



Paula Gina dos Santos Sousa <paula.gina@pge.ce.gov.br>

Fwd: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO - SAP CEARÁ

Licitação PGE <licitacao@pge.ce.gov.br>

29 de outubro de 2026 às 09:59

Para: Carlos Leitao <carlos.leitao@pge.ce.gov.br>, Paula Gina dos Santos Sousa <paula.gina@pge.ce.gov.br>

----- Forwarded message -----

De: MARIA ANDREA ALVES MOREIRA <mariaandreaalvesmoreira@gmail.com>

Date: qua., 28 de out. de 2026 às 18:14

Subject: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO - SAP CEARÁ

To: <licitacao@pge.ce.gov.br>

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Secretaria da Administração Penitenciária e Ressocialização – SAP

Ref.: Pregão Eletrônico nº 20260019 – SAP

Processo nº 18001.003991/2026-85

I – QUANTITATIVOS, COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES E FORMAÇÃO DE PREÇOS**1. Divergência no quantitativo de café da manhã dos servidores – TR, item 2.1, página 17, e Anexo C, página 43**

O item 2.1 do Termo de Referência estabelece o quantitativo diário de 654 cafés da manhã para os servidores, enquanto o Anexo C – Planilha Detalhada para Formação do Preço apresenta 574 unidades diárias, mantendo em ambos o quantitativo anual de 238.710 refeições. Considerando que 238.710 refeições correspondem a 654 unidades diárias durante 365 dias, solicitamos esclarecer qual quantitativo deverá prevalecer para elaboração da proposta.

2. Divergência no quantitativo anual de lanches destinados aos internos – TR, item 2.1, página 17

O Termo de Referência estabelece 676 lanches diários e 246.558 lanches anuais destinados aos internos idosos e doentes crônicos. Entretanto, a multiplicação de 676 unidades por 365 dias resulta em 246.740 lanches anuais, diferença de 182 unidades. Solicitamos esclarecer qual quantitativo deverá ser considerado para composição dos custos e faturamento.

3. Distribuição dos quantitativos por unidade prisional – TR, itens 2.1 e 7.1.2.1, páginas 17 e 21

Considerando que a contratação contempla quatro unidades prisionais, solicitamos disponibilizar planilha individualizada contendo os quantitativos diários e anuais de cada tipo de refeição, separados por unidade prisional e por público atendido (internos e servidores), de forma a permitir o correto dimensionamento da produção, transporte, mão de obra e equipamentos.

4. Variação da demanda e programação diária – TR, item 2.1, observação 2, página 18, e item 7.1.5, página 21

Considerando que os quantitativos de refeições poderão variar conforme a população carcerária e a demanda administrativa, solicitamos esclarecer:

- a) Qual a antecedência mínima para comunicação dos quantitativos diários à contratada?
- b) Existe quantitativo mínimo de refeições que será garantido diariamente?
- c) Qual o percentual máximo de variação da demanda sem necessidade de alteração contratual?
- d) Em caso de redução significativa dos quantitativos, como serão tratados os custos fixos de estrutura, equipamentos, veículos e mão de obra?

5. Critério de apresentação dos preços – Edital, itens 11.1, 13.1, 13.1.1 e 14.5, páginas 4, 6 e 7; TR, item 2.1, página 17

Considerando que o objeto está cadastrado como item único, com unidade de medida "SERVIÇO" e quantidade 1, solicitamos esclarecer se o lance no Compras.gov.br deverá corresponder ao valor global anual da contratação. Solicitamos esclarecer, ainda, se os preços individualizados de cada refeição poderão ser apresentados com quatro casas decimais, conforme os valores referenciais do TR, e se haverá limite máximo individual por tipo de refeição ou apenas limite para o valor global.

6. Dietas especiais e cardápios comemorativos – TR, itens 7.1.16, 7.1.19 e 7.1.21, páginas 22 e 23; Anexo A, páginas 36 a 41

Considerando a previsão de dietas especiais e de cardápios diferenciados para datas comemorativas, sem custos adicionais, solicitamos esclarecer quais quantitativos históricos de dietas especiais deverão ser considerados, quais composições e gramaturas serão exigidas para os cardápios comemorativos e se eventuais alterações extraordinárias de cardápio, que impliquem elevação relevante dos custos, poderão ensejar revisão dos valores contratados.

7. Composição das refeições dos servidores – Anexo A, páginas 36 e 37

O Anexo A prevê, para almoço e jantar dos servidores, arroz, feijão, duas opções de prato principal e complementos, com peso mínimo de 600 gramas. Solicitamos esclarecer se as duas opções de prato principal deverão estar disponíveis simultaneamente para livre escolha dos servidores ou se ambas deverão integrar cada porção servida. Solicitamos, ainda, confirmar se as gramaturas indicadas correspondem à quantidade mínima por opção de proteína ou à soma dos alimentos servidos.

8. Aquisição de alimentos da agricultura familiar – TR, itens 11.29 e 11.30, página 31

Considerando a exigência de utilização mínima de 30% do valor dos insumos alimentícios provenientes da agricultura familiar, solicitamos esclarecer qual será a base de cálculo desse percentual, se a Administração disponibilizará relação dos fornecedores habilitados e se haverá tratamento específico para situações de indisponibilidade comprovada de produtos, sazonalidade ou ausência de fornecimento em condições compatíveis com a demanda contratual.

II – ESTRUTURA OPERACIONAL, COZINHA INDUSTRIAL E LOGÍSTICA

9. Localização da cozinha industrial – TR, item 7.1.9, página 22

Considerando a exigência de distância máxima de 55 km entre a cozinha industrial e as unidades prisionais, solicitamos esclarecer se a distância deverá ser observada individualmente em relação a todas as quatro unidades e se a aferição será realizada por trajeto rodoviário efetivo ou distância em linha reta. Solicitamos, ainda, informar quais documentos e critérios serão utilizados para comprovação desse requisito.

10. Comprovação da disponibilidade da cozinha industrial – TR, itens 7.1.8, 7.1.38 e 12.2.5, páginas 22, 24 e 33

Considerando a exigência de cozinha industrial própria da contratada, solicitamos esclarecer se serão aceitas instalações objeto de contrato de locação ou outro instrumento jurídico que assegure sua disponibilidade e utilização exclusiva ou adequada para execução contratual. A cozinha deverá estar plenamente instalada antes da assinatura do contrato ou poderá ser estruturada no prazo de 30 dias previsto no item 12.2.5?

11. Divergência entre os prazos de implantação e fornecimento dos equipamentos – TR, itens 7.1.4 e 12.2.5 a 12.2.7, páginas 21 e 33

O Termo de Referência prevê a cozinha pronta para execução em até 30 dias, vistoria técnica no 20º dia e prazo de 10 dias para eventuais adequações, enquanto o item 7.1.4 determina a entrega dos equipamentos em comodato em até 48 horas após o recebimento da ordem de serviço. Solicitamos esclarecer o marco inicial de contagem de cada prazo e se o início efetivo do fornecimento das refeições ocorrerá somente após a aprovação da estrutura pela Administração.

12. Veículos de transporte próprios – TR, itens 7.1.30 a 7.1.33, página 24

Considerando que o Termo de Referência determina a utilização de veículos próprios da contratada, solicitamos esclarecer se serão admitidos veículos adquiridos mediante financiamento, arrendamento mercantil ou contrato de locação, desde que estejam sob responsabilidade integral da contratada e atendam às exigências sanitárias e de segurança. Solicitamos também informar se existe quantitativo mínimo de veículos exigido por unidade prisional.

13. Certificação sanitária dos veículos – Edital, item 14.26.1, inciso I, página 10; TR, item 7.1.38, página 24

O edital estabelece prazo de até 60 dias corridos após a homologação para apresentação do certificado ou declaração sanitária dos veículos, enquanto o TR prevê inspeção das instalações e verificação das condições de transporte como requisito para assinatura contratual. Solicitamos esclarecer se os certificados sanitários poderão ser apresentados no prazo de 60 dias previsto no edital ou se serão exigidos anteriormente à contratação e ao início dos serviços.

14. Equipamentos em comodato – TR, item 7.1.41.1, página 24, e Anexo B, página 42

Considerando os quantitativos elevados de equipamentos relacionados no Anexo B, solicitamos confirmar se as quantidades indicadas correspondem efetivamente a cada uma das quatro unidades prisionais, devendo ser multiplicadas por quatro para apuração do total contratual. Solicitamos confirmar, especialmente, as exigências de 145 caixas Hotbox, 175 garrafas térmicas de 12 litros e 128 cadeiras por unidade prisional, bem como esclarecer quem será responsável pelas adequações elétricas, hidráulicas, instalação, manutenção e eventual substituição dos equipamentos.

15. Fornecimento dos kits de consumo – TR, itens 7.1.41.2 e 7.1.41.3, páginas 24 e 25

Considerando a previsão de fornecimento semestral de 4.166 kits para os internos e 327 kits para os servidores, solicitamos esclarecer se os quantitativos correspondem ao total das quatro unidades ou à quantidade devida individualmente para cada estabelecimento prisional. Solicitamos informar, ainda, a responsabilidade pela reposição dos materiais em caso de extravio, quebra, desgaste ou aumento da população carcerária.

16. Acesso às unidades prisionais e logística de entrega – TR, itens 7.1.6 e 7.1.30 a 7.1.37, páginas 21 e 24

Considerando os procedimentos de segurança e inspeção dos veículos nas unidades prisionais, solicitamos esclarecer quais serão os procedimentos para credenciamento de motoristas e funcionários, tempos médios de inspeção, possibilidade de filas e restrições de acesso. Eventuais atrasos decorrentes exclusivamente de procedimentos internos da Administração serão desconsiderados para fins de glosas e penalidades?

17. Prestadora atual e transição contratual

Solicitamos informar qual empresa executa atualmente os serviços de alimentação destinados às quatro unidades prisionais, indicando os respectivos números dos contratos, valores vigentes e datas de encerramento. Solicitamos, ainda, esclarecer se haverá período de transição entre a atual prestadora e a futura contratada e se existe previsão de data para início da execução dos serviços.

III – MÃO DE OBRA, CONVENÇÃO COLETIVA E INSALUBRIDADE**18. Dimensionamento da mão de obra e CCT aplicável – TR, itens 7.1.42 e 11.16, páginas 25 e 30**

Considerando que a contratação exige mão de obra técnica, operacional e administrativa suficiente para a execução integral dos serviços, solicitamos informar qual quantitativo de funcionários, por função e unidade prisional, foi considerado na estimativa de custos da Administração, bem como indicar a Convenção Coletiva de Trabalho utilizada na elaboração do orçamento, seu número de registro, sindicato representativo e respectiva data-base. Solicitamos esclarecer, ainda, quais jornadas, escalas e horários de trabalho foram considerados, inclusive em finais de semana e feriados.

19. Insalubridade e periculosidade – TR, itens 7.1.42 e 11.25, páginas 25 e 30

Considerando a natureza das atividades desenvolvidas em cozinha industrial e nas dependências das unidades prisionais, solicitamos informar se a Administração realizou avaliação técnica quanto à incidência de adicionais de insalubridade ou periculosidade para os profissionais envolvidos na execução contratual. Em caso positivo, solicitamos disponibilizar os respectivos laudos técnicos, com indicação das funções, percentuais e bases de cálculo. Caso sejam identificadas condições insalubres ou perigosas posteriormente à contratação, haverá previsão de revisão dos custos mediante comprovação técnica?

IV – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DOCUMENTAÇÃO**20. Comprovação técnico-profissional e Certidão de Acervo Técnico – TR, itens 12.2.1 e 12.2.1.1, página 32**

Considerando a exigência de Certidão de Acervo Técnico, com registro de atestado, para o profissional responsável, solicitamos esclarecer qual conselho profissional deverá emitir o documento e se serão aceitos atestados de responsabilidade técnica, certidões e demais documentos equivalentes emitidos ou reconhecidos pelo Conselho Regional de Nutricionistas. Solicitamos confirmar, ainda, a aceitação de compromisso de contratação futura do profissional, acompanhado de sua anuência, nos termos previstos no edital.

21. Quantitativo mínimo dos atestados de capacidade técnica – TR, itens 12.2.3, 12.2.4.1 e 12.2.4.2, páginas 32 e 33

Considerando a exigência de comprovação de 35% do quantitativo anual de 3.279.890 refeições de almoço e jantar, correspondente a 1.147.961,50 refeições, solicitamos confirmar se será exigida a comprovação mínima de 1.147.962 refeições. Solicitamos esclarecer se o quantitativo poderá ser alcançado mediante somatório de diferentes atestados, inclusive de períodos sucessivos, desde que demonstrada a experiência mínima de um ano, e se serão aceitos atestados de serviços de alimentação coletiva de complexidade equivalente prestados a outros públicos.

22. Alvarás sanitários vinculados aos atestados – TR, item 12.2.4.2, página 33

Considerando que o Termo de Referência exige a apresentação dos alvarás sanitários dos locais de produção associados aos atestados, solicitamos esclarecer se serão aceitos alvarás que estavam válidos durante o período de execução dos contratos atestados, ainda que atualmente vencidos ou substituídos, bem como qual documentação poderá comprovar a regularidade sanitária histórica quando o estabelecimento tiver encerrado suas atividades.

23. Declaração de renúncia à vistoria – Edital, item 16.12, página 12, e Anexo V, página 55

O item 16.12 estabelece que a declaração de renúncia à vistoria deverá ser assinada pelo responsável técnico da licitante, enquanto o modelo constante do Anexo V prevê assinatura por responsável técnico ou representante legal. Solicitamos esclarecer se será aceita a declaração assinada exclusivamente pelo representante legal da empresa, conforme previsto no próprio modelo anexo.

24. Plano de contingência, manuais, laudos e demais documentos técnicos – TR, itens 11.33, 11.38 e 11.39, página 31

Solicitamos esclarecer em qual etapa deverão ser apresentados o Plano de Contingência, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), os laudos de análise da água e demais documentos técnicos relacionados à execução. Esses documentos serão exigidos na fase de habilitação, antes da assinatura contratual ou somente durante a execução dos serviços? Haverá exigência de amostras, testes, laudos laboratoriais ou prova de conceito ainda durante a licitação?

V – GARANTIAS, MEDIÇÃO, FATURAMENTO E REAJUSTAMENTO

25. Garantia da proposta – Edital, item 13.9, página 6

Considerando a exigência de garantia da proposta no percentual de 1% do valor estimado da contratação, equivalente a R\$ 409.426,92, solicitamos esclarecer se a comprovação deverá ocorrer obrigatoriamente antes da abertura da sessão pública ou se poderá ser apresentada juntamente com a proposta readequada pelo licitante provisoriamente vencedor. Solicitamos informar quais documentos deverão ser anexados ao sistema e qual procedimento será adotado para sua apresentação, considerando a necessidade de preservar o sigilo de identificação dos licitantes na fase inicial.

26. Divergência no percentual da garantia contratual – TR, itens 6.2.1 e 6.2.2, página 19

O item 6.2.1 prevê garantia de execução correspondente a 5% do valor contratual, enquanto o item 6.2.2 estabelece que, na modalidade seguro-garantia, o percentual será de 1% do valor contratado. Considerando a divergência, solicitamos esclarecer qual percentual será efetivamente exigido para a modalidade seguro-garantia e qual prazo deverá ser observado para sua apresentação. Solicitamos confirmar, ainda, se haverá retificação do instrumento convocatório para uniformização das exigências.

27. Procedimentos de medição, glosas e faturamento – TR, itens 8 e 9.1, páginas 25 a 27

Considerando que a remuneração decorrerá do fornecimento das refeições efetivamente executadas, solicitamos esclarecer qual será a periodicidade das medições, quais documentos comprobatórios deverão ser apresentados pela contratada e qual prazo será concedido à fiscalização para validar os quantitativos. Solicitamos informar se haverá Instrumento de Medição de Resultado (IMR), indicadores de desempenho, glosas ou redutores financeiros, especificando seus critérios, percentuais, bases de incidência e limites máximos, bem como se eventual glosa incidirá somente sobre a parcela efetivamente afetada pela ocorrência.

28. Prazo de liquidação e pagamento – TR, itens 9.1, 9.2 e 9.3, páginas 26 a 28

Considerando a previsão de recebimento provisório e definitivo, prazo de até 10 dias úteis para liquidação, prorrogável por igual período, e pagamento em até 30 dias úteis após a liquidação, solicitamos esclarecer qual será o prazo máximo total entre o encerramento da competência mensal, a medição, a emissão da nota fiscal e o efetivo pagamento. Solicitamos confirmar, ainda, se eventuais divergências referentes a parte do fornecimento permitirão o pagamento regular da parcela incontroversa, sem retenção integral da fatura.

29. Reajuste dos preços e repactuação da mão de obra – Minuta do Contrato, cláusula nona, página 46

Considerando que a minuta contratual estabelece a data-base de 28/05/2026 para reajustamento pelo IPCA, solicitamos esclarecer se essa data será aplicada a todos os componentes do preço, inclusive mão de obra, gêneros alimentícios, materiais, equipamentos e transporte. Em relação à mão de obra, haverá possibilidade de repactuação específica em decorrência da alteração de salários e benefícios estabelecidos em Convenção Coletiva de Trabalho, observada sua respectiva data-base? Solicitamos esclarecer os procedimentos e documentos necessários para os pedidos de reajuste, repactuação e eventual restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

30. Incidência tributária e ISS – TR, item 9.4, página 28, e Anexo C, página 43

Considerando que os serviços serão prestados em unidades localizadas em municípios distintos, solicitamos esclarecer qual enquadramento tributário foi considerado na composição do orçamento estimativo, especialmente quanto à incidência de ISS e/ou ICMS, indicando os códigos de serviço ou atividade e os municípios considerados

para o recolhimento dos tributos. Solicitamos informar, ainda, se haverá retenções tributárias específicas no momento do pagamento.

VI – PENALIDADES E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

31. Prazo de substituição das refeições e penalidades – TR, item 11.27, página 31, e Minuta do Contrato, cláusula décima terceira, página 50

Considerando a exigência de refazimento do objeto em até duas horas da notificação, solicitamos esclarecer se esse prazo será aplicado indistintamente a todas as ocorrências, inclusive aquelas que exijam nova produção, acondicionamento, deslocamento e acesso às unidades prisionais. Solicitamos informar, ainda, como será realizada a apuração de eventuais penalidades, de forma proporcional à gravidade da ocorrência, à quantidade de refeições afetadas e às condições efetivas de correção.

32. Alcance da sanção de impedimento de licitar e contratar – Edital, itens 18.10 e 18.11, página 14

Considerando o disposto no art. 156, §§ 4º e 5º, da Lei nº 14.133/2021, solicitamos confirmar se, para fins de participação no certame, a sanção de impedimento de licitar e contratar será interpretada nos limites do ente federativo que a aplicou, distinguindo-se da declaração de inidoneidade, cujos efeitos possuem abrangência nacional. Assim, empresas que possuam exclusivamente sanção de impedimento aplicada por ente federativo diverso do Estado do Ceará poderão participar normalmente deste certame, desde que não estejam sujeitas a outras restrições legais?

33. Subcontratação de atividades acessórias – Edital, item 20.7, página 15, e TR, item 6.1.1, página 19

Considerando a vedação à subcontratação do objeto contratual, solicitamos esclarecer se a restrição abrange exclusivamente a execução principal dos serviços de alimentação ou se também impede a contratação de terceiros para atividades acessórias e instrumentais, tais como manutenção de equipamentos, controle de pragas, análise laboratorial, locação de instalações e outros serviços de apoio, permanecendo a contratada integralmente responsável perante a Administração.

CONCLUSÃO

Diante dos questionamentos apresentados, solicitamos que os esclarecimentos sejam prestados de maneira objetiva e individualizada, com a indicação das disposições aplicáveis, especialmente nos pontos que apresentam divergências entre o Edital, o Termo de Referência e seus anexos.

Considerando que as informações solicitadas possuem impacto direto na elaboração das propostas, no dimensionamento da estrutura operacional, na composição dos custos e na avaliação das condições de participação, solicitamos, caso sejam identificadas inconsistências que demandem alteração do instrumento convocatório, a devida retificação e reavaliação dos prazos do certame, quando legalmente necessária.

Agradecemos antecipadamente a atenção e aguardamos os esclarecimentos.

Aviso de Confidencialidade: Esta comunicação deve ser lida apenas pelo seu destinatário e não pode ser retransmitida sem autorização formal. Caso seja recebida indevidamente, por favor destrua-a. Qualquer reprodução, alteração, distribuição e/ou publicação é estritamente proibida.

--

Notice of Confidentiality: This document should only be read by those persons to whom it is addressed and can not be relayed without formal permission. If you have received this e-mail message in error, please destroy it. Any form of reproduction, modification, distribution and/or publication of this e-mail message is strictly prohibited.
