- 9.4.6.** A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, no ato da entrega das refeições, apresentar à Comissão de Recebimento de Alimentação duas vias do Formulário de Recebimento das Refeições, conforme Anexo III deste Termo.
- 9.4.7.** O formulário será preenchido em 02 (duas) vias, contendo a assinatura do servidor responsável pelo recebimento e do representante da CONTRATADA, ficando uma via com cada parte.
- 9.4.8.** A CONTRATADA deverá disponibilizar, diariamente, para cada lote adjudicado, amostras adicionais das refeições correspondentes ao respectivo objeto contratado, além do quantitativo regular solicitado por unidade prisional, sem qualquer custo adicional, observando-se o seguinte:

- a) Para o Lote 01 (Desjejum), deverão ser disponibilizadas 02 (duas) amostras do desjejum e 02 (duas) amostras do lanche da manhã;





- b) Para o Lote 02 (Almoço), deverão ser disponibilizadas 02 (duas) amostras do almoço;
 - c) Para o Lote 03 (Jantar), deverão ser disponibilizadas 02 (duas) amostras do jantar e 02 (duas) amostras da ceia.
- 9.4.9.** Em todos os casos, uma amostra será destinada à degustação imediata e a outra à guarda como amostra testemunha pela CONTRATANTE, totalizando 02 (duas) amostras por tipo de refeição, por unidade prisional, para fins de fiscalização, controle de qualidade e aplicação do Acordo de Nível de Serviço – ANS.
- 9.4.10.** É vedada a identificação prévia das refeições que servirão como amostras, cabendo à CONTRATANTE selecioná-las aleatoriamente dentre as refeições fornecidas.
- 9.4.11.** O recebimento das refeições será realizado pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade, em conjunto com representante da CONTRATADA, que deverá acompanhar a distribuição nas dependências das unidades prisionais, observando-se, no mínimo, a seguinte rotina:
- I)** Verificação do horário de recebimento, admitida variação de até 15 (quinze) minutos para mais ou para menos;
 - II)** Separação aleatória das amostras previstas neste item, conforme o lote contratado;
 - III)** Avaliação das amostras destinadas à verificação imediata, compreendendo, no mínimo:
 - a) pesagem e verificação de temperatura;
 - b) conferência da composição da refeição com o cardápio aprovado;
 - c) avaliação das características organolépticas (cor, odor e sabor);
 - d) conferência das quantidades destinadas aos comensais;
- 9.4.12.** A outra amostra será destinada à eventual análise microbiológica, devendo ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço, jantar ou ceia) e mantida sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas nas dependências da CONTRATANTE.
- 9.4.13.** 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.
- 9.4.14.** Considerando que o teste de amostragem inicial é realizado em uma única marmita, constatada irregularidade, deverão ser retiradas mais 05 (cinco) refeições do mesmo Hot Box para repetição do procedimento. Persistindo a inadequação, o Hot Box será recusado; caso contrário, será recebido integralmente.
- 9.4.15.** O tempo total entre o recebimento da alimentação e a entrega da última refeição aos internos não poderá ultrapassar 01h30min (uma hora e trinta minutos).
- 9.4.16.** As informações registradas no Formulário de Recebimento deverão ser lançadas no sistema NUTRIPEN ou outro que vier a substituí-lo.
- 9.4.17.** A Comissão de Fiscalização de Alimentos recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatadas alterações organolépticas, divergência de qualidade ou quantidade, ou inadequadas condições de higiene. Nessa hipótese, a CONTRATADA será comunicada e deverá substituir as refeições no prazo máximo de 01h30min.
- 9.4.18.** Caso a ocorrência se dê no almoço, a substituição poderá ser realizada com refeições preparadas para o jantar.
- 9.4.19.** Caso a ocorrência se dê no jantar ou na ceia, a CONTRATADA deverá fornecer lanche contendo: 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50g cada), cada um com 01 (uma) unidade de





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

- 9.4.20.** A substituição das refeições não exime a CONTRATADA da aplicação das sanções cabíveis.
- 9.4.21.** Fica facultado ao servidor responsável e ao representante da CONTRATADA o registro fotográfico e documental de ocorrências relativas a refeições em desacordo com este Termo.
- 9.4.22.** Os pesos das marmitas deverão ser registrados no sistema NUTRIPEN ou outro que vier a substituí-lo.
- 9.4.23.** Cada caixa térmica (Hot Box) deverá conter identificação indicando a quantidade de marmitas acondicionadas.
- 9.4.24.** As quantidades de marmitas acondicionadas nas Hot Box não poderão exceder sua capacidade máxima.
- 9.4.25.** As Hot Box e garrafas térmicas que apresentarem avarias que comprometam o acondicionamento deverão ser substituídas imediatamente.
- 9.4.26.** Todos os recipientes que contenham alimentação deverão, obrigatoriamente, ser submetidos ao procedimento de segurança por meio de inspeção em aparelho de raio X, sendo de responsabilidade exclusiva dos funcionários da CONTRATADA a colocação e a retirada das caixas contendo as refeições no referido equipamento, bem como o acompanhamento integral de todo o procedimento de segurança, conforme as rotinas estabelecidas pela unidade prisional.
- 9.4.27.** A distribuição das refeições nos pavilhões das unidades prisionais será realizada obrigatoriamente com a utilização de mão de obra oriunda do sistema prisional, em atendimento à exigência da Administração, nos termos do art. 25, § 9º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observada a regulamentação específica aplicável
- 9.4.28.** A mão de obra carcerária utilizada na distribuição das refeições deverá ser formalmente contratada e remunerada pela CONTRATADA, em conformidade com a Portaria nº 003/2025-VEP/AP, bem como com suas posteriores atualizações e demais normas correlatas.
- 9.4.29.** Compete à CONTRATADA o fornecimento integral de uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs adequados e crachás de identificação aos internos envolvidos na atividade de distribuição das refeições, em quantitativo compatível com o número de trabalhadores utilizados, cabendo à fiscalização designada pelo IAPEN acompanhar e exigir o uso correto e permanente dos materiais fornecidos.
- 9.4.30.** O quantitativo estimado de internos necessários à execução das atividades de distribuição das refeições encontra-se discriminado na tabela abaixo, sendo definido com base na demanda operacional das unidades prisionais, nos turnos de distribuição e na necessidade de garantir a adequada execução das atividades, podendo sofrer ajustes conforme variação da população carcerária e das rotinas institucionais.

UNIDADE PRISIONAL		QUANTITATIVO DE INTERNOS
1	CADEIÃO	8
2	COP	6
3	PEF	3
4	SEGURANÇA MÉDIA	6





- 9.4.31.** Caso o Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN solicite, a qualquer tempo, a retirada de interno da atividade de distribuição das refeições, por motivo disciplinar, de segurança, administrativo ou outro devidamente justificado, a CONTRATADA deverá atender prontamente à determinação, promovendo a imediata substituição do interno, a contar da notificação, de modo a não comprometer a continuidade e a regularidade da distribuição das refeições.
- 9.4.32.** A CONTRATADA deverá substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após comunicação da unidade prisional, os equipamentos e utensílios considerados impróprios para uso.
- 9.4.33.** As quantidades de refeições serão solicitadas pelas chefias das unidades até as 20h do dia anterior ao fornecimento. Alterações posteriores poderão ser solicitadas até as 08h30 do dia do fornecimento e, em caso de ingresso de internos após o almoço, até as 14h para o jantar ou ceia.
- 9.4.34.** Os horários de solicitação poderão ser ajustados conforme necessidade da unidade, mediante solicitação da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA adequar-se no prazo de até 07 (sete) dias corridos.
- 9.4.35.** A CONTRATADA deverá disponibilizar endereço eletrônico ou outro meio oficial de comunicação para recebimento de pedidos e notificações, o qual será o canal oficial entre as partes.
- 9.4.36.** As refeições deverão ser entregues nos horários estipulados, admitida tolerância de 15 (quinze) minutos, mantendo-se temperatura superior a 60°C para preparações quentes e inferior a 10°C para preparações frias, em recipientes isotérmicos adequados.
- 9.4.37.** Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se em conformidade com os padrões de higiene estabelecidos na legislação vigente, utilizando uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs adequados ao desempenho de suas funções, bem como crachás de identificação contendo, no mínimo, nome, número de documento de identificação, função exercida na empresa e fotografia recente, de modo a permitir sua pronta e inequívoca identificação.
- 9.4.38.** O material será recebido nas seguintes condições:
- Provisoriamente, para fins de verificação do atendimento às especificações técnicas e aos quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência, hipótese em que, constatada qualquer divergência, a CONTRATADA deverá proceder à substituição ou complementação do material, sob pena da aplicação das sanções cabíveis;
 - Definitivamente, sem prejuízo da possibilidade de substituição posterior, caso venha a ser comprovada má qualidade do produto, má-fé do fornecedor ou condições inadequadas de transporte.
- 9.4.39.** A CONTRATADA deverá observar padrões elevados de qualidade dos produtos fornecidos e garantir a regularidade e a conformidade do fornecimento, comprometendo-se a adotar as providências corretivas necessárias no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação realizada pelo setor de recebimento ou pela Gerência de Contratos.
- 9.4.40.** Caberá à CONTRATADA a aquisição, disponibilização, manutenção e adequada calibragem dos instrumentos destinados à aferição do peso das refeições prontas (balança digital de cozinha) e à verificação de temperatura (termômetro específico para alimentos), os quais deverão possuir configuração e especificações compatíveis com a finalidade a que se destinam, mantendo-se em perfeito estado de funcionamento, em conformidade com as exigências dos órgãos de controle competentes, bem como com a devida atualização tecnológica quando necessária.



9.5.12. Manter a regulamentação 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.



- 9.5.13.** 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.
- 9.5.14.** O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene.



- 9.5.15.** 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:

9.6. DA HIGIENE

- 9.6.1.** 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;
- 9.6.2.** Possuir local próprio para a higienização dos utensílios sem cruzar com o fluxo e bom andamento da cozinha (área de cocção);
- 9.6.3.** 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;
- 9.6.4.** A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;
- 9.6.5.** 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;
- 9.6.6.** 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



9.7.6. Os critérios de armazenamento dos produtos alimentícios deverão observar rigorosamente o disposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ambas da ANVISA. Os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e compatíveis com sua natureza, armazenados separadamente por tipo ou grupo, mantidos distintos de materiais de limpeza ou outros produtos químicos, sobre estrados ou paletes, afastados do piso, das paredes e do teto, de modo a permitir adequada higienização, iluminação e circulação de ar, ou em outro sistema tecnicamente aprovado.

9.7.7. O local de armazenamento deverá manter-se limpo, organizado, conservado e livre de materiais estranhos, deteriorados ou tóxicos, devendo existir controle sistemático de temperatura, com registros em planilhas próprias para ambientes com controle térmico, bem como rede de frio compatível com o volume e os diferentes tipos de alimentos armazenados.

9.8. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO CONTRATO

9.8.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, desde o início da execução do contrato, os equipamentos necessários ao acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, bem como os equipamentos de verificação de peso e de temperatura (balanças e termômetros), os quais permanecerão disponibilizados nas unidades prisionais, para uso exclusivo nas atividades de controle previstas neste Termo de Referência, em conformidade com as especificações mínimas e quantitativos estabelecidos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Balança Eletrônica	- Capacidade de pesagem: até 15 kg, com display/visor cristal líquido (LCD) ou LED. - Os valores apresentados pelo visor digital (display), do valor de divisão real até a carga máxima devem ser visualizados em gramas (g)	11(onze) unidades, sendo necessário disponibilizar uma balança em cada unidade prisional.
Termômetro digital tipo espeto (termômetro digital)	- Visor em cristal líquido; - Haste em aço inox, de +/- 15 cm de comprimento e +/- 4mm; termômetro digital tipo espeto (termômetro culinário), resolução: 1°C; Precisão: +/- 1°C; 01, Função Hold (registro de dados);	11(onze) unidades, sendo necessário disponibilizar um termômetro em cada unidade prisional.
Carro auxiliar para distribuição das refeições nos pavilhões	Carro plataforma com abas, com grade frontal em aramado de 1,50 m x 0,80 m capac. Mínima de 300 quilos com base em chapa de aço com roda de borracha, conforme Imagem ilustrativa.	Em quantidade compatível com o número de Hot Box ou Termo Box a serem entregues em cada unidade prisional.
Caixas térmicas para acondicionamento das refeições	Caixas térmicas de polietileno injetado com poliuretana do tipo Hot Box ou Termo Box com capacidade mínima de 100 Litros;	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas
Caixas térmicas para acondicionamento das guarnições (salada, feijão, etc)	Caixas térmicas de polietileno com capacidade mínima de 18 Litros;	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas





Caixas em polietileno	Caixas de polietileno de cor branca, totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devendo possuir tampa para o fechamento adequado dessa abertura	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas
Garrafa térmica	Para o fornecimento das bebidas café/suco	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas
Talheres de plástico descartáveis	Para as refeições destinadas aos servidores	Em quantidade compatível com o número de refeições a serem fornecidas

- 9.8.2.** As especificações indicadas neste Termo constituem requisitos mínimos, admitida a utilização de tecnologia superior, desde que previamente aprovada pela CONTRATANTE.
- 9.8.3.** As balanças digitais utilizadas para aferição do peso das refeições deverão ser modelo aprovado pelo INMETRO, submetidas à verificação inicial e em conformidade com a Resolução CONMETRO nº 11/1988 e com o Regulamento Técnico Metrológico aprovado pela Portaria nº 236/1994, e suas alterações.
- 9.8.4.** A CONTRATADA deverá disponibilizar balanças e termômetros em cada unidade prisional, os quais deverão permanecer alocados nas respectivas unidades durante a execução do contrato, sendo obrigatória sua utilização em todas as etapas diárias de entrega das refeições, desde o início da execução contratual.
- 9.8.5.** Constatada pela CONTRATANTE qualquer modificação na balança que possa comprometer suas propriedades metrológicas, bem como irregularidade nas marcas de selagem ou de verificação, poderá ser exigida a realização de nova verificação metrológica junto ao órgão competente, ainda que o certificado esteja dentro do prazo de validade.
- 9.8.6.** O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório com padrão rastreável ou laboratório acreditado pelo INMETRO.
- 9.8.7.** Caso seja constatada modificação no termômetro que possa comprometer suas propriedades metrológicas, a CONTRATANTE poderá exigir nova calibração, independentemente da validade do certificado apresentado.
- 9.8.8.** Os equipamentos de verificação de peso e temperatura deverão ser mantidos em adequado estado de funcionamento, conservação e precisão, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva.
- 9.8.9.** A CONTRATANTE poderá exigir a manutenção ou substituição imediata dos equipamentos sempre que constatadas inadequações em seu funcionamento durante os procedimentos de verificação.
- 9.8.10.** A CONTRATANTE não se responsabilizará por danos, perdas ou extravios dos equipamentos de verificação disponibilizados nas unidades prisionais, cabendo à CONTRATADA a inteira responsabilidade por sua guarda, preservação e reposição.





9.9. DO PADRÃO DA ALIMENTAÇÃO

- 9.9.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, bem como as necessidades alimentares diferenciadas por motivos de saúde ou religiosos, devendo toda a alimentação fornecida apresentar quantidade suficiente, qualidade adequada, equilíbrio nutricional e condições higiênico-sanitárias apropriadas.
- 9.9.2. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais, tais como Semana Santa, Natal, Ano Novo e demais comemorações étnico-religiosas, observadas as características do atendimento, sem custos adicionais.
- 9.9.3. O jejum, o lanche da manhã, os cardápios de datas comemorativas e o lanche substituto deverão seguir o padrão estabelecido neste Termo de Referência.
- 9.9.4. A CONTRATADA deverá executar integralmente o cardápio aprovado pela Área Técnica de Nutrição indicada pela CONTRATANTE.
- 9.9.5. Diariamente deverá haver cardápio distinto para o almoço e para o jantar, sendo vedada a repetição de preparações (proteínas, guarnições e saladas) no mesmo dia ou semanalmente. A fruta do lanche da manhã não poderá ser repetida diariamente.
- 9.9.6. A CONTRATADA deverá fornecer alimentação adequada e pontual para gestantes, lactantes e mulheres privadas de liberdade que tenham dado à luz recentemente, ainda que seus filhos não estejam sob sua custódia na unidade prisional.
- 9.9.7. Atender às solicitações de dietas especiais, em todas as refeições servidas, com base em prescrição médica e/ou nutricional, devidamente formalizada pela Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, assegurando o cumprimento das indicações clínicas e a proteção à saúde das pessoas privadas de liberdade.
- 9.9.8. As dietas especiais deverão seguir o padrão do cardápio da alimentação normal, com os ajustes necessários conforme a indicação clínica, não se limitando aos tipos descritos no quadro constante do Anexo I deste Termo de Referência.
- 9.9.9. O cardápio das dietas especiais será elaborado pelo Nutricionista da CONTRATADA, com base nas gramagens e no cardápio da alimentação normal, devendo ser apresentado à CONTRATANTE sempre que solicitado, para conhecimento e eventuais adequações.
- 9.9.10. O preparo, o porcionamento e o envase das dietas especiais deverão ser acompanhados pelo Nutricionista da CONTRATADA, garantindo a adequada execução técnica e sanitária.
- 9.9.11. O fornecimento das dietas especiais de almoço e jantar deverá ocorrer em recipientes descartáveis, conforme o padrão de acondicionamento e embalagem descrito neste Termo de Referência, devidamente identificados com etiqueta adesiva, contendo o nome do comensal e o tipo de dieta. Para o jejum e os lanches, as dietas deverão ser entregues de forma individualizada, em embalagens transparentes e igualmente identificadas.
- 9.9.12. As dietas especiais não ensejarão acréscimos ou supressões de preços, ainda que haja substituição de gêneros similares para adequação clínica, aplicando-se os mesmos valores correspondentes às refeições normais.
- 9.9.13. No caso de fornecimento de alimentação complementar, para fins de preço, será observado o valor estabelecido pela CONTRATADA no procedimento de contratação.
- 9.9.14. Quando a dieta especial contemplar suplementos alimentares não previstos no cardápio, a CONTRATADA deverá comprovar o preço de aquisição, a compatibilidade com o valor de mercado e a quantidade utilizada. Após a pesquisa de preços realizada pela CONTRATANTE, a





CONTRATADA emitirá fatura específica, com a discriminação da tributação incidente, tendo como base o preço de aquisição, sendo vedada a inclusão de encargos adicionais. Caso o preço de aquisição supere o valor de mercado, o ressarcimento ocorrerá com base no valor apurado pela CONTRATANTE.

- 9.9.15.** Deverão ser respeitadas as quantidades per capita dos alimentos, o volume dos líquidos, bem como a qualidade, apresentação e temperatura das refeições fornecidas, conforme estabelecido neste Termo de Referência.
- 9.9.16.** As preparações quentes e frias deverão ser mantidas em temperaturas adequadas, em conformidade com o que preconiza a RDC nº 216/2004 – ANVISA.
- 9.9.17.** A CONTRATADA será integralmente responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.
- 9.9.18.** A CONTRATADA deverá repor o lote ou a unidade da refeição recusada pela CONTRATANTE, quando houver suspeita de alimentação imprópria para consumo, substituindo-a pelo lanche substituto previsto no cardápio, no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado da solicitação da direção da unidade prisional.
- 9.9.19.** A refeição deverá ser repostada no prazo de até 02 (duas) horas sempre que for constatada entrega em quantitativo inferior ao solicitado.
- 9.9.20.** A CONTRATADA deverá proceder à reposição do desjejum e dos lanches, quando necessário.
- 9.9.21.** Nos casos de almoço e jantar, a reposição poderá ocorrer mediante o fornecimento de lanche substituto, conforme previsto neste Termo.
- 9.9.22.** Deverão ser repostos os itens que compõem a refeição sempre que constatada ausência ou inadequação.
- 9.9.23.** A CONTRATADA deverá fornecer refeição ou lanche substituto, no quantitativo solicitado pela direção do estabelecimento penal, nos casos de saída de internos para audiências judiciais.
- 9.9.24.** Todas as carnes bovinas fornecidas deverão ser desossadas, e as carnes de pescado isentas de espinhas, palitos ou qualquer outro material que represente risco à segurança dos comensais ou da unidade prisional.
- 9.9.25.** As carnes utilizadas deverão apresentar atributos adequados de qualidade organoléptica, tais como cor, aroma, sabor e textura, bem como registro de inspeção sanitária e certificação de origem, devendo a CONTRATADA apresentar, sempre que solicitada, a rotulagem da matéria-prima para fins de fiscalização.
- 9.9.26.** A CONTRATADA deverá zelar pela integridade da alimentação fornecida, promovendo, às suas expensas, a correção, reparação ou reposição, total ou parcial, das refeições que apresentarem vícios, defeitos, incorreções ou que não atendam aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou por este Termo de Referência.
- 9.9.27.** A CONTRATADA deverá fornecer todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais insumos utilizados na preparação das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, com prazo de validade vigente, registro no SIF, quando aplicável, e demais exigências da legislação sanitária.
- 9.9.28.** A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, gêneros alimentícios e materiais utilizados na execução do objeto.
- 9.9.29.** Deverão ser arquivadas pela CONTRATADA, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses, cópias das notas fiscais das matérias-primas adquiridas, para eventual consulta da CONTRATANTE.



9.10.10. A CONTRATADA deverá realizar, no início da execução do contrato e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde ocupacional de todo o pessoal técnico, operacional e administrativo, inclusive exames específicos exigidos pela legislação vigente, mantendo os laudos arquivados e disponíveis à CONTRATANTE sempre que solicitados.



- 9.10.11.** A CONTRATADA não deverá permitir que empregado designado para determinado turno preste serviços no turno imediatamente subsequente, observadas as normas trabalhistas e de segurança.
- 9.10.12.** A CONTRATADA e seus empregados deverão respeitar rigorosamente os regulamentos internos, normas de segurança e procedimentos de controle de acesso às dependências das Unidades do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Amapá – IAPEN.
- 9.10.13.** A CONTRATADA deverá manter seus empregados devidamente informados sobre as peculiaridades do ambiente prisional, orientando-os quanto ao sigilo absoluto sobre informações, dados técnicos e condições físicas das unidades, sob pena de responsabilidade civil e criminal em caso de violação.
- 9.10.14.** A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos para sua equipe operacional, administrativa, técnica e para os internos que laborarem na execução do contrato, abordando, no mínimo, os conteúdos obrigatórios previstos na RDC nº 216/2004, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 9.10.15.** O cronograma anual de treinamentos, bem como os respectivos registros, deverão ser mantidos arquivados nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e apresentados à Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, sempre que solicitados.
- 9.10.16.** A CONTRATADA deverá manter relacionamento profissional adequado com os servidores da CONTRATANTE, acatando as orientações, ordens e instruções emanadas da fiscalização contratual, nos termos do contrato firmado.
- 9.10.17.** A CONTRATADA deverá atender de imediato às solicitações de substituição de empregados cuja permanência, atuação ou comportamento sejam considerados inadequados, prejudiciais ou incompatíveis com a disciplina, a técnica ou o interesse do serviço, promovendo a substituição no prazo definido pelo fiscal do contrato.
- 9.10.18.** A CONTRATADA deverá designar, obrigatoriamente, pelo menos 01 (um) funcionário responsável para acompanhar integralmente os procedimentos de fiscalização, inclusive o preenchimento dos instrumentos de recebimento das refeições, bem como a entrega e a distribuição das refeições nas unidades prisionais, observadas rigorosamente as normas de segurança da respectiva unidade.
- 9.10.19.** A CONTRATADA deverá designar formalmente um preposto, devidamente qualificado, para representá-la junto à CONTRATANTE, com poderes para prestar esclarecimentos, receber notificações, adotar providências imediatas e responder pela execução contratual, devendo o referido preposto estar disponível durante todo o período de vigência do contrato, inclusive para atendimento às demandas da fiscalização.
- 9.11. DA ABSORÇÃO DE MÃO DE OBRA ADVINDA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO ESTADUAL**
- 9.11.1.** Em atendimento às diretrizes de ressocialização, inclusão produtiva e dignidade da pessoa privada de liberdade, a CONTRATADA deverá absorver mão de obra oriunda do sistema penitenciário estadual, por exigência da Administração, nos termos do Decreto Federal nº 9.450, de 24 de julho de 2018, observada a regulamentação específica aplicável no âmbito do Estado do Amapá.
- 9.11.2.** A utilização da mão de obra prisional dar-se-á em conformidade com as normas da execução penal, não se caracterizando, em qualquer hipótese, vínculo empregatício entre os internos e a CONTRATANTE, recaindo sobre a CONTRATADA a responsabilidade integral pela gestão,



9.12.6. A CONTRATADA deverá realizar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da assinatura do contrato, análise microbiológica e físico-química da água utilizada no preparo das refeições, devendo

repetir, no mínimo mensalmente, a análise microbiológica e, semestralmente, a análise físico-química. As coletas deverão ser realizadas diretamente da fonte de abastecimento, dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras.

9.12.7. As análises microbiológicas de amostras de alimentos poderão ser exigidas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA, sempre que houver suspeita de contaminação, ocorrência de surto, infecção ou intoxicação alimentar, ou para fins de fiscalização periódica.

9.12.8. Constatadas irregularidades ou não conformidades, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias para sanar as falhas identificadas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9.13. DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

9.13.1. Submeter-se às normas de segurança estabelecidas pela CONTRATANTE e à legislação específica vigente, quando do acesso às suas dependências.

9.13.2. Cumprir, na execução de suas atividades, as disposições da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, bem como suas atualizações, além das normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, observadas, ainda, as diretrizes da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e seus regulamentos.

9.13.3. Apresentar, sempre que solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA, em conformidade com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, da Portaria nº 3.214/1978, nos termos da legislação trabalhista aplicável.

9.13.4. Assegurar que todos os empregados possuam carteira de saúde atualizada, emitida pela Vigilância Sanitária competente.

9.13.5. Implementar boas práticas ambientais no âmbito da execução contratual, em conformidade com a legislação ambiental vigente, especialmente a Lei nº 12.305/2010, contemplando, no mínimo:

- a) uso racional da água; eficiência energética; redução do desperdício e melhor aproveitamento de alimentos;
- b) implantação de programa de coleta seletiva; utilização de produtos biodegradáveis;
- c) controle de emissões atmosféricas e de poluição sonora; e destinação ambientalmente adequada dos resíduos, inclusive óleos utilizados em frituras e cocções.

9.14. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

9.14.1. A CONTRATADA deverá apresentar formalmente à CONTRATANTE e manter permanentemente atualizado plano de contingência com esquemas alternativos de trabalho para situações emergenciais, tais como falta de água, energia elétrica ou gás, falhas de equipamentos ou veículos, greves, motins, rebeliões, entre outras ocorrências, assegurando a continuidade e a adequação do atendimento alimentar.

9.14.2. Para fins de atendimento às situações emergenciais, a CONTRATADA deverá manter estoque extra e estratégico de gêneros alimentícios, insumos, embalagens e demais materiais necessários, em quantitativo suficiente para garantir a continuidade do fornecimento das refeições, sem prejuízo da qualidade, da segurança alimentar e do cumprimento dos horários estabelecidos.

9.14.3. A CONTRATADA deverá atender prontamente às intercorrências comunicadas pelo Fiscal do Contrato, providenciando a substituição das refeições consideradas impróprias ou inadequadas ao



9.15.13. Os cardápios deverão ser compostos exclusivamente por gêneros alimentícios de primeira qualidade, com registro nos órgãos competentes e prazo de validade vigente, sendo vedada a



utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade, ficando o recebimento sujeito à fiscalização técnica do IAPEN.

- 9.15.14.** Os cardápios deverão ser calculados com base nas recomendações da Organização Mundial da Saúde – OMS, e suas atualizações, observando-se os valores nutricionais de referência.

VALORES DE REFERÊNCIA PARA NUTRIENTES			
NUTRIENTES	VALORES DIARIOS	DESJEJUM	ALMOÇO/JANTAR
Valor Energético Total	2000 Kcal	300-400 kcal	600 – 800 kcal
Carboidrato	50 – 75 %	50-75%	50-75%
Açúcar Livre	<10%	<10%	<10%
Proteína	10-15%	10-15%	10-15%
Gordura Total	20-35%	20-35%	20-35%
Gordura Saturada	<10%	<10%	<10%
Fibra	>25g	4-5g	7-10g
Sódio	< 200mg	300-400mg	600-800mg

- 9.15.15.** Os valores de referência de nutrientes destinam-se à população adulta, podendo ser ajustados conforme a faixa etária ou em razão de dietas especiais e restrições alimentares.

- 9.15.16.** A elaboração dos cardápios deverá priorizar alimentos in natura e minimamente processados, com uso moderado de sal, açúcar, óleos e gorduras, em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira vigente.

- 9.15.17.** A oferta de alimentos processados deverá ser limitada, sendo desestimulada a utilização de alimentos ultraprocessados na composição das refeições, conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente.

- 9.15.18.** A utilização de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para consumo, bem como alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), deverá ser evitada, admitindo-se, excepcionalmente, no máximo uma preparação por semana.

- 9.15.19.** As refeições correspondentes ao almoço e ao jantar, destinadas aos internos, deverão conter, cada uma, o peso mínimo de 640 g (seiscentos e quarenta gramas) por marmita, devendo ser rigorosamente observadas as quantidades mínimas estabelecidas para cada componente do cardápio, compreendendo, no mínimo, proteína, acompanhamento, guarnição e salada.

- 9.15.20.** A unidade de medida expressa em gramas (g) ou mililitros (ml) refere-se aos alimentos cozidos e prontos para consumo.

- 9.15.21.** As carnes utilizadas deverão estar isentas de aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

- 9.15.22.** Nas dietas especiais, deverá ser observada a necessidade de inclusão ou substituição de alimentos, garantindo-se equivalência calórica e quantitativa em relação às dietas regulares, admitindo-se, quando indicado, substituições como pão integral, arroz integral e macarrão integral, bem como o fornecimento de alimentos sem adição de açúcar ou sal, sem lactose ou sem glúten, conforme a restrição alimentar prescrita.





9.16. DA MEDIDAS DE SEGURANÇA

9.16.1. A entrega das refeições deverá observar os seguintes requisitos:

- a) será permitida exclusivamente em veículos identificados da CONTRATADA;
- b) os funcionários responsáveis pela entrega deverão estar previamente cadastrados na unidade prisional, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis do início da execução dos serviços, devendo qualquer alteração no quadro de pessoal ser comunicada imediatamente à unidade demandante.

9.16.2. Além do credenciamento, os funcionários da CONTRATADA deverão submeter-se obrigatoriamente aos procedimentos de segurança institucional, incluindo scanner corporal, conforme os protocolos padrão da unidade prisional.

9.16.3. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE a relação atualizada de todos os seus funcionários, contendo RG, CPF e endereço residencial, bem como informar admissões e desligamentos, para fins de investigação social.

9.16.4. O veículo utilizado na entrega deverá estar vedado com lacre de segurança codificado, o qual será rompido somente na presença do servidor responsável pelo recebimento das refeições, com conferência do código junto ao comprovante de entrega.

9.16.5. A CONTRATADA deverá assegurar diariamente que não sejam incorporados objetos estranhos ou ilícitos às refeições (marmitas), às caixas Hot Box ou aos veículos de transporte, tais como aparelhos eletrônicos, drogas, armas, bebidas alcoólicas, entre outros proibidos no ambiente prisional.

9.16.6. Aos funcionários que integram a equipe de entrega das refeições será exigida a apresentação de certidões de antecedentes criminais, ou outros documentos pertinentes, conforme solicitado pela CONTRATANTE. Todos os funcionários deverão ser formalmente orientados quanto ao dever de sigilo sobre as informações às quais tiverem acesso em razão das atividades desempenhadas.

10. DA VISITA TÉCNICA

10.1. Fica facultada às empresas interessadas a realização de vistoria técnica in loco, a qual deverá ser agendada previamente, em dias úteis, no horário das 8h às 11h e das 14h às 17h, por meio dos e-mails cpl@iapen.ap.gov.br ou protocolo@iapen.ap.gov.br, junto à Direção da Unidade.

10.2. A vistoria poderá ser realizada pelo responsável técnico da empresa (Nutricionista) ou por seu responsável legal, devidamente identificados, nos locais onde ocorrerá a entrega das refeições, com a finalidade de conhecer as condições e eventuais peculiaridades relevantes à execução do contrato.

10.3. A realização da visita técnica visa assegurar o pleno conhecimento das condições locais, não sendo admitida, posteriormente, a alegação de desconhecimento de quaisquer peculiaridades como justificativa para o descumprimento das obrigações assumidas.

10.4. A opção pela realização da vistoria técnica constitui direito e ônus da empresa, sendo recomendada para a elaboração adequada e tecnicamente consistente da proposta. Caso a empresa, por sua liberalidade, opte por não realizar a vistoria, não poderá alegar desconhecimento das condições de execução contratual como fundamento para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos na execução ou pleitos de alteração do objeto. Nessa hipótese, admite-se, alternativamente, a apresentação de declaração formal, na qual a empresa afirme conhecer integralmente as condições do objeto, assumindo a responsabilidade por eventuais intercorrências na execução.

10.5. Após a apresentação das propostas, fica facultado ao Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN realizar visita técnica às instalações das empresas que apresentarem as melhores propostas, com a finalidade de verificar a estrutura física, a capacidade operacional e o aparelhamento





disponível, como forma de subsidiar a análise administrativa quanto à aptidão da empresa para a execução do objeto.

10.6. A visita será realizada por comissão designada pela Direção Superior do IAPEN/AP, com a participação obrigatória de representante da Vigilância Sanitária Estadual. Ao final da visita, será elaborado relatório técnico circunstanciado, que subsidiará as decisões administrativas relacionadas à contratação da empresa interessada, observados os princípios da legalidade, isonomia, motivação e julgamento objetivo.

10.7. Na visita técnica, serão avaliados, no mínimo, os seguintes aspectos:

- a) o atendimento às disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, especialmente quanto às condições de higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas e vetores; abastecimento e qualidade da água; manejo de resíduos; procedimentos de higienização e controle de temperatura; armazenamento, transporte e distribuição de alimentos; e controle dos manipuladores, incluindo uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs;
- b) o cumprimento da Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, no que se refere à existência, implantação e manutenção dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e da lista de verificação de boas práticas, mediante apresentação de documentação comprobatória;
- c) a observância das exigências específicas previstas neste Termo de Referência, incluindo a manutenção das temperaturas adequadas dos alimentos em todas as etapas do processo, a utilização de veículos apropriados, higienizados e em condições regulares de uso para o transporte das refeições, bem como a disponibilidade de responsável técnico nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

10.8. A realização da visita técnica não autoriza a modificação das propostas apresentadas, nem a exigência de requisitos não previstos neste Termo de Referência, destinando-se exclusivamente à verificação da aptidão técnica e operacional para a execução do objeto.

11. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

11.1. A execução do objeto deverá observar critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, nos termos da Lei Federal nº 12.349/2010, do Decreto nº 7.746/2012, da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como das diretrizes constantes no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU, e demais normas ambientais aplicáveis.

11.2. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento da legislação ambiental vigente, bem como a adoção de boas práticas ambientais relacionadas à execução do contrato, respondendo por eventuais danos ambientais, passivos ambientais ou irregularidades decorrentes de suas atividades, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

11.3. A CONTRATADA deverá adotar medidas voltadas à redução dos impactos ambientais, incluindo, no mínimo:

- a) uso racional e eficiente da água, sem prejuízo das condições adequadas de higiene;
- b) eficiência energética no uso de equipamentos e instalações;
- c) redução da geração de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, observadas as normas sanitárias;
- d) segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados, com observância ao programa de coleta seletiva;



- LUIZ CARLOS GOMES JUNIOR** em 27/01/2026 e **STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO** em 27/01/2026
 A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigadoc.pov.br/autenticar> Cód. verificador: 730317994. Cód. CRC: E2BA579
 O documento possui 137 caracteres e 6334 caracteres no total e não possui nenhum erro de digitação.



- 12.7. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as especificações técnicas, sanitárias ou contratuais.
- 12.8. Notificar a CONTRATADA, por escrito e por meio dos canais de comunicação formalmente indicados no contrato, acerca de imperfeições, falhas, anormalidades ou irregularidades constatadas durante a execução contratual, fixando prazo para correção, acompanhando as providências adotadas e, quando cabível, promovendo a aplicação das sanções previstas nos arts. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021, e demais normas aplicáveis.
- 12.9. Atestar diariamente os documentos fiscais correspondentes à prestação do serviço de nutrição e alimentação, desde que atendidas as condições contratuais.
- 12.10. Nos casos de recusa de refeições, não atestar o documento fiscal referente ao objeto rejeitado.
- 12.11. A CONTRATANTE designará formalmente, por meio de Portaria publicada no Diário Oficial do Estado do Amapá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da assinatura do contrato:
 - a) o Gestor do contrato;
 - b) o Fiscal do contrato;
 - c) a Comissão de Recebimento, composta por, no mínimo, 03 (três) servidores efetivos.
- 12.12. Compete aos servidores designados acompanhar e fiscalizar a execução contratual, exigir o fiel cumprimento do Termo de Referência, da proposta e do contrato, bem como solicitar, de forma justificada, a substituição de empregados da CONTRATADA que comprometam a execução do objeto, a segurança institucional ou a fiscalização.
- 12.13. Exigir o cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, nos termos do contrato e da proposta apresentada.
- 12.14. Efetuar o pagamento à CONTRATADA pelos serviços prestados, no prazo e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato.
- 12.15. Proceder às retenções tributárias devidas, quando cabíveis, sobre o valor das faturas apresentadas, em conformidade com a legislação vigente.
- 12.16. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - a) exercer poder diretivo sobre seus empregados, devendo tratar exclusivamente com prepostos ou responsáveis indicados;
 - b) direcionar a contratação de pessoal pela CONTRATADA;
 - c) promover ou aceitar desvio de função dos trabalhadores da CONTRATADA;
 - d) considerar os empregados da CONTRATADA como colaboradores do próprio órgão, inclusive para fins de concessão de diárias e passagens.
- 12.17. Fiscalizar, mensalmente e por amostragem, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS, especialmente quanto:
 - a) à concessão de férias e pagamento dos respectivos adicionais e benefícios, quando devidos;
 - b) ao recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados vinculados à execução do contrato;
 - c) ao pagamento das verbas trabalhistas e previdenciárias dos empregados desligados até a data da extinção do contrato;
 - d) à análise dos termos de rescisão dos contratos de trabalho, no prazo de até 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão contratual.





promovendo a substituição imediata de qualquer empregado considerado inadequado pela Administração.

- 13.14.** Cumprir integralmente as disposições relativas à absorção de mão de obra advinda do sistema penitenciário estadual, nos termos estabelecidos no item 8.11 deste Termo de Referência, observando o Decreto Federal nº 9.450/2018, a Lei de Execução Penal e a Portaria nº 03/2025-VEP/AP, e suas posteriores atualizações.
- 13.15.** Assumir, de forma exclusiva, a gestão operacional, administrativa e financeira da mão de obra prisional utilizada na execução do contrato, incluindo seleção, remuneração, controle de jornada, fornecimento de uniformes, crachás de identificação e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, bem como o cumprimento dos encargos e repasses legalmente previstos, conforme regulamentação da Vara de Execuções Penais do Estado do Amapá.
- 13.16.** Verificado o não pagamento dos salários, remunerações e encargos legais devidos aos internos, pela CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter o valor correspondente do montante discriminado nas notas fiscais apresentadas, como medida destinada a evitar o inadimplemento, reiterado ou não, em afronta ao disposto no artigo 28 e seguintes da Lei de Execução Penal.
- 13.17.** Articular-se previamente e de forma contínua com o Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN e com os órgãos da execução penal para fins de alocação, substituição ou desligamento dos internos trabalhadores, atendendo prontamente às determinações da Administração sempre que houver necessidade motivada por razões de segurança, disciplina, interesse público ou adequação operacional.
- 13.18.** Garantir que as atividades desempenhadas pelos internos sejam compatíveis com as rotinas das unidades prisionais, observadas as normas de segurança institucional, as condições de saúde e integridade física, vedada a submissão a trabalho degradante, perigoso ou insalubre, em desacordo com a legislação e com o disposto no item 8.11 deste Termo de Referência.
- 13.19.** Reconhecer que a utilização da mão de obra prisional constitui condição especial de execução contratual, não caracterizando vínculo empregatício entre os internos e a CONTRATANTE, recaindo sobre a CONTRATADA a total responsabilidade por eventuais ônus decorrentes da atividade laboral.
- 13.20.** Manter seus empregados devidamente informados sobre as peculiaridades do ambiente prisional relacionado à entrega e distribuição das refeições, orientando-os quanto ao dever de sigilo sobre informações, condições físicas e dados técnicos das unidades, sob pena de responsabilidade civil e criminal em caso de divulgação indevida.
- 13.21.** Assegurar que os empregados envolvidos na execução do objeto mantenham conduta adequada, cordial e compatível com o ambiente prisional, observadas as normas internas das unidades, apresentando-se devidamente uniformizados, identificados por meio de crachá com fotografia recente e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs adequados às atividades desempenhadas.
- 13.22.** Responsabilizar-se por eventuais danos, acidentes ou prejuízos causados a seus empregados ou a terceiros, quando decorrentes de falhas na execução do contrato.
- 13.23.** Responder pelos prejuízos decorrentes de atrasos, interrupções ou paralisações parciais ou totais no fornecimento das refeições, quando imputáveis à CONTRATADA.
- 13.24.** Cumprir integralmente a legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável, bem como as orientações e determinações dos órgãos de fiscalização, quanto à manipulação, preparo, transporte e qualidade dos alimentos fornecidos.



- 13.25.** Responsabilizar-se integralmente pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo imediatamente o consumo e promovendo, às suas expensas, a substituição das refeições sempre que houver suspeita de contaminação, deterioração ou quando estas forem entregues em desacordo com este Termo de Referência ou com o cardápio aprovado, inclusive nos casos de vício de qualidade, peso inferior ao mínimo exigido ou rejeição devidamente justificada, realizando, quando necessário, análises laboratoriais às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis..
- 13.26.** Na hipótese de reincidência ou manutenção de desconformidades na qualidade das refeições fornecidas, sujeitar-se às sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.
- 13.27.** Adotar, na execução do objeto, os procedimentos de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, bem como as Boas Práticas exigidas pelas normas da Vigilância Sanitária.
- 13.28.** Manter equipe técnica e operacional suficiente e qualificada para assegurar o adequado fornecimento das refeições, incluindo profissional nutricionista habilitado, conforme os parâmetros da Resolução CFN nº 600/2018, sem caracterização de dedicação exclusiva de mão de obra à CONTRATANTE.
- 13.29.** Assumir integral responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, não havendo qualquer vínculo entre seus empregados e a CONTRATANTE.
- 13.30.** Manter estoque mínimo seguro de matérias-primas e insumos, compatível com os quantitativos estimados e com a continuidade do fornecimento.
- 13.31.** Designar responsável operacional para acompanhamento da execução do contrato, com a atribuição de coordenar as atividades de fornecimento, entrega e correção de eventuais falhas, sem caracterizar subordinação direta à CONTRATANTE.
- 13.32.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento das refeições, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), facultado à CONTRATANTE o desconto dos valores correspondentes nos pagamentos devidos.
- 13.33.** Realizar o controle do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, para fins de faturamento, prevalecendo, em caso de divergência, o quantitativo apurado pela CONTRATANTE.
- 13.34.** Manter, durante a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas, responsabilizando-se pela regularidade de sua situação fiscal, trabalhista e previdenciária.
- 13.35.** Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, relacionados à execução do objeto, assegurado o acesso às áreas e documentos pertinentes ao fornecimento das refeições.
- 13.36.** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021.
- 13.37.** Manter preposto formalmente designado para representar a CONTRATADA perante a Administração durante a execução do contrato.
- 13.38.** Observar rigorosamente a vedação ao trabalho de menores, nos termos da legislação vigente, excetuadas as hipóteses legais expressamente permitidas.
- 13.39.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em razão da execução do contrato.
- 13.40.** Arcar com os ônus decorrentes de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto a custos operacionais e logísticos, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de revisão contratual.





- 13.41.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais e mediante termo aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legal, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133/2021, previamente analisados pela Procuradoria-Geral do Estado.
- 13.42.** A CONTRATADA deverá adotar e fiscalizar procedimentos eficazes de controle e segurança, com o objetivo de impedir a introdução de objetos, substâncias ou materiais não permitidos no ambiente prisional por meio das refeições, marmitas, Hot Box, embalagens, utensílios, gêneros alimentícios ou veículos utilizados na execução do contrato.
- 13.43.** É expressamente vedada a inclusão, dentre outros, de aparelhos eletrônicos, objetos perfurantes ou cortantes, armas, substâncias ilícitas, entorpecentes, bebidas alcoólicas ou quaisquer materiais estranhos que comprometam a segurança institucional.
- 13.44.** A CONTRATADA responderá integralmente por ocorrências decorrentes do descumprimento desta obrigação, sujeitando-se às sanções administrativas, responsabilização civil e penal e, quando cabível, à rescisão contratual, sem prejuízo da fiscalização permanente pela CONTRATANTE.

14. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

- 14.1.** A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável por quaisquer danos ou prejuízos materiais, ambientais ou pessoais que venha a causar ao Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN, a seus servidores, a terceiros ou ao meio ambiente, decorrentes da execução do objeto contratual ou de atos praticados por seus empregados no exercício das atividades, obrigando-se a promover, às suas expensas, o integral ressarcimento ou indenização, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 14.2.** A CONTRATADA responderá civil e criminalmente por acidentes, danos ou prejuízos causados em razão de imperícia, imprudência ou negligência, próprios ou de seus empregados, relacionados à execução do contrato.
- 14.3.** A CONTRATADA responderá, ainda, civil e criminalmente, por quaisquer danos à saúde dos comensais, inclusive nos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), quando comprovado nexo causal com o fornecimento irregular, inadequado ou inseguro da alimentação.

15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1.** Em caráter excepcional, poderá ser admitida a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com ou por outra pessoa jurídica, sem que disso decorra qualquer direito automático à continuidade do contrato, desde que não haja prejuízo à execução do objeto emergencial e sejam integralmente mantidas todas as cláusulas e condições contratuais pactuadas.
- 15.2.** A continuidade da execução contratual ficará condicionada à anuência prévia e expressa da Administração, devidamente motivada no interesse público, mediante análise técnica e jurídica, e somente será admitida quando a pessoa jurídica resultante comprovar, de forma cumulativa:
- a manutenção integral da capacidade técnica, operacional, econômica e sanitária exigida na contratação original;
 - a plena aptidão para assegurar a continuidade, regularidade e segurança do fornecimento, especialmente em razão do caráter emergencial do contrato;
 - a inexistência de qualquer risco à execução do objeto, à segurança institucional ou ao interesse público.





e) preservação da aplicação de glosas, sanções administrativas e demais medidas previstas no Acordo de Nível de Serviço – ANS, neste Termo de Referência e na legislação vigente.

17.4. Na hipótese de subcontratação, será conferida preferência à contratação de microempresas ou empresas de pequeno porte, na condição de subcontratadas, desde que estas comprovem, de forma inequívoca, o atendimento integral aos mesmos requisitos técnicos, operacionais, fiscais, sanitários, estruturais e de regularidade exigidos da empresa contratada principal, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e da legislação aplicável.

17.5. A adoção da subcontratação possui caráter excepcional e mitigatório, destinando-se exclusivamente a assegurar a continuidade do serviço público essencial de alimentação, a proteção da segurança institucional e a integridade da população custodiada, não afastando a responsabilidade contratual da CONTRATADA nem substituindo as demais providências administrativas cabíveis.

18. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

18.1 Não será aplicada, na presente contratação, a reserva de cota ou a exclusividade de participação para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 49, incisos III e IV, da Lei Complementar nº 123/2006.

18.2. O objeto contratado consiste no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições às unidades prisionais, serviço essencial que exige capacidade operacional, logística e sanitária compatível com a complexidade e a criticidade da execução, não se mostrando vantajosa para a Administração a adoção do tratamento diferenciado.

18.3. A contratação será realizada por dispensa de licitação, hipótese que autoriza o afastamento da aplicação do regime diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

18.4. A participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) será admitida, desde que atendidos integralmente os requisitos de habilitação e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, concorrendo em igualdade de condições com as demais licitantes, sem aplicação de benefícios específicos.

19. DA SUBMISSÃO AO PLANO DE CONTINGÊNCIA OPERACIONAL

19.1. A CONTRATADA fica expressamente obrigada a cumprir, integralmente e sem ressalvas, o Plano de Contingência Operacional para o Fornecimento de Alimentação às Pessoas Privadas de Liberdade do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN/AP, constante como anexo deste Termo de Referência, o qual passa a integrar o contrato para todos os fins de direito.

19.2. O Plano de Contingência estabelece procedimentos preventivos, corretivos e substitutivos destinados a assegurar a continuidade, regularidade, segurança sanitária e previsibilidade do fornecimento de refeições, devendo ser observado pela CONTRATADA sempre que caracterizada situação de atraso, impropriedade sanitária, falha operacional, risco de descontinuidade ou qualquer evento que comprometa o atendimento regular do objeto contratual.

19.3. A inobservância, total ou parcial, das medidas previstas no Plano de Contingência, quando devidamente acionadas pela fiscalização, será considerada descumprimento contratual, sujeitando a CONTRATADA às glosas previstas no Acordo de Nível de Serviço – ANS, bem como às sanções





administrativas cabíveis, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável.

- 19.4.** A aplicação do Plano de Contingência não exime a CONTRATADA do cumprimento integral das obrigações contratuais, permanecendo esta responsável pela regularidade do fornecimento, pela qualidade das refeições e pela adoção de todas as medidas necessárias à mitigação de riscos operacionais.

20. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 20.1.** A contratação será formalizada por meio de Contrato Administrativo, no qual constarão as condições, direitos e responsabilidades das partes, tendo por objeto a aquisição de refeições prontas e transportadas (desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia), destinadas ao atendimento das necessidades do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN.
- 20.2.** O prazo de vigência deste contrato é de até 12 (doze) meses, contados da assinatura e vedada a sua prorrogação, encerrando-se antecipadamente caso o processo regular de contratação (SIGA nº 00029/SECCOMPRAS/2025) seja concluído antes do referido prazo, prevalecendo sempre o evento que ocorrer primeiro, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 20.3.** A empresa adjudicatária deverá assinar o Contrato Administrativo no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contado da data de sua convocação.
- 20.4.** No ato da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar Certificado de Registro regular no Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região (CRN-7), inclusive do responsável técnico.
- 20.5.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes do IAPEN especialmente designados, nos termos da legislação vigente.
- 20.6.** A CONTRATADA deverá demonstrar, no momento da formalização do contrato, que dispõe de aparelhamento técnico adequado, com a relação detalhada de equipamentos, utensílios e veículos, em quantitativo suficiente para a perfeita execução do objeto, sendo dispensada a comprovação de propriedade por meio de notas fiscais ou contratos, admitindo-se declaração formal de disponibilidade.
- 20.7.** O início do fornecimento das refeições deverá ocorrer no prazo máximo de até 15 (quinze) dias, contado da assinatura do contrato ou da data definida como termo inicial na Ordem de Fornecimento.
- 20.8.** Considera-se apta a iniciar o fornecimento a CONTRATADA que disponha de instalações regulares, em conformidade com as normas sanitárias, capacidade produtiva compatível com o escopo contratado, pessoal técnico habilitado, equipe operacional treinada e veículos adequados para o transporte de alimentos.
- 20.9.** A inaptidão da CONTRATADA para iniciar o fornecimento na data prevista, considerando a natureza emergencial da contratação e a essencialidade do serviço de alimentação no ambiente prisional, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, sujeitando-a às providências administrativas cabíveis, inclusive à instauração de processo administrativo de rescisão e à aplicação das sanções previstas, mediante relatório circunstanciado da fiscalização, sem prejuízo da adoção de medidas imediatas pela Administração para assegurar a continuidade do serviço público essencial.
- 20.10.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão realizados pelo IAPEN, por meio de Fiscal de Contrato e demais representantes formalmente designados por ato administrativo específico, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.



- 

- 



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

- 23.11.** Os ajustes previstos neste item não substituem nem afastam a aplicação das sanções administrativas cabíveis, quando caracterizada infração contratual.
- 23.12.** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa formal para eventuais ocorrências registradas no ANS, a qual será analisada pela CONTRATANTE, podendo ser aceita exclusivamente quando comprovada a ocorrência de fatores imprevisíveis e alheios à sua atuação, devidamente demonstrados.
- 23.13.** A pontuação igual ou superior a 60 (sessenta) será considerada indicativa de qualidade insuficiente, por não atender aos parâmetros mínimos estabelecidos.
- 23.14.** Na hipótese de reincidência ou gravidade das inconformidades, poderão ser aplicadas as sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na Lei nº 14.133/2021, observado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, incluindo, conforme o caso:
- Advertência;
 - Multa;
 - Suspensão temporária de licitar e contratar;
 - Impedimento de contratar com a Administração;
 - Declaração de inidoneidade, na forma da legislação vigente.
- 23.15.** As não conformidades que representem risco iminente à saúde, especialmente aquelas relacionadas à segurança sanitária e à ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA, não serão passíveis de prazo para correção, ensejando a adoção imediata das medidas administrativas cabíveis.
- 23.16.** A aplicação do ANS não afasta nem reduz a responsabilidade integral da CONTRATADA pela correta execução do objeto, pela qualidade das refeições fornecidas e pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais.

24. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 21.1.** O recebimento do objeto dar-se-á em duas etapas, provisória e definitiva, nos termos da Lei nº 14.133/2021, observadas as características do fornecimento contínuo de refeições prontas.
- 21.2.** O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega das refeições, sendo realizado pelos fiscais designados ou pela Comissão de Acompanhamento e Recebimento, mediante verificação da conformidade quanto à quantidade, gramatura, temperatura, acondicionamento, identificação e atendimento ao cardápio aprovado.
- 21.3.** Constatadas irregularidades no fornecimento, total ou parcial, as refeições poderão ser recusadas, no todo ou em parte, com o devido registro da ocorrência, sem prejuízo da substituição imediata, quando cabível, e da adoção das medidas administrativas previstas neste Termo de Referência.
- 21.4.** As ocorrências verificadas durante o recebimento provisório integrarão os registros de fiscalização diária e servirão de base para a consolidação mensal da execução contratual, inclusive para fins de apuração do Acordo de Nível de Serviço – ANS.





21.5. Ao final de cada período mensal, será elaborado relatório circunstanciado de acompanhamento, consolidando as informações relativas às entregas realizadas, às não conformidades registradas, aos resultados do ANS e às medidas corretivas eventualmente adotadas.

21.6. O relatório circunstanciado será encaminhado ao Gestor do Contrato, que procederá à análise do cumprimento das obrigações contratuais para fins de recebimento definitivo, considerando os registros de fiscalização e os resultados consolidados do ANS.

21.7. O recebimento definitivo consistirá no ateste formal da execução do objeto no período, com base no quantitativo efetivamente recebido e aceito, observado o eventual redimensionamento de valores decorrente da aplicação do ANS.

21.8. Havendo pendências ou irregularidades que impeçam a liquidação da despesa, o Gestor do Contrato notificará a CONTRATADA, por escrito, indicando as providências necessárias à regularização.

21.9. Após o recebimento definitivo, o Gestor do Contrato comunicará a CONTRATADA para emissão da respectiva Nota Fiscal ou Fatura, limitada ao valor correspondente às refeições efetivamente recebidas, aceitas e apuradas conforme o ANS.

21.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos decorrentes de fornecimento em desacordo com as especificações, por vícios de qualidade, quantidade ou segurança alimentar, nos termos da legislação vigente e deste Termo de Referência.

22. DO PAGAMENTO

25.1. O pagamento será realizado de forma mensal, após a efetiva execução do objeto, observado o recebimento definitivo das refeições fornecidas no período, nos termos deste Termo de Referência, do contrato e da Lei nº 14.133/2021.

25.2. Considera-se adimplemento da obrigação contratual o fornecimento das refeições em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, condições sanitárias, cardápio aprovado e demais exigências contratuais, devidamente atestado pela fiscalização e formalizado pelo recebimento definitivo.

25.3. O valor a ser pago corresponderá exclusivamente ao quantitativo de refeições efetivamente recebidas e aceitas no período de referência, podendo sofrer ajustes em razão da aplicação do Acordo de Nível de Serviço – ANS, conforme apuração mensal realizada pela fiscalização.

25.4. Concluído o recebimento definitivo, o Gestor do Contrato comunicará a CONTRATADA para emissão da respectiva Nota Fiscal ou Fatura, a qual deverá refletir fielmente o valor apurado pela fiscalização, já considerados eventuais ajustes decorrentes do ANS.

25.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser apresentada acompanhada da documentação fiscal e administrativa exigida na legislação vigente e no contrato, sendo condição para a liquidação da despesa.

25.6. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada e aceita pela Administração, observado o regular processamento da despesa.

25.7. Na hipótese de inconsistências, irregularidades ou necessidade de correção na documentação apresentada, o prazo de pagamento ficará suspenso, reiniciando-se sua contagem a partir da reapresentação regular da Nota Fiscal ou Fatura pela CONTRATADA.





- 25.8. O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta corrente indicada pela CONTRATADA, de sua titularidade, em instituição financeira legalmente autorizada a funcionar pelo Banco Central do Brasil, vedada qualquer forma diversa de pagamento.
- 25.9. Os pagamentos realizados em atraso, desde que não decorrentes de fato imputável à CONTRATADA, poderão sofrer atualização monetária e incidência de juros moratórios, na forma da legislação aplicável.
- 25.10. O pagamento não implica quitação definitiva da execução contratual, não afastando a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, falhas, irregularidades ou prejuízos decorrentes do fornecimento, apurados a qualquer tempo, nos termos da legislação vigente e do contrato.

26. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 26.1. 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 2026, através dos seguintes projetos e atividades:

UG	IAPEN
PTRES	1.14.421.0061.2235
Fonte	500
Elemento de Despesa	339030
Valor estimado	R\$ 70.923.168,25

27. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 27.1. Para a prestação do fornecimento objeto deste Termo de Referência, foi realizada pesquisa de preços, consubstanciada em Mapa Comparativo de Preços, a qual estimou o **valor médio anual de R\$ 70.923.168,25** (Setenta milhões, novecentos e vinte e três mil, cento e sessenta e oito reais e vinte e cinco centavos), referente ao fornecimento de cinco refeições diárias.

28. DA EXIGÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE GARANTIA

- 28.1. Como condição para a assinatura de cada contrato, a CONTRATADA deverá prestar garantia de execução contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, no percentual de 3% (três por cento) do valor correspondente ao respectivo lote adjudicado.
- 28.2. A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato, admitida prorrogação por igual período, a critério da Administração, desde que devidamente justificada.
- 28.3. A CONTRATADA poderá optar por qualquer das modalidades legalmente admitidas, a saber:
- Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
 - Seguro-garantia;
 - Ou fiança bancária.
- 28.4. A garantia deverá permanecer válida durante toda a execução contratual e por 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, devendo ser ajustada ou renovada em caso de prorrogação contratual ou alteração do valor contratado.
- 28.5. A não apresentação da garantia no prazo estabelecido autoriza a Administração a adotar as medidas previstas em lei, inclusive a aplicação das sanções cabíveis e, se for o caso, a rescisão contratual por descumprimento das cláusulas pactuadas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.



- 28.6.** Todos os custos decorrentes da obtenção, manutenção, renovação ou ajuste da garantia correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.
- 28.7.** A garantia prestada assegurará, independentemente da modalidade escolhida, o adimplemento das obrigações contratuais, abrangendo, quando aplicável:
- I) Prejuízos decorrentes do não cumprimento ou do cumprimento irregular do objeto;
 - II) Danos diretos causados à Administração por culpa ou dolo da CONTRATADA;
 - III) Multas moratórias ou compensatórias aplicadas;
 - IV) E demais responsabilidades previstas no contrato e na legislação aplicável.
- 28.8.** No caso de utilização parcial ou total da garantia para cobertura de obrigações inadimplidas, a CONTRATADA deverá promover sua recomposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação formal da Administração.
- 28.9.** A garantia será liberada ou restituída após o recebimento definitivo do objeto, mediante comprovação do integral cumprimento das obrigações contratuais, observado o prazo residual previsto no item 24.4, salvo na hipótese de pendências administrativas, financeiras ou sancionatórias.
- 28.10.** A execução da garantia, quando necessária, observará o devido processo legal e as disposições da Lei nº 14.133/2021, não afastando a responsabilização da CONTRATADA por eventuais prejuízos que excedam o valor garantido.

29. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO/CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

29.1. DA HABILITAÇÃO FISCAL

- 29.2.** Para fins de habilitação fiscal, a licitante deverá comprovar:

- I) Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, conforme o caso;
- II) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando exigível, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da contratação;
- III) Regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da legislação vigente;
- IV) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, demonstrando o cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- V) Regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- VI) Comprovação do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz.

30. HABILITAÇÃO TÉCNICO OPERACIONAL

- 30.1.** Para fins de habilitação técnica e operacional, as licitantes deverão comprovar aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da contratação, em características, quantidades e prazos, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.
- 30.2.** A comprovação da capacidade técnica tem por finalidade assegurar que a futura contratada possua experiência, estrutura e previsibilidade operacional suficientes para garantir o fornecimento contínuo,





seguro e adequado das refeições, considerando a essencialidade do serviço e as peculiaridades do ambiente prisional.

- 30.3.** Para fins de habilitação técnico-operacional, será exigida da licitante a comprovação de experiência mínima de 01 (um) ano na execução de objeto compatível com o da contratação, bem como a execução pretérita de no mínimo 30% (trinta por cento) do item de maior relevância técnica correspondente ao lote para o qual apresentar proposta.
- 30.4.** Considerando a divisão do objeto em lotes distintos, a comprovação da capacidade técnica e operacional da licitante será analisada de forma individualizada para cada lote, devendo guardar estrita correspondência com o objeto específico do lote pretendido, não sendo admitida a utilização de quantitativos ou experiências referentes a outros lotes para fins de atendimento dos requisitos de habilitação.
- 30.5.** Somente serão aceitos atestados referentes a contratos:
- a) Concluídos nos últimos 05 (cinco) anos; ou
Em execução, desde que já decorrido, no mínimo, 01 (um) ano de sua vigência.
- 30.6.** Para fins de habilitação técnico-operacional, será considerado como item de maior relevância técnica o fornecimento da refeição correspondente ao lote pretendido, assim definido:
- I) Lote 01 – Desjejum
II) Lote 02 – Almoço
III) Lote 03 – Jantar
- 30.7.** O quantitativo diário estimado de cada refeição é de 5.273 (cinco mil duzentas e setenta e três) refeições, considerando um período estimado de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias.

Quantitativo Total Estimado por Lote:

	Item	Refeição	Quant. Diária	Período/Dias	Quant. Anual Estimada
Lote 1	01	Desjejum	5.273	365	1.924.645
	02	Lanche da Manhã	5.273	365	1.924.645
Lote 2	01	Almoço	5.273	365	1.924.645
Lote 3	01	Jantar	5.273	365	1.924.645
	02	Ceia	5.273	365	1.924.645

- 30.8.** Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a licitante deverá demonstrar a execução pretérita de no mínimo 30% (trinta por cento) do quantitativo anual estimado do item de maior relevância técnica do lote pretendido, conforme tabela abaixo:

Lote	Refeição	Quantitativo Anual Estimado	30% Exigido
01	Desjejum	1.924.645	577.394
02	Almoço	1.924.645	577.394
03	Jantar	1.924.645	577.394





- 30.9.** A comprovação da capacidade técnica e operacional deverá ser realizada por meio da apresentação de atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem:
- a) a execução de objeto compatível em características, quantidades e prazos;
 - b) o atendimento ao quantitativo mínimo exigido para o lote pretendido;
 - c) a experiência mínima de 01 (um) ano.
- 30.10.** Será admitido o somatório de atestados, inclusive de contratos executados de forma concomitante, desde que, em conjunto, atendam aos requisitos estabelecidos.
- 30.11.** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária da licitante, conforme previsto em seu contrato social vigente.
- 30.12.** A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados, inclusive, quando solicitado, cópia do contrato que deu suporte à prestação do serviço, endereço atualizado da contratante e identificação do local onde os serviços foram executados, em conformidade com o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017.
- 30.13.** A exigência de capacidade técnica prevista neste Termo de Referência encontra-se devidamente justificada em documento técnico específico, elaborado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com a natureza do objeto contratado.
- 30.14.** A justificativa integra o ANEXO V – Justificativa Técnica para Exigência de Capacidade Técnico-Operacional, parte integrante deste Termo de Referência.
- 30.15.** A licitante deverá comprovar possuir, em seu quadro profissional, responsável técnico nutricionista, devidamente registrado e regular no Conselho Regional de Nutrição (CRN), com vínculo jurídico compatível com a execução do objeto, durante toda a vigência contratual.
- 30.16.** Indicação das instalações físicas e do aparelhamento técnico disponíveis e adequados à execução dos serviços, bem como a descrição dos equipamentos necessários ao atendimento do objeto e da mão de obra a ser empregada na sua execução.
- 30.17.** Declaração emitida pela CONTRATADA, assegurando que o fornecimento dos produtos e a execução dos serviços atenderão integralmente à legislação sanitária vigente, em especial às 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 às disposições deste Termo de Referência e de seus anexos, incluindo a adoção e manutenção do Manual de Boas Práticas e do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, e demais normativas aplicáveis à alimentação coletiva.
- 30.18.** A CONTRATADA deverá possuir Licença ou Alvará Sanitário válido, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual competente, referente ao estabelecimento responsável pelo preparo, manipulação, acondicionamento e armazenamento das refeições prontas, compatível com a atividade de alimentação coletiva.
- 30.19.** Na hipótese de a CONTRATADA ainda não possuir a Licença ou Alvará Sanitário definitivo no momento da formalização do contrato, será admitida, de forma excepcional, a apresentação de protocolo de requerimento de licenciamento sanitário junto ao órgão competente, desde que válido e devidamente instruído, comprometendo-se a CONTRATADA a regularizar integralmente a situação.
- 30.20.** Nessa hipótese, a CONTRATADA deverá apresentar o referido protocolo no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contado do início da execução contratual.



- I) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, quando aplicável, emitida há no máximo 90 (noventa) dias da data de apresentação da proposta, salvo se outro prazo constar do próprio documento;
- II) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigível e apresentado na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios;

- 31.2.** O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador legalmente habilitado e pelo representante legal da empresa, e apresentados conforme as normas contábeis vigentes;
- 31.3.** Declaração de que a empresa possui capacidade econômico-financeira compatível com o(s) lote(s) para o(s) qual(is) apresentar proposta, considerando o volume estimado de fornecimento e a necessidade de execução regular e contínua do objeto.
- 31.4.** Na hipótese de adjudicação de mais de um lote a uma mesma empresa, a comprovação da capacidade econômico-financeira deverá ser compatível com a execução concomitante dos lotes adjudicados, observado o interesse público e a vantajosidade da contratação.

32. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- 32.1.** Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, nos termos da legislação vigente, assumindo a responsabilidade pela veracidade das informações prestadas;
- 32.2.** Declaração, sob as penas da lei, de que a empresa não mantém em seu quadro de pessoal trabalhador menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, em conformidade com o art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

33. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 33.1.** Estará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 a licitante e/ou a contratada que, no curso do procedimento de contratação ou da execução contratual:
- I)** Der causa à inexecução parcial do contrato;
 - II)** Der causa à inexecução parcial que resulte em grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - III)** Der causa à inexecução total do contrato;
 - IV)** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou para a contratação;
 - V)** Não manter a proposta, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração;
 - VI)** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando regularmente convocada;
 - VII)** Ensejar o retardamento injustificado da execução ou da entrega do objeto;
 - 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 contratação ou praticar ato fraudulento na execução contratual;
 - X)** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - XI)** Praticar atos ilícitos com o objetivo de frustrar os fins da contratação;
 - XII)** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 33.2.** A licitante e/ou contratada que incorrer em qualquer das infrações previstas no item anterior ficará sujeita, sem prejuízo das demais cominações legais, às seguintes sanções, aplicáveis de forma isolada ou cumulativa, conforme a gravidade da infração:
- a)** Advertência, nas hipóteses de infrações de menor gravidade que não resultem em prejuízo relevante à Administração;
 - b)** Multa moratória, no percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida;



- c) Multa compensatória, no percentual de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, nos casos de inexecução total ou recusa injustificada em formalizar a contratação;
 - d) Multa compensatória proporcional, nos casos de inexecução parcial, aplicada na proporção da obrigação inadimplida;
 - e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade contratante, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - f) Impedimento de licitar e contratar com o Estado do Amapá, com descredenciamento do Cadastro Central de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
 - g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até a reabilitação.
- 33.3.** As multas previstas observarão os limites estabelecidos no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, não podendo ser inferiores a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superiores a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, conforme a natureza da infração.
- 33.4.** A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo regular, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 12.846/2013, quando aplicável, e da Lei nº 9.784/1999.
- 33.5.** Na dosimetria das sanções, a autoridade competente deverá considerar, de forma motivada, a gravidade da infração, o grau de culpa, os danos causados à Administração, o interesse público envolvido e o caráter educativo da penalidade, em observância aos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.
- 33.6.** As multas aplicadas poderão ser descontadas dos valores devidos à contratada, quando houver, ou cobradas administrativamente. A aplicação da multa não exime a contratada da obrigação de reparar integralmente os danos, perdas ou prejuízos causados à Administração.
- 33.7.** A aplicação de qualquer sanção observará procedimento administrativo próprio, com garantia do contraditório e da ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da legislação aplicável.
- 33.8.** As sanções previstas poderão ser aplicadas independentemente entre si, respeitados os limites legais, sem prejuízo da responsabilização civil, administrativa ou penal cabível.
- 34. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS PUNITIVOS**
- 34.1.** Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais, o Gestor do Contrato, ou a comissão responsável pelo acompanhamento e recebimento do objeto, promoverá a notificação da CONTRATADA, por escrito, com a indicação das irregularidades verificadas, a determinação de medidas corretivas e a fixação de prazo para saneamento, por meio dos canais formais indicados no instrumento contratual.
- 34.2.** Persistindo a irregularidade, ou verificada a gravidade da conduta, será elaborado parecer técnico circunstanciado, devidamente fundamentado, descrevendo os fatos, a conduta imputada e a indicação das sanções cabíveis, o qual será encaminhado ao Ordenador de Despesas.
- 34.3.** Recebido o parecer técnico, o Ordenador de Despesas poderá instaurar Processo Administrativo Punitivo, assegurando à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, mediante notificação formal da instauração do processo e da imputação, para apresentação de defesa no prazo mínimo de 05 (cinco) dias úteis, observado o prazo de 10 (dez) dias úteis nos casos de declaração de inidoneidade, nos termos da legislação vigente.





- 34.4.** Encerrada a fase de instrução e não acolhidas as razões de defesa, o Ordenador de Despesas proferirá decisão motivada, aplicando, se for o caso, a sanção cabível, a qual será publicada no Diário Oficial do Estado do Amapá – DOE/AP e comunicada formalmente à CONTRATADA, assegurado o direito à interposição de pedido de reconsideração ou recurso administrativo, no prazo legal.
- 34.5.** A autoridade competente poderá, sempre que entender necessário, solicitar manifestação prévia do órgão de assessoramento jurídico do Estado do Amapá – Procuradoria-Geral do Estado (PGE/AP), para subsidiar a decisão administrativa, especialmente nos casos de maior complexidade ou gravidade.
- 34.6.** Após o encerramento definitivo do Processo Administrativo Punitivo, as sanções aplicadas serão registradas nos cadastros competentes, na forma das normas vigentes, inclusive junto aos sistemas de fornecedores do Estado, quando cabível.
- 34.7.** Os agentes públicos responsáveis pela gestão, fiscalização e condução do processo administrativo responderão na medida de sua atuação ou omissão, nos termos da legislação aplicável, caso reste caracterizada a inobservância injustificada dos deveres funcionais relacionados à fiscalização, instauração ou condução do processo sancionador.

35. DOS CASOS OMISSOS

- 35.1.** Os casos omissos ou situações não expressamente previstas neste Termo de Referência serão resolvidos pela Administração com fundamento na legislação aplicável à matéria, em especial a Lei nº 14.133/2021, observados os princípios que regem a Administração Pública e os contratos administrativos, aplicando-se supletivamente, quando cabível, as disposições da legislação civil e do direito privado.

36. DO FORO

- 36.1.** Fica eleito o foro da Comarca de Macapá/AP para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste Termo de Referência e da futura contratação dele resultante, que não puderem ser solucionadas na esfera administrativa, nos termos da legislação aplicável.

37. DAS DIPOSIÇÕES FINAIS

- 37.1.** O presente Termo de Referência foi elaborado em conformidade com a legislação vigente e integra o processo administrativo de contratação, servindo de base técnica e jurídica para a execução do objeto.
- 37.2.** O fornecimento do objeto deverá observar rigorosamente as especificações, condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos, aplicando-se, aos casos omissos, o disposto na legislação pertinente, especialmente a Lei nº 14.133/2021.





38. LISTA DE ANEXOS

Anexo I	Das especificações dos cardápios
Anexo II	Do Acordo de Nível de Serviço
Anexo III	Do formulário de Recebimento de Refeições
Anexo IV	Formulário de Inspeção Periódica da Comissão de Alimentação
Anexo V	Da justificativa da Capacidade Técnico Operacional
Anexo VI	Plano De Contingência

26 de janeiro de 2026

Documento assinado digitalmente
gov.br JULIANE MIRANDA FARIAS
Data: 27/01/2026 09:26:19-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Juliane Miranda Farias
Nutricionista CRN7: 6457

Stephanny Garreto
Policial Penal

Luiz Carlos Gomes Junior
Diretor Presidente-IAPEN

LUIZ CARLOS GOMES JUNIOR em 27/01/2026 e STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 27/01/2026



ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO

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

QUADRO 2 - LANCHE DA MANHÃ

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

ALIMENTO		UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	180g	295	7 dias / semana
	Macarrão	50g	295	7 dias / semana
Feijão	Carioquinha	150g	105	6 dias / semana
	Preto	150g	105	6 dias / semana
Farinha		50g	90	7 dias / semana
Proteína	Carne branca	130g	235	4 dias / semana
	Carne vermelha	130g	235	3 dias / semana
Legumes (vegetais B)		80g	35	4 dias / semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25	3 dias / semana



ALIMENTO		UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	180g	295	7 dias / semana
	Macarrão	50g	295	7 dias / semana
Feijão	Carioquinha	150g	105	6 dias / semana
	Preto	150g	105	1 dia / semana
Farinha		50g	90	7 dias / semana
Proteína	Carne branca	130g	235	4 dias / semana
	Carne vermelha	130g	235	3 dias / semana
Legumes (vegetais B)		80g	35	4 dias / semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25	3 dias / semana

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



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

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

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



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

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	80g
Prato Proteico	01 tipo	130g
Arroz branco	01 tipo	180g
Feijão	01 tipo	150g
Guarnição	01 tipo	50g
Farinha	01 tipo	50g
Marmitex Total	-	640g

QUADRO 10**ESPECIFICAÇÕES DO PRATO PROTÉICO DO ALMOÇO E JANTAR**

ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Bovina	Acém, Chã de Dentro Chã de Fora Cupim Fraldinha Maminha da alcatra Músculo Paleta Patinho	Isca Cubo Bife Fatia	Grelhado Ensopado Guisado Frito Assado Na chapa	05	130g
		Moída	Refogada Recheio Tortas Almôndegas	03	





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo Fatia	Grelhado Ensopado Frito Assado	04	130g
Frango	Filé de peito Sassami Coxa e Sobrecoxa Coxinha da asa	Filé Isca Cubo Desfiado	Grelhado Milanesa Ensopado Frito Assado Tortas	08	
Peixes	Pescada Dourada Filhote Piramatuba (lombo) Tilápia Rosado	Filé Isca Posta	Milanesa Frito Na chapa	04	130g
Embutido	Linguiças	Gomos Picada Rodelas	Frita Assada Na chapa	04	
Feijoada	Componentes: Linguiça, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	

Observação 01: A per capita da feijoada dá-se da seguinte maneira: 130 gramas de componentes (linguiça, charque e carne suína), e acréscimo de 150g de feijão preto, conforme estabelecido no quadro 04 deste ANEXO.



ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDENCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Bovina	Acém,	Bife	Grelhado	10	130g
	Chã de Dentro, Chã de Fora Contrafilé Fraldinha Alcatra Músculo	Cubos Isca Picado	Ensopado Guisado Assado Na chapa		
		Moída	Hamburguer Lasanhas Fricassê Escondidinho Almôndegas	10	
Frango	Filé de Peito	Filé	Grelhado Na Chapa	10	130g
	Sassami Coxa e Sobrecoxa Coxinha da asa	Isca Cubo Desfiado Inteiro	Guisado Assado Fricassê Tortas		
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo	Grelhado Ensopado Frito Assado	04	
Peixes	Pescada Dourada Filhote Pirurutaba (lombo) Tilápia Rosado	Filé Isca Posta	Milanesa Frito Na chapa	04	
Embutido	Linguiças	Gomos	Frita	04	
		Picada Rodelas	Assada Na chapa		
Feijoada	Componentes: Linguiça, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	



ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Massas	Macarrão	Ao alho e óleo/ Ao sugo	30	50g
Farináceos	Farofa	Torrada/Alho e cebola	4	
	Farinha		26	
Diversos	Mandioca Batata Inglesa Abóbora Abobrinha Pepino Repolho Repolho roxo Couve Acelga Maxixe	Purê Cozido Ensopado Assado Refogado Fritos Picado Cru Ralado Cru	30	80g

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





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



QUADRO 14 - ESPECIFICAÇÕES DAS FRUTAS/LANCHE DA MANHÃ

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PER CAPTA
Frutas da época	Laranja, Banana Maçã, Melancia Melão, Tangerina Mamão	120g

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

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

QUADRO 15 - ESPECIFICAÇÃO DAS SOBREMESAS SERVIDAS AOS SÁBADOS E DOMINGOS

ESPECIFICAÇÃO	TIPO Seco	INCIDÊNCIA	PER CAPTA	QUILOCALORIA
Doce	Goiabada Pé de moleque Doce de leite Gelatina	8	60g	100



EVENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
Domingo de Páscoa ALMOÇO	Arroz à Grega	180g
	Feijão carioquinha (com abóbora)	150g
	Filé de peixe frito	130g
	Batata sauté	100g
	Salada: agridoce	50g
	Farofa	50g
Dia das (os) Mães/Pais ALMOÇO	Arroz c/ cenoura	180g
	Feijão c/ abóbora	150g
	Carne Bovina Assada	130g
	Macarrão ao Sugo	50g
	Salada: Mista de Legumes (Batata, Cenoura)	50g
Natal ALMOÇO	Arroz à Grega	180g
	Feijão preto	150g
	Coxa e Sobrecoxa de frango assada c/ molho	130g
	Farofa Rica	100g
	Salada: tropical	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
Ano Novo ALMOÇO	Arroz c/ lentilha	180g
	Feijão preto	150g
	Carne Bovina recheada Assada c/ molho	130g
	Batata Assada/Sauté	100g
	Salada: Alface com Tomate	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



QUADRO 17 - DESCRIÇÃO DE DIETAS MAIS FREQUENTES

HIPOSSÓDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Embutidos e carnes salgadas	Carnes magras com redução de sal	Preparações com muito sal, condimentos com sódio em sua composição, enlatados e embutidos
HIPOGLICÍDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Açúcar	Adoçante em sachê	Batata Inglesa, Inhame, Mandioca, farinha de mandioca arroz branco, pão branco
Arroz Branco	Arroz integral	
Pão francês/doce	Pão Integral	
Sobremesas doces	Fruta da época com baixo índice glicêmico	
Guarnições à base de Massas e Farináceos	100g de legumes	





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
 ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



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



DIA	ALMOÇO	JANTAR
1	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão; Proteína: Carne em cubos com legumes.	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha, Guarnição: Macarrão espaguete, Proteína: Frango guisado com batata e cenoura.
2	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Frango assado acebolado.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Carne moída à jardineira.
3	Salada: cozida Acompanhamento: Feijão e arroz e farofa; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Lombo suíno assado.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha Guarnição: Macarrão espaguete Proteína: Fricassê de frango.
4	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz e Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Filé de frango na chapa.	Salada: vinagrete; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha, Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Peixe frito.
5	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha, Guarnição: Macarrão Parafuso Proteína: Bife ao molho.	Salada: Cozida; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Alcatra suína guisada com batata.

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



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



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



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



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

SUPER-GRANULOCOMÉNESEMENTERHOZARRETTO@STEFPHANNYCAMBIOLOAREOGLEROCESARREBO em 23/01/2026
 A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sindicap.gov.br/autenticar> Cód. verificador: 730082490 Cód. CRC: E8604370
 A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sindicap.gov.br/autenticar> Cód. verificador: 730082490 Cód. CRC: E8604370





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



Legenda:

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

1. ESPECIFICAÇÕES A SEREM SEGUIDA NA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

1.1 A unidade de medida (g/ml) definida nas tabelas acima, considera os alimentos cozidos e prontos para consumo. Como exemplo, o almoço diário a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos internos e servidores deve conter, no mínimo, 640 (seiscentos e quarenta) gramas, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar (carboidrato, feijão, farofa, proteína, legumes e salada);

1.2 As **proteínas com a seguinte frequência semanal de utilização** deverão obedecer ao seguinte cronograma de entrega no Almoço e Jantar:

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

1.3 As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

1.4 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados;

1.5 Temperos: alho, sal, pimenta do reino, cebola, cheiro verde, pimentinha de cheiro, colorau, vinagre, extrato de tomate, óleo de soja, azeite, limão, louro, orégano, cominho, açafrão; bem como ingredientes destinados as preparações: farinha de trigo, farinha de





1.6 mandioca, açúcar, margarina;
Preparações variadas de modo a garantir a boa aceitabilidade.

1.7 Previsão de cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como:

I. Dia dos(as) pais/mães;

II. Natal;

III. Ano Novo.

1.8 Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderá ser substituídos pelos demais, a saber:

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

1.9 Poderão ser solicitadas dietas especiais para internos que apresentem patologias crônicas que necessitem de restrição ou complementação alimentar, que estejam em condições clínicas transitórias, conforme prescrição médica e para aqueles que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio;

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

1.11 A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias.

2.ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

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



- SUPER-PCANALYSCOMBINESMUNIDRHOZARRETTO@STAPZPHJ400VY CANCELACIONELOSRELACIONESARREBO em 23/01/2026
 A autenticação do documento pode ser conferida no site: <https://sindicat.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 7300824990
 A validade do documento é de 365 dias, a partir da data de emissão. Para mais informações, consulte o site: <https://sindicat.gov.br/autenticador> ou entre em contato com o SAC: 0800-0000000000000000.

gov.br

Documento assinado digitalmente
JULIANE MIRANDA FARIAS
Data: 27/01/2026 09:24:59-0300
Verifique em <https://validar.itj.gov.br>

Luiz Carlos Gomes Junior
Diretor Presidente-IAPEN





ANEXO II

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. O Acordo de Nível de Serviço – ANS tem por finalidade estabelecer critérios objetivos para avaliação da qualidade do fornecimento das refeições, permitindo o acompanhamento sistemático da execução contratual, em consonância com as disposições do Termo de Referência.

1.2. O ANS constitui instrumento de medição de desempenho, destinado exclusivamente à aferição da conformidade dos serviços prestados e ao eventual ajuste do valor a ser pago, não se confundindo com sanção administrativa, a qual observará procedimento próprio, nos termos da legislação aplicável.

1.3. A aplicação do ANS será realizada de forma contínua e sistemática, com base nos registros diários de fiscalização e nos formulários próprios de recebimento das refeições, servindo de subsídio para o recebimento provisório, o recebimento definitivo e o pagamento mensal.

1.4. Considerando que o objeto da contratação está dividido em lotes distintos, a avaliação da qualidade no âmbito do ANS será realizada de forma **individualizada por lote**, observando-se o tipo de refeição correspondente ao objeto contratado em cada lote.

1.5. Para cada lote contratado será utilizado formulário específico de controle e avaliação da qualidade, compatível com o respectivo objeto, de modo a assegurar a adequada mensuração do desempenho da Contratada.

1.6. Os resultados apurados no ANS não afastam nem limitam a atuação da fiscalização contratual, tampouco excluem a possibilidade de aplicação de sanções administrativas, quando caracterizada infração contratual, observados o contraditório e a ampla defesa.

2. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

2.1. A execução dos serviços será objeto de avaliação contínua e sistemática pelos representantes da CONTRATANTE formalmente designados, com o objetivo de aferir a conformidade do fornecimento das refeições em relação às exigências contratuais e aos parâmetros de qualidade estabelecidos neste Acordo de Nível de Serviço – ANS.

2.2. Considerando a divisão do objeto em lotes distintos, a avaliação da qualidade será realizada de forma individualizada para cada lote, observando-se o tipo de refeição correspondente ao objeto contratado, mediante utilização de formulários específicos de controle e recebimento.

2.3. A avaliação compreenderá os seguintes níveis de acompanhamento:

I – Avaliação diária, realizada pelo fiscal do contrato ou pela equipe de fiscalização, por meio do preenchimento do Formulário de Recebimento de Refeições (Anexo III), no qual será





atribuída pontuação referente à qualidade do fornecimento, de acordo com os critérios estabelecidos neste ANS;

II – Avaliação mensal, mediante consolidação das pontuações diárias apuradas no período, ocasião em que o fiscal do contrato elaborará relatório circunstanciado de desempenho, contendo a análise do nível de qualidade dos serviços prestados no respectivo lote;

III – Ajuste financeiro, quando cabível, com aplicação dos percentuais de dedução previstos neste ANS sobre o faturamento mensal correspondente ao lote avaliado, sem prejuízo da eventual instauração de procedimento administrativo para apuração de infrações contratuais.

2.4. Para fins de avaliação diária, cada critério de pontuação poderá ser aplicado uma única vez por dia, por lote, ainda que a mesma inconformidade seja verificada em mais de uma refeição fornecida no mesmo dia, vedada a duplicidade de penalização para fatos de idêntica natureza.

2.5. A pontuação atribuída no âmbito do ANS observará lógica inversamente proporcional à qualidade do serviço, de modo que quanto menor a pontuação acumulada, melhor será o desempenho da CONTRATADA, conforme os parâmetros definidos neste Acordo.

2.6. Os registros diários e os relatórios mensais de avaliação constituirão base para o recebimento provisório, para o recebimento definitivo e para a liquidação da despesa, em conformidade com as disposições do Termo de Referência e do contrato.

3. DA AMOSTRAGEM PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

3.1. Para fins de avaliação da qualidade no âmbito do Acordo de Nível de Serviço – ANS, será adotada a mesma sistemática de amostragem prevista no Termo de Referência para o recebimento e distribuição das refeições, assegurando coerência entre fiscalização, mensuração da qualidade e liquidação da despesa.

3.2. A amostragem será realizada **diariamente, por unidade prisional**, mediante separação aleatória de amostras das refeições efetivamente fornecidas, **sem ônus adicional à CONTRATANTE**, observada a divisão do objeto em lotes.

3.3. Considerando a estrutura do fornecimento e a divisão do objeto, a amostragem mínima diária para avaliação da qualidade será a seguinte:

I – Para os lotes correspondentes às refeições principais:

- 01 (uma) amostra do **desjejum**;
- 01 (uma) amostra do **lanche da manhã**;
- 01 (uma) amostra da **almoço**;
- 01 (uma) amostra do **jantar**;
- 01 (uma) amostra da **ceia**.





3.4. A seleção das amostras será realizada de forma **aleatória**, a partir do quantitativo total entregue em cada refeição, devendo refletir fielmente as condições reais do fornecimento quanto à qualidade, gramatura, temperatura, acondicionamento e conformidade com o cardápio aprovado.

3.5. Procedimento de verificação ampliada por Hot Box (contraprova): Considerando que o teste inicial de amostragem poderá recair sobre uma única marmita, constatada qualquer irregularidade na avaliação preliminar, deverão ser retiradas mais 05 (cinco) refeições do mesmo Hot Box para repetição do procedimento de verificação.

3.5.1. Persistindo a inadequação nas amostras adicionais, o Hot Box correspondente será integralmente recusado, com registro da ocorrência para fins de aplicação do ANS e demais medidas administrativas cabíveis.

3.5.2. Caso não seja constatada irregularidade nas amostras adicionais, o Hot Box será considerado recebido integralmente, não sendo aplicada penalização ou pontuação negativa referente à avaliação inicial.

3.6. O procedimento previsto no item 3.5 tem por finalidade assegurar maior precisão, proporcionalidade e justiça na avaliação da qualidade, evitando a penalização indevida da CONTRATADA por falhas pontuais não representativas do conjunto da produção.

3.7. As amostras utilizadas para fins de avaliação da qualidade no ANS não se confundem com as amostras destinadas à guarda sanitária, possuindo finalidade exclusiva de controle, fiscalização e mensuração do desempenho contratual.

3.8. As avaliações realizadas com base na amostragem diária servirão de subsídio para:

- I – o preenchimento do Formulário de Recebimento de Refeições (Anexo III);
- II – a consolidação da pontuação mensal do ANS;
- III – o ajuste do valor a ser pago à CONTRATADA, quando cabível;
- IV – a instrução dos procedimentos de recebimento provisório e definitivo.

3.9. Eventuais irregularidades identificadas por meio da amostragem deverão ser devidamente registradas pela fiscalização, com indicação do lote, da refeição e da natureza da inconformidade, observando-se o contraditório e a ampla defesa nos casos em que houver repercussão financeira ou aplicação de penalidades.

4. DA PONTUAÇÃO, GLOSA E TRATAMENTO DAS INCONFORMIDADES

4.1. A avaliação da qualidade dos serviços prestados será realizada de forma contínua, com base nas verificações diárias efetuadas pela fiscalização, sendo os resultados consolidados mensalmente para fins de aplicação do Acordo de Nível de Serviço – ANS.





4.2. As inconformidades identificadas durante a execução contratual serão registradas no Formulário de Recebimento de Refeições (Anexo III), observando-se o respectivo lote, o tipo de refeição e a natureza da ocorrência.

4.3. Para cada inconformidade constatada, será atribuída pontuação conforme os critérios estabelecidos neste ANS, considerando-se que:

I – quanto menor a pontuação atribuída, melhor será a qualidade do serviço prestado;

II – a pontuação reflete exclusivamente falhas verificadas na execução do fornecimento;

III – a mesma irregularidade não poderá ser pontuada mais de uma vez no mesmo dia para a mesma refeição.

4.4. Os parâmetros de pontuação observarão os seguintes critérios previstos nos Formulários anexos a este ANS.

4.5. Ao final de cada mês, será atribuída à CONTRATADA uma pontuação mensal (X), correspondente ao somatório das pontuações registradas nos controles diários relativos ao período avaliado.

4.6. A pontuação mensal (X) servirá de base para:

I – o ajuste do valor a ser pago à CONTRATADA, quando aplicável;

II – a caracterização do nível de qualidade do serviço prestado;

III – a eventual aplicação de sanções administrativas, quando configurados os pressupostos legais.

4.7. Se as inadequações ou alterações verificadas decorrerem de impedimento comprovado ou de motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado pela CONTRATADA, aceito pela Comissão de Fiscalização e posteriormente ratificado pelo Gestor do Contrato, a ocorrência não será considerada para fins de pontuação no ANS, ficando a CONTRATADA isenta das penalizações correspondentes.

4.8. Para fins de aplicação de sanções, considera-se qualidade insuficiente do serviço a obtenção de pontuação mensal igual ou superior a 60 (sessenta) pontos, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos neste Acordo.

4.9. Observada a pontuação mensal (X), poderão ser aplicadas as seguintes medidas, sem prejuízo do devido processo legal:

Faixa de ajustes das Sanções	
Pontuação (x)	Consequência
$60 \leq X \leq 90$	Multa de até 5% (cinco por cento) do valor do contrato





X > 90	Multa de 5% (cinco por cento) do valor do contrato e análise obrigatória de aplicação de outras penalidades
--------	---

4.10. No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a CONTRATADA estará sujeita às penalidades previstas no capítulo próprio do Termo de Referência, observando-se a gravidade, a reincidência e o impacto das falhas na continuidade e segurança do fornecimento.

4.11. As medidas previstas neste ANS não substituem nem excluem a aplicação de sanções administrativas previstas no Termo de Referência e na legislação vigente, podendo ser aplicadas de forma cumulativa, quando cabível.

4.12. O modelo de planilha utilizado para o registro diário das avaliações da qualidade do fornecimento será aquele constante do Anexo III, devendo ser preenchido pela fiscalização e servir de base para a consolidação da pontuação mensal.

4.13. Os registros do ANS integrarão os procedimentos de:

I – Recebimento provisório e definitivo do objeto;

II – Liquidação da despesa;

III – Eventual instauração de processos administrativos punitivos.

5. DA CONSOLIDAÇÃO MENSAL DO ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO (ANS) E DOS REFLEXOS FINANCEIROS

5.1. A consolidação do Acordo de Nível de Serviço – ANS será realizada mensalmente, por lote, pelo Fiscal do Contrato ou pela Comissão de Fiscalização designada, com base nos registros diários constantes do Formulário de Recebimento Fornecedor (Anexo III).

5.2. Para cada lote adjudicado, será apurada pontuação mensal específica, resultante do somatório das pontuações diárias atribuídas às refeições fornecidas no respectivo período, observada a individualização do objeto e a autonomia dos lotes.

5.3. A consolidação mensal do ANS deverá considerar:

I – os registros de fiscalização diária;

II – as ocorrências formalmente registradas;

III – as justificativas eventualmente apresentadas pela CONTRATADA e aceitas pela fiscalização;

IV – as hipóteses de exclusão de pontuação decorrentes de força maior, quando reconhecidas.

5.4. Concluída a consolidação mensal, o Fiscal do Contrato elaborará Relatório Mensal de Avaliação do ANS, contendo, no mínimo:





- 5.10.** A CONTRATADA será formalmente cientificada do resultado da consolidação mensal do Acordo de Nível de Serviço – ANS e poderá apresentar manifestação ou esclarecimentos, devidamente fundamentados, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da ciência, os quais serão analisados pela fiscalização e submetidos à apreciação do Gestor do Contrato, para fins de ratificação ou revisão do resultado apurado.



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



5.11. A consolidação mensal do ANS não afasta a responsabilidade da CONTRATADA por vícios de qualidade, quantidade ou segurança alimentar identificados posteriormente, nem impede a adoção das medidas administrativas cabíveis.

5.12. O procedimento descrito neste tópico aplica-se de forma uniforme e simultânea a todos os contratos e lotes eventualmente firmados, respeitada a individualização da medição, do recebimento e do pagamento de cada lote.

21 de janeiro de 2026

Stephanny Garreto
Policial Penal

Luiz Carlos Gomes Junior
Diretor Presidente-IAPEN

SEJUSP-AMAPÁ/SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA/INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. verificador: 7200889999 Cód. CRC: 88888888
Juntado em 27/01/2026 22:19:17 por Stephanny Garreto





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
UNIDADE DE NUTRIÇÃO



ANEXO III

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/ALMOÇO

Unidade Prisional: CADEIÃO - INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
UNIDADE DE NUTRIÇÃO



FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/ ALMOÇO

Unidade Prisional: CADEIÃO - SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
COORDENADORIA DO TRATAMENTO PENAL/IAPEN
UNIDADE DE NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/CEIA

Unidade Prisional: CADEIÃO - INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães/Biscoitos	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Sucos/Mingau	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Frutas	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
COORDENADORIA DO TRATAMENTO PENAL/IAPEN
UNIDADE DE NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/CEIA

Unidade Prisional: CADEIÃO - SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães/Biscoitos	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Sucos/Mingau	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Frutas	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
COORDENADORIA DO TRATAMENTO PENAL/IAPEN
UNIDADE DE NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/JANTAR

Unidade Prisional: CADEIÃO - INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
COORDENADORIA DO TRATAMENTO PENAL/IAPEN
UNIDADE DE NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/JANTAR

Unidade Prisional: CADEIÃO - SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
COORDENADORIA DO TRATAMENTO PENAL/IAPEN
UNIDADE DE NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/DESJEJUM E LANCHE DA MANHÃ

Unidade Prisional: CADEIÃO – INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Café	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Lanche da Manhã/Fruta	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação do Desjejum e Lanche da Manhã de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e condicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ
COORDENADORIA DO TRATAMENTO PENAL/IAPEN
UNIDADE DE NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/DESJEJUM E LANCHE DA MANHÃ

Unidade Prisional: CADEIÃO – SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Café	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Lanche da Manhã/Fruta	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação do Desjejum e Lanche da Manhã de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e condicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



ANEXO IV

FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DA COMISSÃO DE ALIMENTAÇÃO

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

Fiscalização realizada por:	
Servidor ID:	
Servidor ID:	
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO FISCAL DA UNIDADE:	
Servidor ID:	
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:	
REPRESENTANTE:	RG:
REPRESENTANTE:	RG:
Data:	Horário de Chegada da Comissão;





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



UNIDADE PRISIONAL:		
QUANTITATIVO DE INTERNOS:		
HORÁRIO DA CHEGADA DA ALIMENTAÇÃO:		
TIPO DE REFEIÇÃO:		
PLACA DO VEÍCULO DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO:		
HIGIENE NO TRANSPORTE: () SATISFATÓRIA () NÃO SATISFATÓRIA		
BALANÇA:	INMETRO:	LACRE:
DESJEJUM/LANCHE DA MANHÃ		
ENVIADO A PARTE: () SIM () NÃO		
CAFÉ ENVIADO EM RECIPIENTE TÉRMICO: () SIM () NÃO		
MARGARINA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO		
PREPARAÇÕES ENVIADAS NA EMBALAGEM CORRETA: () SIM () NÃO		
FRUTAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: () SIM () NÃO		
FRUTAS ACONDICIONADAS EM VASILHAMES: () SIM NÃO ()		
FRUTAS DESCASCADAS: () SIM () NÃO		
INSPEÇÃO ALMOÇO/JANTAR		
REFEIÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS: () SIM () NÃO		
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:		
CARDÁPIO OFERTADO:		
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto: CONFORME () DESCONFORME ()		
ESTÁ DE ACORDO COM O CARDÁPIO PREVIAMENTE ENCAMINHADO () SIM () NÃO		
GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES		





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
REFEIÇÃO DIETA			
CARDÁPIO OFERTADO:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, CONFORME () DESCONFORME ()			
CARDÁPIO ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE ENCAMINHADO: () SIM () NÃO			
GRAMATURA DAS DIETAS			
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
CEIA:			
SUCO:			
GELADO: () SIM () NÃO			
ACONDICIONADO EM RECIPIENTES CERTOS: () SIM () NÃO			
QUANTIDADE DE SUCO ENVIADO: () CONFORME () DESCONFORME			
BISCOITOS/BOLACHAS:			
QUANTIDADE CONFORME TR: () SIM () NÃO			
ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS: () SIM () NÃO			
QUALIDADE DOS BISCOITOS: crocância, aparência () CONFORME () DESCONFORME			
MINGAU:			
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:			





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



QUALIDADE E APRESENTAÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()
PÃO:
MARGARINA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO
ENVIADOS EM EMBALAGEM CORRETAS: () SIM () NÃO
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()
CONCLUSÃO DA INSPEÇÃO:

1.2. Nas 02 (duas) primeiras inspeções realizadas pela Comissão de Alimentação a contratada, a empresa deverá receber a notificação quanto à adequação da prestação do serviço de alimentação;

1.3. Após as 02(duas) primeiras inspeções com irregularidade e sendo percebido a inconformidade do serviço, haverá a instauração de um procedimento apuratório onde a CONTRATADA poderá ser penalizada pelas sanções previstas em art. 156 da Lei 14.133/21, da seguinte forma:

ITEM	IRREGULARIDADE	POSSÍVEL PENALIDADE
01	HORÁRIO NÃO COMPATÍVEL	ADVERTÊNCIA
02	AUSÊNCIA DE BALANÇA	ADVERTÊNCIA
03	AUSÊNCIA DE LACRE	ADVERTÊNCIA
04	AUSÊNCIA DE TERMÔMETRO	ADVERTÊNCIA
05	ALTERAÇÃO DO CARDÁPIO SEM AVISO PRÉVIO	ADVERTÊNCIA
06	AUSÊNCIA DE CAIXAS ISOTÉRMICAS NAS REFEIÇÕES	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO.
07	FEIJÃO APARTADO - AUSÊNCIA DE RECIPIENTE ISOTÉRMICO	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO.
08	VEGETAIS SEPARADO / AUSÊNCIA DE RECIPIENTE PRÓPRIO	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
 ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



		IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
09	AUSÊNCIA DE QUALQUER ITEM NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO
10	GRAMATURA ABAIXO DO ESTIPULADO DAS REFEIÇÕES	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO
11	INCLUSÃO DE PROTEÍNA NÃO PREVISTA EM TERMO DE REFERÊNCIA	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO

1.4 quanto ao item 10, considera-se irregularidade quando a média da gramatura das refeições inspecionadas for menor que o previsto na gramatura do Quadro 9;

1.5 havendo reincidência quanto ao item em irregularidade deverá ser observado:

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





SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ
ROD. DUCA SERRA, S/Nº, KM7 – CABRALZINHO, CEP - 68906-460



- 1.6 - Sendo constatado mais de uma irregularidade, será possivelmente aplicação da penalidade mais gravosa;
- 1.7 - O percentual de multa será aplicado de modo crescente, de acordo com as irregularidades recorrentes.;
- 1.8 - Quando os procedimentos de penalidade do instrumento contratual atingir ao valor de 30%, haverá a motivação processual para rescisão contratual e medidas mais gravosas de acordo com o art. 156 da Lei 14.133/2021;
- 1.9. - Mensalmente, ou a critério da Administração, será realizada fiscalização na unidade da empresa onde são produzidas as refeições, para a análise das condições do ambiente, preparação, utensílios, armazenamento, dentre outras necessidades, a fim de verificar o cumprimento das exigências e normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes;
- 1.10. - A cada fiscalização, será gerado um relatório circunstanciado, podendo a Administração realizar registros fotográficos e vídeos para serem anexados ao relatório;
- 1.11. - Constatando-se irregularidades que coloquem em risco a segurança alimentar dos comensais, a Administração tomará as providências cabíveis, de acordo com as normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes.

Macapá, 23 de janeiro 2026

STEPHANNY GARRETO
Policial Penal





ANEXO V

JUSTIFICATIVA TÉCNICA- HABILITAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

A exigência de comprovação da capacidade técnica e operacional, nos moldes estabelecidos neste Termo de Referência, decorre da necessidade de resguardar o interesse público, assegurar a continuidade do serviço essencial e mitigar riscos operacionais, sanitários e institucionais inerentes ao fornecimento de alimentação em unidades prisionais.

O objeto da contratação consiste no fornecimento contínuo de refeições prontas em larga escala, destinadas a população custodiada e servidores, em ambiente de alta sensibilidade operacional, no qual eventuais falhas de execução podem gerar impactos relevantes à segurança institucional, à saúde pública e à ordem interna das unidades prisionais. Nesse contexto, a Administração deve adotar critérios objetivos e proporcionais que permitam aferir a aptidão real das licitantes para a execução do objeto.

A exigência de experiência mínima de 01 (um) ano na execução de objeto compatível encontra amparo no art. 67, §5º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza expressamente a Administração a exigir comprovação de execução prévia de objeto similar, em prazo compatível com o que se pretende contratar. Tal requisito não se mostra excessivo ou restritivo, mas sim necessário para demonstrar que a empresa possui experiência prática suficiente para lidar com a complexidade operacional do serviço, incluindo logística, controle sanitário, gestão de volumes elevados e atendimento a prazos rigorosos.

Adicionalmente, a exigência de comprovação da execução pretérita de no mínimo 30% (trinta por cento) do item de maior relevância técnica do lote pretendido revela-se medida técnica, proporcional e alinhada às boas práticas de contratação pública. O percentual adotado é moderado, não inviabiliza a competitividade do certame e permite verificar se a licitante já operou em escala minimamente compatível com a demanda estimada, reduzindo o risco de inadimplemento contratual por incapacidade operacional. A opção pela análise individualizada da capacidade técnica por lote decorre diretamente da divisão do objeto em três lotes autônomos (Lote 01 desjejum e lanche da manhã, lote 02 almoço, e Lote 03 jantar e ceia), cada um com características próprias, volumes específicos e rotinas operacionais distintas. Assim, exigir que a experiência comprovada guarde correspondência com o lote para o qual a proposta é apresentada assegura maior aderência entre a experiência pretérita da licitante e o objeto efetivamente contratado, reforçando a segurança da contratação.

Ressalte-se que a admissão do somatório de atestados, inclusive de contratos executados de forma concomitante, preserva a competitividade do certame e evita restrições indevidas, ao mesmo tempo em que mantém o foco na capacidade operacional efetiva da empresa, em consonância com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e isonomia.





Dessa forma, as exigências de habilitação técnica e operacional estabelecidas neste Termo de Referência mostram-se necessárias, diante da essencialidade do serviço e das particularidades do ambiente prisional, proporcionais, por adotarem percentuais moderados, critérios objetivos razoáveis e por admitirem múltiplas formas de comprovação, legalmente fundamentadas, nos termos da Lei nº 14.133/2021, e adequadas à divisão do objeto em lotes, assegurando aderência entre a experiência comprovada e o objeto a ser contratado.

Conclui-se, portanto, que os requisitos de habilitação técnica ora estabelecidos constituem instrumentos legítimos de proteção do interesse público, não configurando barreira indevida à competição, mas sim mecanismo indispensável para assegurar a execução regular, contínua e segura do objeto contratado.

22 de janeiro de 2026

Stephanny Garreto
Policial Penal





ANEXO VI

PLANO DE CONTINGÊNCIA

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ÀS PESSOAS PRIVADAS DE LIBERDADE – IAPEN/AP

1. FINALIDADE

O presente Plano de Contingência estabelece procedimentos preventivos, corretivos e substitutivos destinados a assegurar a continuidade ininterrupta, a regularidade sanitária e a previsibilidade operacional do fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade sob custódia do Instituto de Administração Penitenciária do Amapá – IAPEN/AP, em estrito atendimento às decisões judiciais e aos princípios da continuidade do serviço público essencial.

2. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E RESPONSABILIDADES

A **Comissão de Fiscalização do Contrato**, composta pelos Fiscais de Contrato designados e pelo Gestor do Contrato, atua de forma integrada com a UMA, sendo responsável pelo acompanhamento técnico da execução, pela verificação do atendimento aos padrões sanitários, operacionais e logísticos, pela validação das ocorrências registradas, pela produção de documentação comprobatória (fotográfica, videográfica e documental) e pela instrução dos processos administrativos decorrentes de falhas na execução contratual.

A **Unidade de Assistência Material e Alimentação – UMA**, unidade formalmente instituída no organograma do IAPEN, é responsável pelo monitoramento diário do contrato, pelo registro das ocorrências, pela comunicação imediata com a empresa contratada e pela ativação das medidas de contingência previstas neste Plano.

O **Fiscal do Contrato** é o servidor designado para acompanhar diretamente a execução contratual, verificando o cumprimento dos horários, quantitativos, padrões sanitários e condições operacionais previstos no contrato. Compete-lhe registrar ocorrências, produzir documentação comprobatória, inspecionar a qualidade das refeições, coletar amostras quando necessário e comunicar imediatamente à UMA e ao Gestor do Contrato qualquer irregularidade identificada. Também é responsável por subsidiar a GECON na instrução de processos administrativos decorrentes de falhas contratuais, incluindo glosas, multas e sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Acordo de Nível de Serviço.

Os **Diretores das Unidades Prisionais**, amparados por ato administrativo interno, detêm competência para autorizar a distribuição emergencial de gêneros alimentícios do estoque estratégico, sempre que acionados pela UMA.

A **empresa contratada** permanece responsável pelo cumprimento dos horários, padrões sanitários e quantitativos previstos no contrato, bem como pela produção e entrega imediata do lanche substituto, quando determinado pela fiscalização.

O **Núcleo SEEU – NSEEU** é o responsável pela comunicação formal ao Poder Judiciário, conforme fluxo institucional estabelecido, com base nas informações produzidas pela UMA e consolidadas pela Gerência de Contratos – GECON, nos prazos determinados judicialmente.

3. ESTOQUE ESTRATÉGICO DE CONTINGÊNCIA

O IAPEN adquirirá e manterá gêneros alimentícios essenciais destinados à composição de estoque estratégico, incluindo, entre outros, biscoitos, sucos, leite, conservas e farinha, o qual permanecerá centralizado na UMA e será utilizado exclusivamente para cobertura de situações





emergenciais. Tal medida não substitui, nem mitiga, as obrigações contratuais da empresa fornecedora, sendo acionada apenas de forma excepcional, com a finalidade de assegurar a continuidade do atendimento alimentar diante de risco de desabastecimento.

4. FLUXOS DE CONTINGÊNCIA POR TIPO DE REFEIÇÃO

4.1 CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE DA MANHÃ

I) Atraso de até 15 minutos:

A UMA realizará contato imediato com a empresa contratada para identificar a causa do atraso e obter previsão precisa de entrega, registrando a ocorrência no sistema de fiscalização.

II) Atraso superior a 40 minutos:

A UMA notificará a empresa, registrará o evento para fins administrativos e intensificará o acompanhamento da produção e da logística.

III) Atraso superior a 2 hora:

A UMA verificará com a empresa o estágio da produção:

- a) se houver parte do café da manhã pronta, determinará a entrega imediata desse quantitativo;
- b) o quantitativo faltante será suprido com biscoito, suco ou leite do estoque estratégico.

IV) Atraso igual ou superior a 3 horas (sem entrega de qualquer alimento):

A UMA comunicará o Diretor da Unidade Prisional sobre a necessidade de acionar o estoque estratégico. Após autorização, o Diretor realizará a distribuição emergencial de biscoito e suco.

V) Impropriedade Sanitária:

Quando o café da manhã ou o lanche apresentar odor azedo, sinais de fermentação, coloração anormal, textura inadequada, presença de corpo estranho, temperatura incorreta ou qualquer indício de deterioração no ato de recebimento, a refeição é imediatamente rejeitada pela equipe de recebimento.

O Chefe da UMA ou Fiscal do Contrato deverá ser acionado a comparecer ao local para confirmar a ocorrência, realizar registro fotográfico e videográfico e coletar duas amostras da refeição para análise laboratorial. Confirmada a impropriedade sanitária, a UMA comunicará formalmente a empresa e determina a substituição integral em até 1 hora.

Em caso de constatações ou reclamações posteriores à distribuição das refeições, o Diretor da Unidade poderá recusar o acionamento da contingência se verificar, por exemplo, indícios de manipulação, fraude, greve de fome ou preferências alimentares entre os presos, que tenham motivado a recusa do alimento ou atos propositais, como reclamações tardias e armazenamento prolongado de refeições, visando motivar a substituição da refeição por outra ou gerar desordem e insegurança na unidade.

Se a empresa informar que não conseguir a substituir dentro de 2 horas, ou se possuir apenas parte do quantitativo pronto, a UMA determina:

- a) entrega imediata do quantitativo disponível;
- b) complementação com itens do estoque estratégico.





- c) Caso a empresa não disponha de qualquer quantidade para entrega, todo o atendimento será realizado exclusivamente por meio do estoque estratégico.

Todos os registros serão formalizados e encaminhados à GECON e posteriormente ao SEEU para envio ao Judiciário.

4.2. ALMOÇO:

I) Atraso de 15 minutos:

A UMA realizará contato imediato com a empresa contratada para identificar a causa do atraso e obter previsão precisa de entrega, registrando a ocorrência no sistema de fiscalização.

II) Atraso superior a 40 minutos:

A UMA emitirá notificação formal à empresa, registrará o evento para fins administrativos e intensifica o acompanhamento da produção e logística do transporte das refeições.

III) Atraso superior a 2 hora:

A UMA entra em contato com a empresa para verificar o estágio da produção:

- Se houver refeições prontas, determina a entrega imediata do quantitativo já concluído às unidades prisionais.
- Para as refeições ainda não produzidas, orienta a empresa a iniciar o fornecimento do lanche substituto previsto no contrato.

IV) Atraso igual ou superior a 3 horas: (sem entrega de qualquer alimento)

Se, durante o acompanhamento, a UMA verificar que não haverá entrega de refeição substituta nem de lanche substituto dentro do prazo máximo de 2 horas, resultando em ausência total de alimentação aos custodiados, a UMA comunicará imediatamente ao Diretor da Unidade Prisional a necessidade de acionar o estoque estratégico.

Recebida a autorização, o Diretor da Unidade Prisional coordena e executa a distribuição emergencial dos itens previstos no Plano de Contingência, garantindo o atendimento mínimo e preservando a segurança institucional.

A ocorrência será registrada de forma integral pela UMA, encaminhada à GECON para adoção das medidas administrativas cabíveis e comunicada obrigatoriamente ao Poder Judiciário pelo Núcleo SEEU.

VI) Improriedade sanitária identificada na refeição:

Quando constatados odor azedo, fermentação, coloração anormal, textura incompatível, corpo estranho, contaminação visível, temperatura inadequada ao consumo ou qualquer outro indício de deterioração no ato de recebimento da refeição, a alimentação será rejeitada pela equipe de recebimento.

O Chefe da UMA ou o Fiscal do Contrato será acionado a comparecer ao local para confirmar a ocorrência, realizar registro fotográfico e videográfico e coletar duas amostras da refeição para análise laboratorial. Confirmada a impropriedade sanitária, a UMA comunica formalmente a empresa e determinará a substituição integral em até 1 hora.

Confirmada a impropriedade, a UMA comunica formalmente a empresa e determina a substituição da refeição em até 1 hora. Se isso não for possível, autoriza-se o lanche substituto. Persistindo a impossibilidade de entrega de refeição substituta ou lanche substituto dentro do limite de 3 horas, aplica-se o procedimento previsto no item 4 acima, com acionamento do estoque estratégico.

Em caso de constatações ou reclamações posteriores à distribuição das refeições, o Diretor da Unidade poderá recusar o acionamento da contingência se verificar, por exemplo, indícios de manipulação, fraude, greve de fome ou preferências alimentares entre os presos, que tenham





motivado a recusa do alimento ou atos propositais, como reclamações tardias e armazenamento prolongado de refeições, visando motivar a substituição da refeição por outra ou gerar desordem e insegurança na unidade.

A ocorrência é registrada, encaminhada à GECON e comunicada obrigatoriamente ao Poder Judiciário pelo Núcleo SEEU.

VII) Risco de impacto sobre o jantar e a ceia

Quando o atraso do almoço indicar risco de comprometimento dos turnos seguintes, a UMA se desloca à sede da empresa para verificar presencialmente o andamento da produção. Se necessário:

- a) determina a antecipação do preparo da ceia;
- b) orienta a adoção prévia do lanche substituto para o turno noturno.

4.3 JANTAR E CEIA

I) Atraso de até 15 minutos:

A UMA realiza contato imediato com a empresa contratada para identificar a causa do atraso e obter previsão precisa de entrega, registrando a ocorrência no sistema de fiscalização.

II) Identificação prévia de atraso relevante:

Se, durante o acompanhamento da entrega, a UMA identificar que o jantar terá atraso significativo, determina preventivamente a antecipação da entrega da ceia para às 18h, garantindo que o período noturno não fique desassistido.

III) Atraso superior a 2 horas:

Se o monitoramento presencial ou remoto indicar que o jantar ultrapassará 2 horas de atraso, a UMA determina imediatamente a substituição da preparação do jantar pelo lanche substituto contratual, garantindo tempo hábil de preparo e distribuição.

IV) Impossibilidade de entrega em até 3 horas:

Se a empresa informar, ou a UMA constatar, que não conseguirá entregar o jantar e lanche substituto dentro do prazo máximo de 3 horas, o Chefe da UMA comunicará imediatamente o Diretor da Unidade Prisional.

Com a autorização do Diretor, procede-se à distribuição emergencial dos itens do estoque estratégico (carne enlatada, farinha e suco), assegurando o atendimento mínimo e resguardando a segurança institucional.

Toda a ocorrência é documentada pela UMA e encaminhada à GECON para adoção das medidas administrativas cabíveis, além de comunicação obrigatória ao Poder Judiciário pelo Núcleo SEEU.

V) Impropriedade sanitária identificada no jantar ou ceia

Se a refeição apresentar odor azedo, fermentação, coloração ou textura anormais, presença de corpos estranhos, contaminação visível, temperatura inadequada ao consumo ou qualquer indício de deterioração no ato do recebimento, a refeição será imediatamente rejeitada pela equipe de recebimento.

A Unidade Prisional acionará a UMA ou o Fiscal do Contrato da respectiva unidade, que comparecerá ao local para registrar a ocorrência, produzir documentação fotográfica e videográfica e coletar duas amostras para análise laboratorial.

Confirmada a impropriedade, a UMA comunicará formalmente a empresa e determinará a substituição da refeição em até 1 hora.

Se a empresa não puder substituir dentro do prazo, autoriza-se o lanche substituto.

Persistindo a impossibilidade de fornecer refeição substituta ou lanche substituto em até 3 horas, aplica-se o protocolo previsto no item 4, com acionamento do estoque estratégico.

Em caso de constatações ou reclamações posteriores à distribuição das refeições, o Diretor da





Unidade poderá recusar o acionamento da contingência se verificar, por exemplo, indícios de manipulação, fraude, greve de fome ou preferências alimentares entre os presos, que tenham motivado a recusa do alimento ou atos propositais, como reclamações tardias e armazenamento prolongado de refeições, visando motivar a substituição da refeição por outra ou gerar desordem e insegurança na unidade.

A ocorrência será registrada, encaminhada à GECON e comunicada obrigatoriamente ao Poder Judiciário pelo Núcleo SEEU.

5. MEDIDAS COMPLEMENTARES E SANÇÕES

Em qualquer ocorrência de atraso relevante, impropriedade sanitária ou falha operacional, a ocorrência será registrada e encaminhada à GECON para instauração do procedimento administrativo pertinente. A aplicação de glosas previstas no Acordo de Nível de Serviço, multas e demais sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, conforme o rito processual estabelecido pela legislação.

Sem prejuízo do procedimento administrativo, a UMA ou comissão de fiscalização poderá deslocar-se à sede da empresa para verificação presencial das condições de preparo, infraestrutura e cumprimento das obrigações contratuais, especialmente quando houver risco de reincidência ou impacto nos turnos subsequentes.

6. CONTINGÊNCIA POR RECORRÊNCIA DE FALHAS

Quando forem registradas ocorrências superiores a 50% em um período de 30 dias, relacionadas a atrasos ou fornecimento de alimentos impróprios, estará configurada a incapacidade operacional parcial da contratada.

Nesse caso, a empresa será instada a subcontratar até 25% do quantitativo do objeto, observados:

- I) os limites e vedações contratuais;
- II) o atendimento integral aos requisitos sanitários e legais;
- III) a prévia avaliação e autorização da Administração.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS E REDUÇÃO DE SINISTROS

Será instituída fiscalização técnica semanal, realizada todas as segundas-feiras, com comissão composta por:

- I) Chefe da UMA;
- II) dois fiscais do contrato;
- III) Gestor do Contrato.

A comissão comparecerá à sede da empresa contratada para verificar e registrar:

- a) estoque de proteínas fracionadas para 2 dias e estoque de proteínas in natura para 7 dias;
- b) disponibilidade de insumos essenciais (arroz, feijão, macarrão, temperos, café, suco etc.);
- c) condições sanitárias e higiênicas das instalações;
- d) regularidade dos fluxos logísticos;
- e) viabilidade e prontidão para produção do lanche substituto.

Essa rotina visa reduzir atrasos, prevenir fornecimento de refeições impróprias e evitar descontinuidade no fornecimento.





8. COMUNICAÇÃO AO PODER JUDICIÁRIO

A UMA registrará formalmente todas as ocorrências, que serão consolidadas pela GECON e encaminhadas imediatamente ao SEEU, responsável pelo envio ao Poder Judiciário.

As informações serão enviadas:

- I) sempre que houver ocorrência relevante;
- II) de forma imediata, quando houver risco à ordem institucional;
- III) periodicamente, conforme determinação judicial.

Este Plano de Contingência será obrigatoriamente observado por todas as unidades e setores envolvidos, garantindo resposta estruturada e padronizada para situações de risco. Sua aplicação mitiga falhas operacionais, disciplinares e sanitárias, assegura a continuidade do fornecimento de alimentação e reforça o cumprimento dos deveres institucionais, protegendo a integridade dos custodiados, a atuação dos servidores e a responsabilidade dos gestores.

23 de janeiro de 2026

Stephanny Garreto
Policial Penal

