MINUTA EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 19/2026– SEAP/MA

PROCESSO Nº SEAP/3120/2026

(PROCESSO SEI Nº 2025.560101.80577)

DADOS DA LICITAÇÃO
ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria de Estado de Administração Penitenciária
OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o planejamento, o fornecimento de insumos, o preparo, o acondicionamento, a implantação, adaptação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras nas unidades abrangidas, bem como o transporte operacional estritamente necessário, a distribuição e o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão.
VALOR TOTAL ESTIMADO: R$ 276.707.485,35 (duzentos e setenta e seis milhões setecentos e sete mil quatrocentos e oitenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).
PORTAL UTILIZADO: Portal de Compras Estado do Maranhão **ENDEREÇO DO PORTAL:** www.compras.ma.gov.br **DATA:** 19 de novembro de 2026. **HORÁRIO:** 10h:00min (HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF) **E-MAIL:** cslicseap@gmail.com e cslic@seap.ma.gov.br
AUTORIDADE COMPETENTE: Subsecretário de Estado da Administração Penitenciária

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DA CONTRATAÇÃO	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO
FORMA DE ADJUDICAÇÃO	POR LOTE
MODO DE DISPUTA	ABERTO E FECHADO
INTERVALO ENTRE OS LANCES	R$ 0,10 (dez centavos)
REGIME DE EXECUÇÃO	EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO
EXIGÊNCIA DE VISITA TÉCNICA	NÃO
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS	NÃO
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA	NÃO
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE CONTRATO	SIM
PERMITE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO	NÃO
HAVERÁ INVERSÃO DA FASE DE HABILITAÇÃO?	SIM
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA	60 dias

DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE	
Itens/Lotes destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais)? (Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)	NÃO
Itens/Lotes com reserva de cotas destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP? (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido? (Art. 48, §3º, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO
Não será concedido tratamento favorecido *(benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06) às* ***Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e ao Microempreendedor Individual (MEI)****. Tal vedação ocorre por se tratar de contratação de serviços cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.*	

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 19/2026 - SEAP/MA PROCESSO SEAP/3120/2026
MINUTA DE EDITAL - STARTGOV

A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA, por meio da Comissão Setorial de Licitação – CSLIC/SEAP, sediada na Rua Gabriela Mistral, 716, Vila Palmeira, São Luís/MA, CEP nº. 65045-070, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar, sob a égide da Lei n.º 14.133/2021, **Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022**, Instrução Normativa SEGES/MP nº 03/2018, Lei Estadual nº 10.403/2015, Decreto Estadual nº 38.134/2023**,** Decreto Estadual nº 33.332/2017, Decreto Estadual nº 24.629/2008, Instrução Normativa SEAP/MA nº 112/2025, e, de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, licitação na modalidade **PREGÃO** com ***INVERSÃO DE FASES,*** na forma ELETRÔNICA**,** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o planejamento, o fornecimento de insumos, o preparo, o acondicionamento, a implantação, adaptação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras nas unidades abrangidas, bem como o transporte operacional estritamente necessário, a distribuição e o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão, no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 As especificações técnicas, os quantitativos estimados por lote, unidade prisional e tipo de refeição, bem como a composição da demanda, encontram-se detalhados no Termo de Referência (ANEXO I) e são estimativas de consumo anual e serão solicitadas de acordo com as necessidades dos Órgãos Participantes, podendo ser utilizada no todo ou em parte.

1.3 O valor máximo estimado desta licitação é de **R$ 276.707.485,35** (**duzentos e setenta e seis milhões setecentos e sete mil quatrocentos e oitenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).**

1.4 Havendo divergências entre o descritivo constante no **STARTGOV** e o descritivo do Termo de Referência do Edital, prevalecerá as especificações constantes no Termo de Referência.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 VALOR: R$ 276.707.485,35 (duzentos e setenta e seis milhões setecentos e sete mil quatrocentos e oitenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).

Natureza de Despesa: 33.90.30.07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1 Qualquer pessoa, **no prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data de abertura da sessão pública** , poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o instrumento convocatório, nos termos do **art. 164 e seguintes da Lei 14.133/2021**.

3.1.1 O Agente de Contratação conhecerá e apreciará as petições encaminhadas por e-mail até às 23h59min e as petições físicas protocoladas na SEAP/MA até às 18h00min, ambas em relação ao dia estipulado no prazo supramencionado.

3.1.2 Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações ao edital enviadas após os citados prazos desobrigam o Agente de Contratação a expedir manifestação, não obstante, o mesmo poderá fazê-lo facultativamente.

3.2 As petições deverão ser encaminhadas para os endereços eletrônicos "cslicseap@gmail.com" e "cslic@seap.ma.gov.br", ou ainda, fisicamente protocoladas na SEAP/MA, localizada no endereço disposto no preâmbulo deste edital, neste caso, devendo ter como destinatária a Comissão Setorial de Licitação – CSLIC/SEAP/MA.

3.3 Qualquer dificuldade no peticionamento dos pedidos de esclarecimentos ou das impugnações poderão ser solucionadas diretamente com o Agente de Contratação, pelo telefone **(98) 99228-5285**.

3.4 Caberá ao Agente de Contratação decidir sobre a petição **no prazo de até 03 (três) dias úteis**, a contar de seu regular recebimento, **limitado a resposta ao último dia útil anterior à data da abertura do certame**.

3.4.1 As impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos deverão ser anexadas em campo próprio no sistema mediante acesso ao sítio www.compras.ma.gov.br; e encaminhadas via e-mail: "cslicseap@gmail.com" e "cslic@seap.ma.gov.br"

3.4.2 O Agente de Contratação poderá requisitar informações e apreciações aos setores responsáveis pela elaboração dos documentos de planejamento da contratação.

3.5 O recebimento de impugnações e esclarecimentos não suspende os prazos previstos no certame, exceto, por meio de motivação do Agente de Contratação.

3.6 Caso a resposta aos esclarecimentos e às impugnações resulte em modificação editalícia, o Agente de Contratação deverá analisar se há prejuízo à formulação das propostas, sendo que:

3.6.1 Em caso negativo, será mantida a data de abertura do certame.

3.6.2 Do contrário, o certame será suspenso, a fim de que, após as substanciais alterações editalícias – inclusive, com possibilidade de revisão dos atos de planejamento da contratação – os setores responsáveis pela análise jurídica e de controle interno possam dar parecer favorável à continuidade do mesmo, nos termos do **Art. 55, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021** .

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto licitado, que atendam a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos, e estejam previamente registradas no **CADFOR/MA – Cadastro de Fornecedores do Estado do Maranhão**, conforme disposto no **Decreto Estadual nº 36.170, de 18 de setembro de 2020.**

4.1.1 Em regra, o registro comercial, ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou instrumento congêneres em vigor servirão como meio de prova de que o interessado possui ramo de atividade compatível, sendo analisados no momento da habilitação jurídica da empresa.

4.2 A participação no certame dar-se-á por meio eletrônico do LINKS STARTGOV - no site www.compras.ma.gov.br, no link "Área do Fornecedor" ícone "Área Restrita do Fornecedor", mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do credenciado.

4.2.1 A chave de identificação (login) e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, constante no Portal de Compras Governamentais, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado, do responsável legal da empresa ou por iniciativa do responsável pelo CADFOR/MA (e-fornecedor), devidamente justificado.

4.2.2 As informações sobre cadastramento e de como participar do procedimento licitatório estão disponíveis no site www.compras.ma.gov.br, menu "Manuais e Downloads" e no link " Área do Fornecedor".

4.2.3 O credenciamento do responsável legal para representar os interesses da empresa licitante implica na responsabilidade legal da mesma pelos atos praticados pelo credenciado, bem como a presunção de capacidade técnica para operacionalização do sistema e realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.2.4 É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente.

4.2.4.1 As Licitantes que possuírem o mesmo endereço de IP terão suas propostas desclassificadas, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme inciso I do art. 13º da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.2.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no e-fornecedor e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.2.6 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação da licitante.

4.3 A participação no certame será de ampla concorrência, **não sendo concedido o tratamento favorecido** (benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06) às **Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e ao Microempreendedor Individual (MEI)**. Tal vedação ocorre por se tratar de contratação de serviços cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.4 **Não poderão participar deste certame os interessados**:

4.4.1 Que não atendam as condições deste Edital;

4.4.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.4.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista **ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto**, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.4.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre**, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta**;

4.4.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, **até o terceiro grau**;

4.4.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.4.7 Pessoa física ou jurídica que, nos **5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital**, tenha **sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado**, **por exploração de trabalho infantil,** por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por **contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista** ;

4.4.8 **Agente público do órgão ou entidade licitante**;

4.4.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.4.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme **§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021** .

4.4.11 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.4.12 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.4.13 Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando as características e a natureza do objeto da contratação.

4.4.13.1 A vedação justifica-se pelo fato de que a execução dos serviços exige coordenação operacional contínua, padronização dos procedimentos, rastreabilidade dos alimentos, controle sanitário rigoroso e definição clara de responsabilidades perante a Administração, aspectos que recomendam a concentração da execução de cada lote em uma única empresa.

4.4.13.2 A medida também visa facilitar a interlocução administrativa, o acompanhamento dos indicadores de desempenho, a fiscalização contratual e a identificação e apuração de eventuais falhas na prestação dos serviços, favorecendo a eficiência da gestão e a continuidade da execução contratual.

4.5 O impedimento de que trata **o item 4.4.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

4.6 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 4.4.2 e 4.4.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade;

4.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

4.8 O disposto nos **itens 4.4.2 e 4.4.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

4.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da **Lei nº 14.133/2021;**

4.10 A vedação de que trata o **item 4.4.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica;

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1.1 No preâmbulo deste edital está definido se a fase de habilitação poderá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.2 Caso a fase de habilitação NÃO anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, dos documentos de habilitação somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

5.1.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.

5.1.4 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.1.5 A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor de sua proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

5.1.6 A entrega da proposta e dos documentos de habilitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições neles estabelecidas.

5.1.7 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.1.8 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.1.9 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.1.10 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.1.11 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.12 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.1.13 Não será concedido tratamento favorecido (benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei complementar nº 123/06) para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e para o Microempreendedor Individual—MEI, por se tratar de contratação de serviços, cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.1.14 A ausência de declaração de enquadramento (ME, EPP e MEI), no sistema de disputa, não impedirá o prosseguimento no certame.

5.1.15 A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.1.16 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.1.17 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.1.18 O prazo de validade da proposta é de 60 (SESSENTA) dias conforme estabelecido no preâmbulo deste edital de licitação, contados da data de abertura da sessão pública.

5.1.19 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura do Termo de Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

5.1.20 Caso o licitante concorde com a revalidação e dilação dos atos da contratação, a prorrogação da proposta, considerando a plausibilidade da justificativa da empresa, poderá ser realizada com prazo de validade inferior ao inicialmente previsto, desde que o novo prazo não seja menor que 60 (sessenta) dias, contados do recebimento e anuência da Administração.

5.1.21 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.1.22 A entrega da proposta e dos documentos de habilitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições neles estabelecidas.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 O certame será realizado com **INVERSÃO DE FASES**, permitida no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, devendo a habilitação dos licitantes preceder a fase de apresentação de propostas e lances.

6.3 A inversão de fases terá como benefícios a verificação prévia da qualificação técnica, da experiência e da qualidade dos serviços prestados pelos licitantes, em busca de atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, anexo I deste edital, na tentativa de evitar a mácula no preço com a realização da disputa de lances antes do julgamento da capacidade de execução do objeto. Assim, a disputa ocorrerá após a análise da habilitação dos licitantes, sendo o menor preço o critério decisivo na escolha da proposta melhor classificada.

6.4 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Contratação e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.5 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do presente procedimento de contratação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança de sua proposta e seus documentos de habilitação.

6.7 Aberta a sessão pública do certame, as propostas de preços serão irretratáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.

6.8 Considerando a INVERSÃO DE FASES e após o encerramento da etapa de habilitação, o Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

6.9 Também será desclassificada a proposta preenchida e que identifique o licitante.

6.10 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.11 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.12 O Agente de Contratação poderá suspender a sessão pública da licitação quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.

6.13 Após a suspensão da sessão pública, o Agente de Contratação enviará, via chat, mensagens aos licitantes informando a data prevista para o início da oferta de lances.

6.14 Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema STARTGOV, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 Considerando a INVERSÃO DE FASES e após o encerramento da etapa de habilitação, o Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.3 Também será desclassificada a proposta preenchida e que identifique o licitante.

7.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.6 O Agente de Contratação poderá suspender a sessão pública da licitação quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.

7.7 Após a suspensão da sessão pública, o Agente de Contratação enviará, via chat, mensagens aos licitantes informando a data prevista para o início da oferta de lances.

7.8 Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no **art. 14 da Lei nº 14.133/2021**, legislação correlata e no item **4.4** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos

seguintes cadastros:

8.2. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.

8.3. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ou percentual de desconto superior ao último por ela ofertada e registrado no sistema

8.4. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, está estabelecido no preâmbulo deste edital.

8.5. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

8.6. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.7. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.8. O licitante poderá solicitar a exclusão de seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível, que será avaliado pelo Agente de Contratação.

8.9. Durante a fase de lances, o Agente de Contratação poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja entendido como manifestamente inexequível.

8.10. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.11. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.12. Modo de Disputa Aberto -Fechado:

8.13. No modo de disputa "aberto e fechado", é quando os licitantes apresentam lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.14. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após isso, transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.15. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.16. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por oferecer melhor lance.

8.17. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.18. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

8.19. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.20. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9. DA INEXEQUIBLIDADE

9.1 No caso de bens e serviços em geral, é indício de **INEXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS** valores inferiores a **50% (cinquenta por cento) do valor orçado** pela Administração, **conforme art. 34 da IN SEGES/ME nº 73/2022**.

9.2 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Agente de Contratação que comprove:

a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.2.1 Para fins de comprovação da exequibilidade, poderão ser utilizadas as ferramentas dispostas no Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 05/2017 ou qualquer outra normativa atinente à matéria e aplicável no âmbito deste Órgão.

9.3 Além do Agente de Contratação, qualquer interessado poderá requerer a **realização de diligências para aferir a exequibilidade ou qualquer outra condição que reflita na aceitabilidade das propostas**, devendo apresentar provas, indícios ou motivações que fundamentem a suspeita.

9.3.1 Caso não esteja com acesso ao chat, o licitante poderá enviar seu pedido por e-mail.

9.4 O Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar **documento complementar**, por meio de funcionalidade disponível no Sistema (convocação de anexo) ou via e-mail (em caso de desconexão daquele), estabelecendo no "chat" **o prazo mínimo de 02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

9.4.1 Antes do fim do prazo estabelecido acima, o mesmo poderá ser prorrogado pelo Agente de Contratação de ofício ou mediante solicitação do licitante, ambos devendo ser justificados, via chat ou e-mail.

9.4.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Agente de Contratação, destacam-se os que possuam a natureza de confirmar a exequibilidade ou as características do item ofertado – tais como: marca, fabricante, prospectos, folhetos, catálogos ou desenhos do produto – ou seja, que demonstrem o cumprimento das especificações técnicas.

9.4.3 O Agente de Contratação solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de, no mínimo 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao lance vencedor após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.4.4 Caso o objeto esteja parcelado, o prazo para o envio das propostas adequadas será o mesmo para todos os licitantes provisoriamente classificados em primeiro lugar para seus respectivos itens ou grupos, contando-se após solicitação do Agente de Contratação mediante mensagem genérica no chat eletrônico e convocação do anexo, cuja ciência será de conhecimento de todos.

9.5 No caso de desconexão do Agente de Contratação com o sistema, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos seus lances.

9.6 Retornando a conexão do Agente de Contratação ao sistema, todos os atos praticados pelas licitantes junto ao sistema serão considerados válidos.

9.7 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação do fato às participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, e a ocorrência será registrada em ata.

9.7.1 DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

9.7.1.1 Não será exigida a apresentação de amostras no presente processo, considerando que a conformidade do objeto poderá ser verificada mediante a análise das especificações técnicas, dos cardápios, das fichas técnicas, das composições nutricionais e dos demais documentos e informações exigidos no Termo de Referência. A qualidade e a adequação dos serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o preparo, o acondicionamento, o transporte, a distribuição e o fornecimento das refeições, serão aferidas durante a execução contratual, por meio dos procedimentos de acompanhamento, controle e fiscalização estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

10. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada exclusivamente por órgãos e entidades integrantes da Administração Pública Estadual Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Estado do Maranhão que não tenham participado do procedimento de Intenção de Registro de Preços, observadas as disposições constantes nesta Ata e na legislação aplicável.

10.2 Os órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual que não tenham participado da Intenção de Registro de Preços e desejarem aderir à presente Ata deverão encaminhar solicitação à Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, ou por meio do e-mail institucional indicado pelo órgão competente, observadas as competências estabelecidas no art. 3º do Decreto Estadual nº 38.136/2023.

10.3 Fica vedada a adesão à presente Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não integrantes do Poder Executivo do Estado do Maranhão.

11. DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS

11.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante vencedor, devendo tal fato ser consignado na ata da sessão.

11.2. A apresentação de proposta adequada para fins de registro adicional de preços não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor, destinando-se à formação de cadastro de reserva.

11.3. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da documentação de habilitação.

11.4. Havendo mais de um licitante na condição de cadastro de reserva, estes serão classificados segundo a ordem obtida na fase competitiva.

11.5. O licitante incluído no cadastro de reserva poderá ser convocado para fornecimento na hipótese de impossibilidade de atendimento pelo fornecedor anteriormente classificado ou de cancelamento do registro do fornecedor com melhor classificação, observada a ordem de classificação.

11.6. O licitante integrante do cadastro de reserva que, convocado para fornecimento, aceitar o compromisso nas condições registradas ficará obrigado ao seu cumprimento, sujeitando-se às sanções cabíveis em caso de descumprimento injustificado.

12. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação no Diário Oficial do Estado e poderá ser prorrogada nos termos do Art. 21, do Decreto Estadual 38.136/2023. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com o parágrafo primeiro do referido artigo.

12.2 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado;

12.3 Após o interregno de um ano, e atendidos os requisitos previstos em lei, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Quando constatado a ocorrência de atraso na execução de serviços da planilha orçamentária, por culpa da Contratada, estes não serão reajustados.

13. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências

incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

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

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

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

14. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADO

14.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese prevista no art. 25, § 1º, do Decreto Estadual nº 38.136, de 6 de março de 2023; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

e) na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

14.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 14.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

14.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

14.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

a) por razão de interesse público;

b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados e justificados, nos termos do art. 40 do Decreto Estadual nº 38.136, de 6 de março de 2023.

15 DAS PENALIDADES

15.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

15.2 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

15.3 É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes de infrações ocorridas no procedimento licitatório e do descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços, observados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da competência do órgão participante para aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações relativas às suas próprias contratações, nos termos dos arts. 43, IX, e 45 do Decreto Estadual nº 38.136/2023.

15.4 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 13.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

16 DA HABILITAÇÃO

16.1 Para fins de habilitação, conforme disciplinado nos **arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021**, o licitante deverá comprovar os requisitos a seguir delineados:

16.2 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no **registro cadastral no SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor).**

16.3 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto **na Lei nº 14.133/2021**.

16.4 Será verificado se o licitante apresentou **declaração de que atende aos requisitos de habilitação**, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (***art.63, I da Lei nº 14.133/2021***).

16.5 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

16.6 O licitante deverá apresentar, **sob pena de desclassificação**, ***declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas*** assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

16.7 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (**IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º**).

16.7.1 Neste caso, a documentação original ou cópia autenticada deverá ser encaminhada à Secretaria de Administração Penitenciária-SEAP/MA, destinada à Comissão Setorial de Licitação, situada na Rua Gabriela Mistral, nº 716, Vila Palmeira, São Luís – MA, CEP nº 65045-070, no prazo máximo assinalado pelo Agente de Contratação, prorrogável mediante justificativa do licitante e aceita pelo Agente de Contratação, sob pena de inabilitação.

16.8 A habilitação será verificada por meio do **SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor)**, nos documentos por ele abrangidos, **somente quanto ao licitante vencedor**.

16.8.1 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

16.8.2 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

16.9 A verificação pelo Agente de Contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

16.10 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no **SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor)** serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de **02 [duas horas]**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação.

16.11 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, **simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto**, observado o disposto no **§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.**

16.12 Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, **e apenas do licitante mais bem classificado**.

16.13 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

16.14 Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, consoante inteligência do art**. 64 da Lei 14.133/2021 c/c o art. 39, §4º IN 73/2022** , para:

16.14.1 Complementação de informação acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

16.14.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

16.15 Na análise dos documentos de habilitação, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

16.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem **15.10**.

16.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior. (**art. 39, §9º da IN SEGES n. 73/2022)**

16.18 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento. **(art. 64, §2º da lei 14.133/2021)**

16.19 Os licitantes que não tenham cadastrado no SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor) ou cuja documentação esteja desatualizada ou incompleta, deverão apresentar a documentação descrita nos itens posteriores.

16.20 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

16.20.1 No caso de **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente, por força de lei, que tenha validade de identificação em todo território nacional.

16.20.2 No caso de **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

16.20.3 No caso de **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor.

16.20.4 No caso de **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

16.20.5 No caso de sociedade simples, inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

16.20.6 No caso de Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

16.20.7 No caso de cooperativa, a ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

16.20.8 No caso de Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

16.20.9 No caso de Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

16.20.10 No caso Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

16.20.11 Os documentos acima poderão ser substituídos por sua última alteração consolidada, sem prejuízos de que o Agente de Contratação diligencie o envio do documento inaugural ou de alterações anteriores.

16.20.12 A demonstração da legitimidade do signatário da proposta se dará mediante apresentação da seguinte documentação:

16.20.12.1 No caso de Procurador:

a) Instrumento de mandato público, ou;

b) Instrumento de mandato particular, assinado pelo representante legal da empresa, com firma reconhecida em Cartório ou assinatura digital, que possa ser verificada sua autenticidade, conforme Art. 12 da Lei 14.133/21, juntamente com documento de constituição da empresa e alterações, onde se verifique que o sócio subscritor possui legitimidade para outorgar a procuração referida e célula de Identidade/RG e CPF do procurador.

16.20.12.2 No caso de sócio-gerente:

16.20.12.3 Documento de constituição da empresa e alterações, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações decorrentes de tal investidura.

16.21 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

16.21.1 Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoa física, conforme o caso** ;

16.21.2 Prova de **regularidade com a Fazenda Federal**, mediante apresentação da **Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciário**, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

16.21.3 Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através de apresentação do CRF - **Certificado de Regularidade do FGTS**;

16.21.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

16.21.5 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuinte Municipal ou Estadual**, se houver, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

16.21.6 Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal ou Estadual** do domicílio ou sede da licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre**;**

16.21.6.1 Caso o licitante seja isento dos referidos tributos, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação da declaração da respectiva Fazenda do seu domicilio ou sede, ou outro documento equivalente, na forma da lei.

16.22 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

16.22.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, ***caso se trate de pessoa física***, desde que admitida a sua participação na licitação (**art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021**), ou de sociedade simples com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade;

16.22.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II), com data não excedente a **60 (sessenta) dias** de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de

validade;

16.22.3 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados **mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais **demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais** e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

16.22.3.1 As empresas que apresentarem **resultado inferior ou igual a 1 (um),** em qualquer um dos índices acima, à critério do Agente de Contratação, deverão comprovar o capital social ou o patrimônio líquido, no mínimo de **10% (dez por cento)** do valor global estimado da contratação ou do item/lote pertinente.

16.22.3.2 Caso seja o caso de **participação exclusiva de ME, EPP e MEI, não será exigida apresentação de balanço** patrimonial do último exercício para fins de habilitação, conforme previsto no **art. 13 da Lei Estadual nº 10.403/2015**, sem prejuízos de que, justificadamente, o Agente de Contratação diligencie seu envio.

16.22.3.3 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo **balanço de abertura**. (**Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º**).

16.22.3.4 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **limitar-se-ão ao último exercício no caso de** a pessoa jurídica ter sido constituída **há menos de 2 (dois) anos**. (**Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º**).

16.23 REGULARIDADE TÉCNICA

16.23.1 A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** para todos os lotes se dará com a comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados de capacidade técnica, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do §3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) das quantidades apresentadas do Termo de Referência, conforme §§ 2º e 5º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, em relação a quantidade fornecida exigida para cada lote, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor.

16.23.1.1 Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação;

16.23.1.2 Os Atestados de Capacidade Técnica deverão estar registrados (conforme art. 3º da RESOLUÇÃO CFN Nº 702) e autenticados no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante;

16.23.1.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

16.23.1.3.1 Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato)

16.23.1.3.2 Local e data de emissão;

16.23.1.3.3 Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

16.23.1.3.4 Período da execução da atividade quantitativo do objeto fornecido.

16.23.1.4 Considerar-se-á pertinente e compatível, em características, quantidades e especificações, a comprovação de experiência do licitante nos serviços relacionados à produção, preparo, fornecimento, distribuição, gerenciamento ou prestação de serviços de alimentação e nutrição, especialmente aqueles que envolvam a disponibilização regular de refeições a grupos ou coletividades.

16.23.1.5 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

16.23.2 Caso a empresa apresente outros documentos para fins de qualificação técnica, por exemplo, contratos ou notas fiscais, o Agente de Contratação terá o poder-dever de diligenciar e solicitar maiores esclarecimentos dos mesmos, a fim de que possam ser aceitos como prova de capacidade técnica, em observância aos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

16.23.3 A aceitação de atestados ou declarações de capacidade técnica que apresentem a execução de serviços similares aos dispostos no termo de referência deverá ser analisada no caso concreto pelo Agente de Contratação, inclusive, podendo realizar diligências para verificação de sua veracidade.

16.23.4 A licitante deverá apresentar ainda:

16.23.4.1 Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, ou outro órgão equivalente, pertencente a unidade federativa onde se encontra o estabelecimento do licitante.

16.23.4.2 Declaração da licitante de que, caso seja vencedora do certame, contratará pessoas presas ou egressas, nos termos do art. 5º, § 1º, incisos I e II, do Decreto Federal nº 9.450, de 24 de julho de 2018 c/c Lei Estadual nº 10.182 de 22 de dezembro de 2014, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 37.806 de 21 de julho de 2022 e Decreto Estadual nº 37.372 de 17 de janeiro de 2022, devendo ainda a Licitante apresentar em sua documentação de habilitação a declaração expedida pela Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP, órgão responsável pela execução penal, de que dispõe de pessoas presas ou egressas aptas à execução de trabalho externo, sob pena de inabilitação.

16.24 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e/ou trabalhista não impede que a licitante qualificada como ME, EPP ou

MEI seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

16.24.1 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e/ou trabalhista das pessoas jurídicas acima indicadas, após a declaração do vencedor, a empresa será convocada para, **no prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, **comprovar a regularização**. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante apresentação de justificativa pelo licitante e aceitação pelo Agente de Contratação.

16.24.2 A não regularização fiscal e/ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra ME, EPP ou MEI com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

16.25 DA SUBCONTRATAÇÃO OBRIGATÓRIA E DA DOCUMENTAÇÃO DA SUBCONTRATADA

16.25.1 As licitantes que não se enquadrem como microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual – MEI deverão indicar, para cada lote disputado, uma ou mais ME, EPP ou MEI que serão subcontratadas, observando o percentual mínimo de 3% (três por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor global do respectivo lote, nos termos do item 13 do Termo de Referência e do art. 8º da Lei Estadual nº 10.403/2015.

16.25.2 A ME, EPP ou MEI indicada para subcontratação deverá possuir sede no Estado do Maranhão. A licitante deverá apresentar, juntamente com seus documentos de habilitação, a identificação e a qualificação da empresa indicada, a descrição dos bens e/ou serviços que serão por ela executados e os respectivos valores, de forma a demonstrar o atendimento ao percentual de subcontratação exigido para cada lote.

16.25.3 Deverá ser apresentada, em relação a cada empresa indicada, a documentação exigida neste Edital para a habilitação jurídica, a regularidade fiscal, social e trabalhista, a qualificação econômico-financeira, a qualificação técnica e os demais requisitos de habilitação, observada, quanto à qualificação técnica, a exigência proporcional às atividades que serão efetivamente executadas pela subcontratada.

16.25.4 A licitante deverá apresentar declaração de compromisso de efetivação da subcontratação nos percentuais e nas condições indicados, caso venha a ser adjudicatária do lote, sem prejuízo da necessidade de autorização prévia e expressa da CONTRATANTE para a efetiva formalização e início da atuação da subcontratada.

16.25.5 A indicação da subcontratada e a apresentação de seus documentos não afastam a responsabilidade integral da licitante vencedora pela execução do objeto, nem estabelecem vínculo jurídico ou contratual direto entre a subcontratada e a CONTRATANTE.

16.26 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar :

16.26.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971 .

16.26.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

16.26.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

16.26.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107 ;

16.26.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

16.26.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

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

16.27 Havendo necessidade de analisar minuciosamente algum dos documentos exigidos ou diligenciados, o Agente de Contratação poderá suspender a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

16.27.1 Alternativamente, nos casos em que for necessária uma interrupção dos trabalhos devido ao início do horário de almoço, a aproximação do fim do expediente, inconstância de energia elétrica ou internet no Órgão, falha do Sistema ou quaisquer outras situações mais simplórias e sem qualquer culpa da Administração, o Agente de Contratação poderá determinar a paralisação da sessão, neste caso, sendo comunicada a data e hora para o reinício dos trabalhos.

16.27.2 A paralisação da sessão não será procedida de qualquer comando no Sistema, sendo realizada pela simples manifestação no chat.

16.27.3 Após a comunicação da paralisação, será concedido o prazo de **15 (quinze) minutos**, durante o qual qualquer um dos licitantes poderá requisitar a modificação da data e hora de reinício, mediante justificativa a ser enviada por e-mail e aceita pelo Agente de Contratação.

16.28 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

16.29 Nos itens não exclusivos a ME, EPP e MEI, havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, nos termos da lei, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

16.30 Na análise dos documentos de habilitação, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, ou ainda, interpretar em prol do interesse público, da busca da proposta mais vantajosa e do desvio do formalismo exacerbado, mediante fundamentação registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de habilitação.

16.31 Em regra, os autos serão instruídos, somente, com os documentos de habilitação das empresas que tiverem suas propostas aceitas.

16.32 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

17. DOS RECURSOS

17.1 Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, **de forma imediata, após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação**, **em campo próprio do sistema**, manifestar sua intenção de recorrer, **sob pena de preclusão**, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

17.2 Havendo intenção recursal, **caberá ao Agente de Contratação verificar as condições de admissibilidade do recurso**, ou seja, a presença dos pressupostos recursais – sucumbência, **tempestividade,** legitimidade, interesse e motivação, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

17.2.1 A ausência de qualquer um dos pressupostos recursais importará na decadência do direito de recorrer.

17.3 Uma vez admitido o recurso, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis para a interposição das razões**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a **interpor as contrarrazões**, também pelo Sistema, e **no mesmo prazo de 03 (três) dias úteis,** conforme comando do Agente de Contratação no Sistema.

17.3.1 Ainda que torne impossível a inserção das contrarrazões e das decisões no Sistema, a não apresentação das razões do recurso não impedirá o prosseguimento da referida fase, visto que o Agente de Contratação deverá analisar se as intenções recursais possuem conteúdo minimamente capaz de ser apreciado, assim, decidindo nos autos.

16.3.1.1 Neste caso, a decisão poderá ser solicitada por e-mail pelos licitantes interessados.

17.3.2 A não apresentação das contrarrazões não acarretará qualquer prejuízo à continuidade da fase recursal.

17.4 Caso não seja possível a inserção do registro de intenção, das razões ou contrarrazões recursais no Sistema STARTGOV, justificadamente, a licitante poderá enviá-la via e-mail, sem prejuízos de futura inclusão no próprio, para fins de possibilitar uma maior transparência e o efetivo contraditório e ampla defesa.

17.5 Recebidas as razões e as contrarrazões – ou transcorrido os prazos, **o Agente de Contratação analisará o mérito recursal em decisão de 1º grau**, sendo que, **caso não se retrate no prazo de 3 (três) dias úteis, submeterá o recurso para conhecimento e decisão de 2º grau**, diga-se, pelo Secretário ou Subsecretário de Estado de Administração Penitenciária, a qual proferirá sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento dos autos. **(art. 165, §2º da lei 14.133/2021)**.

17.5.1 O provimento do recurso – em sede de 1º ou 2º grau – ***importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento***.

17.5.2 As decisões poderão determinar a reabertura da sessão pública e o retorno às fases anteriores do certame, sendo respeitado o interregno de **24 (vinte e quatro) horas** entre a inserção da decisão e a referida reabertura, nos termos da lei.

17.6 Durante a análise do mérito recursal, os julgadores poderão solicitar esclarecimentos e diligências ao setor demandante ou área especializada.

17.7 **O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo** do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17.8 Será assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa dos interesses de todos os licitantes, inclusive, estando os autos do processo com vista franqueada aos interessados, via e-mail.

18. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

18.1 A sessão pública poderá ser reaberta, nas seguintes hipóteses:

18.1.1 Provimento recursal que leve à invalidação de atos anteriores, situação em que serão repetidos os atos invalidados e os que dele dependam;

18.1.2 Atuação de ofício da Administração ou a pedido, quando houver erro insanável na aceitação da proposta ou na habilitação do licitante;

18.1.3 Quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos da lei, caso em que serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

18.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

18.3 A convocação se dará, obrigatoriamente, por meio do Sistema, sendo facultativamente comunicada por e-mail, todavia, neste segundo caso, obedecerá aos dados contidos nas propostas e no SICAF, sendo responsabilidade da licitante a manutenção de seus dados cadastrais atualizados.

19. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

19.1 Encerradas as fases de **julgamento e habilitação**, e exauridos os recursos administrativos, **o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá**:

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) **adjudicar o objeto e homologar a licitação**.

19.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

19.3O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

19.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

20. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

20.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à **autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar** o procedimento, **observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021**.

20.2Após a fase de julgamento e habilitação, os autos seguirão para a Comissão Permanente de Apuração de Responsabilidade em Licitações e Contratos e de Controle Interno – COMPAC/SEAP, momento em que será expedido parecer de controle interno quanto à fase externa do certame, nos termos do Art. 16, inciso II do Decreto Estadual nº 33.332/2017 e da Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

20.3 Após o parecer de controle interno, constatada a regularidade dos atos praticados, o procedimento licitatório **será adjudicado e homologado** pelo Secretário ou Subsecretário de Estado de Administração Penitenciária.

20.3.1 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21. DA GARANTIA/VALIDADE DO OBJETO

21.1 Os prazos de garantia, cobertura ou validade do objeto estão disciplinados no Termo de Referência, no que couber.

22. DA GARANTIA CONTRATUAL

22.1 Será exigida, no prazo e nas condições estabelecidas no contrato, a prestação de garantia de execução correspondente a 1% (um por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

22.2 Caberá à CONTRATADA optar por uma das modalidades de garantia legalmente admitidas, nos termos do art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021:

a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

b) seguro-garantia;

c) fiança bancária; ou t

d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

22.3 A escolha da modalidade de garantia caberá exclusivamente à CONTRATADA, observadas as condições e os requisitos previstos na legislação aplicável.

22.4 Quando a CONTRATADA optar pela modalidade de seguro-garantia, deverá ser observado o prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia, conforme disposto no art. 96, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

22.5 Nas demais modalidades de garantia, a prestação deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, prorrogável, mediante justificativa, a critério da CONTRATANTE.

22.6 A garantia prestada deverá vigorar durante a execução contratual, devendo ser renovada em caso de prorrogação da vigência e adequada quando houver alteração do valor contratual, observadas as disposições legais aplicáveis.

22.7 A não apresentação da garantia no prazo estabelecido, quando exigível, caracterizará descumprimento de obrigação contratual, sujeitando a CONTRATADA às medidas e sanções cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa.

22.8 A garantia será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após sua extinção por culpa exclusiva da Administração, nos termos do art. 100 da Lei Federal nº 14.133/2021. Quando prestada em dinheiro, será atualizada monetariamente.

23. CONTRATO ADMINISTRATIVO

23.1 Após a homologação do certame, o Secretário ou Subsecretário de Estado de Administração providenciará a publicação da Ata de registros de preços, e conforme necessidade administrativa abrirá processo para UTILIZAÇÃO da ARP.

23.2 Quando houver necessidade a SEAP convocará a beneficiária da Ata de Registro de preços para providências necessárias de assinatura de contrato,respeitando os limites registrados na ata de registro de preços.

23.3 Após a tomada de providências orçamentárias e financeiras, **a licitante será convocada para,** a contar da data do recebimento da demanda, **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, assinar o Termo de Contrato**, na forma da minuta anexada a este edital, adaptado à proposta vencedora, sob pena de decair o direito da contratação, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste edital.

23.3.1 O citado prazo poderá ser prorrogado, quando solicitado pela licitante vencedora dentro do lapso temporal de seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e acatado pela Administração.

23.3.2 Em observância à predominância do interesse público e em prol da vantajosidade do certame, a prorrogação também poderá ocorrer de ofício pela Administração.

23.3.3 O termo de contrato devolvido assinado pela Contratada não poderá sofrer qualquer alteração em relação à minuta contratual anexa a este edital, sob pena de apuração de responsabilidade a quem deu causa, com exceção das falhas formais e sem qualquer repercussão na execução do mesmo, as quais poderão ser saneadas pela Administração quando da elaboração do contrato definitivo.

23.4 Anteriormente à celebração do contrato, a licitante vencedora deverá comprovar a **manutenção das condições de habilitação**, e ainda, sendo o caso, apresentar a **Certidão Negativa de Débito junto à CAEMA** (conforme o Decreto Estadual nº 21.178/2005) e se submeter a consulta no **Cadastro Estadual de Inadimplentes** (conforme Art. 6º, incisos III e VIII da Lei Estadual 6.690/1996).

23.4.1 A manutenção das condições de habilitação poderá ser verificada por meio de consulta ao SICAF.

23.5Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e

nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis. **(art. 45, § 2º da IN 73/2022).**

23.5.1 No caso de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 16.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá (**art. 45, § 3º da IN 73/2022):**

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição;

23.5.2 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e a imediata perda da eventual garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

23.5.3 A regra do item **23.5.1** não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma da alínea **a** do item **23.5.1.**

23.5.4 Ainda que convocado, o licitante remanescente não terá direito garantido de adjudicação/homologação, visto que o pregão poderá ser revogado por motivos de interesse público, especialmente, pela baixa atratividade do preço final por ele ofertado.

24. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

24.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas na Minuta do Contrato, anexa a este Edital.

25. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

25.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e na Minuta do Contrato, anexos a este Edital.

26. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

26.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta do Contrato, anexos a este Edital.

27. DO PAGAMENTO

27.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas na Minuta do Contrato, anexa a este Edital.

28. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS[1]

28.1 Durante a sessão pública, dentre outras situações, **poderá responder por infração administrativa o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa**:

28.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Agente de Contratação/a durante o certame;

28.1.2 Salvo em decorrência de **fato superveniente** devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) **Não enviar** a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação

b) **Recusar-se** a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) **Pedir para** ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) **Deixar** de apresentar amostra, quando solicitado;

e) **Apresentar proposta ou amostra** em desacordo com as especificações do edital;

28.1.3 Não celebrar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

27.1.3.1 recusar-se sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

28.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

28.1.5 Fraudar a licitação;

28.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) **Agir em** em conluio ou em desconformidade com a lei

b) **Induzir** deliberadamente a erro no julgamento;

c) **Apresentar amostra** falsificada ou deteriorada;

28.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação **;**

28.1.8 Praticar ato lesivo previsto no **art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013**;

28.2 Com fulcro na lei 14.133/2021, o cometimento de qualquer uma das infrações descritas no subitem "27.1" sujeitará o licitante ou o adjudicatário, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, às seguintes sanções:

a) **Advertência**;

b) **Multa;**

c) **Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Estado do Maranhão,** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave pelo **prazo de até 03 (três) anos;**

d) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

28.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes

d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública

e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

28.4 A multa será recolhida em percentual mínimo de **0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30%** (trinta por cento) incidentes sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, a contar da comunicação oficial.

28.4.1 Para as infrações previstas nos itens **28.1.1, 28.1.2 e 28.1.3**, a multa será de **0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor do contrato licitado.

28.4.2 Para as infrações previstas nos itens **27.1.4, 27.1.5, 27.1.6, 27.1.7 e 28.1.8**, a multa será de **15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do contrato licitado.

28.5 As sanções de **advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, **cumulativamente** ou não, à penalidade de **multa**.

28.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação.

28.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **28.1.1, 28.1.2 e 28.1.3,** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da **Administração Pública direta e indireta do Estado do Maranhão,** pelo **prazo máximo de 03 (três) anos**.

28.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **28.1.4, 28.1.5, 28.1.6, 28.1.7 e 28.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **28.1.1, 28.1.2 e 28.1.3** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no **art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021**.

28.9 Caberá recurso no prazo de **15 (quinze) dias úteis** da aplicação das sanções de **advertência, multa e impedimento de licitar e contratar**, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

28.10 Caberá a apresentação de **pedido de reconsideração** da aplicação da sanção de **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação, e **decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis**, contado do seu recebimento.

28.11 O **recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo** do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

28.12 A apuração de responsabilidade realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se o procedimento previsto na **Lei Federal nº 14.133/2021**, e ainda, subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784/1999, na Lei Estadual nº 10.217/2015, sem prejuízo do disciplinado na Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

28.12.1 Excepcionalmente, se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou **Processo Administrativo de Responsabilização – PAR**.

28.12.2 Igualmente, caso haja indícios de danos ao erário, cópias do processo administrativo necessárias ao ressarcimento pela empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual tomada de providências preliminares ou instauração de tomada de contas especial – TCE, nos termos do Art. 3º e 5º da Instrução Normativa nº 50/2017-TCE/MA.

28.12.3 O processamento do PAR ou da TCE são independentes e podem ocorrer simultaneamente.

28.13 A autoridade competente para proferir decisão de aplicação da sanção administrativa levará em consideração o disposto no item **28.3**, observando em todo caso o princípio da razoabilidade e proporcionalidade.

28.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no CADFOR/MA.

28.15 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante poderão ser deduzidos dos valores a serem pagos, ou depositados em conta do Fundo Penitenciário Estadual (a ser informada, sendo o caso), ou solucionados por transação administrativa, devidamente decididas pela autoridade competente, ou recolhidos em favor do Estado do Maranhão, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente.

28.16 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente

28.17 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Estado do Maranhão.

28.18 No que diz respeito à fase contratual, as sanções administrativas serão aquelas estabelecidas na Minuta do Contrato, anexa a este edital.

28.18.1 No que se refere à fase contratual, os descontos decorrentes da aplicação do Instrumento de Medição de Resultado – IMR possuem natureza de ajuste do pagamento, não se confundindo, por si só, com sanções administrativas. A eventual aplicação concomitante de desconto do IMR e de sanção administrativa em razão da mesma ocorrência deverá observar a vedação à duplicidade punitiva, nos termos e condições estabelecidos na Minuta do Contrato.

29. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1 Da sessão pública do Pregão, divulgar-se-á ata no sistema eletrônico.

29.2Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Agente de Contratação.

29.3 Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o Fuso Horário de Brasília (BRT / GMT-3).

29.4A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

29.5 No que puder, as normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados e da busca pela proposta mais vantajosa, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

29.6 De modo absoluto, os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

29.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e ainda, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA.

29.8 Em caso de divergência entre o termo de referência, edital de licitação e contrato administrativo, observar-se-á, o disposto de maneira mais benéfica ao interesse público envolvido.

29.9 Fica assegurada ao Secretário de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA (ou seu substituto legal), resguardando-se de fundamentos jurídicos e cabíveis, e ainda, no interesse da Administração, a possibilidade de anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes pelos meios cabíveis, em especial, publicação na Imprensa Oficial, sítio oficial da SEAP/MA e Sistema STARTGOV.

29.10 O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)** e sempre que possível, no site http://seap.ma.gov.br/, sendo que este Órgão não se responsabilizará em hipótese alguma pela inconstância do site anteriormente indicado.

29.11 Havendo problemas no acesso ao STARTGOV ou ao site do Órgão, quaisquer informações poderão ser obtidas através dos e-mails cslicseap@gmail.com ou cslic@seap.ma.gov.br e do telefone celular **(98) 99228-5285**.

29.12 São partes Integrantes deste edital, independente de transcrição, os seguintes anexos**:**

ANEXO I	**Termo de Referência**
ANEXO II	**Minuta da Ata de Registro de Preços**
ANEXO III	**Minuta do Contrato**

São Luís/MA, data da assinatura eletrônica.

Fábio William Soares Matos
Membro da Comissão Permanente de Contratação – SEAP/MA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA
Processo SEI: 2025.560101.80577
StartGov : 3120/2026

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o planejamento, o fornecimento de insumos, o preparo, o acondicionamento, a implantação, adaptação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras nas unidades abrangidas, bem como o transporte operacional estritamente necessário, a distribuição e o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão, conforme as condições, especificações, quantitativos e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos. A execução deverá contemplar cozinhas/unidades produtoras instaladas ou estruturadas em todas as unidades de atendimento, não sendo admitida a adoção de refeição transportada como solução substitutiva à inexistência de cozinha na unidade do interior.

1.2. A contratação compreenderá, de forma integrada, o planejamento nutricional, o fornecimento e armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos, o preparo, o porcionamento, o acondicionamento, o transporte, quando aplicável, a distribuição e o fornecimento das refeições**, além da disponibilização de mão de obra, equipamentos, utensílios, embalagens, recipientes, veículos e demais recursos necessários à plena execução dos serviços.**

1.3. Caberá à CONTRATADA disponibilizar a mão de obra, os gêneros alimentícios, materiais de consumo, equipamentos, utensílios, recipientes, embalagens, veículos e demais recursos necessários à integral execução do objeto, ressalvados os espaços, bens e recursos **cuja disponibilização pela Administração esteja expressamente prevista neste Termo de Referência.**

1.4. A contratação será organizada territorialmente em 03 (três) lotes**, conforme a composição das unidades, distância entre os municípios, e quantitativos consolidados nas planilhas que instruem o processo.**

1.4.1.A divisão territorial adotada tem por finalidade compatibilizar a execução dos serviços com a realidade operacional do Sistema

Penitenciário do Estado do Maranhão, permitindo melhor organização da produção, da logística de transporte, da distribuição das refeições e da fiscalização contratual, observadas as regras estabelecidas nos itens 1.4.2 a 1.4.4.

1.4.2. Como regra geral, a execução dos serviços dar-se-á por meio da modalidade de **produção local (administrada)**, mediante instalação, pela CONTRATADA, de cozinha industrial em edificação de propriedade do Estado do Maranhão, indicada pela CONTRATANTE em cada município ou termo judiciário abrangido pela contratação.

1.4.3. Nos municípios ou termos judiciários em que exista mais de uma unidade prisional, a obrigatoriedade de instalação da cozinha recairá sobre a unidade ou, quando for o caso, sobre o complexo penitenciário indicado pela CONTRATANTE — a exemplo do Complexo Penitenciário de Pedrinhas, em São Luís —, ao qual competirá a produção das refeições destinadas às demais unidades localizadas no mesmo município ou termo judiciário.

1.4.4. O abastecimento das demais unidades do mesmo município ou termo judiciário que não possuam cozinha própria instalada dar-se-á por meio de fornecimento transportado a partir da unidade ou complexo produtor indicado, observados os limites de distância e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.5. O serviço deverá ser prestado de forma contínua, regular e ininterrupta**, durante todos os dias do ano, inclusive aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, considerando que o fornecimento de alimentação constitui atividade essencial à assistência material das pessoas privadas de liberdade e ao regular funcionamento das unidades abrangidas pela contratação.**

1.6. As refeições deverão atender às necessidades específicas de cada unidade e dos respectivos usuários, observando-se os quantitativos, os tipos de refeições, os cardápios, as gramaturas, os requisitos nutricionais, as condições sanitárias, os horários de fornecimento e as demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

1.6.1. A solução definida no processo compreende o fornecimento integrado de alimentação, abrangendo desde o planejamento nutricional e o abastecimento dos insumos até a efetiva entrega ou distribuição das refeições aos usuários, sem fragmentação das etapas que compõem a cadeia operacional do serviço.

1.7. O fornecimento abrangerá, conforme a necessidade de cada localidade e os quantitativos previstos nas planilhas integrantes do processo, as seguintes espécies de refeições:

I – café da manhã;

II – almoço;

III – lanche; e

IV – jantar.

1.7.1 Poderão ser fornecidas dietas especiais e outras refeições específicas previstas em anexo deste Termo, sempre que necessárias ao atendimento das particularidades dos usuários e mediante as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.8. A execução deverá ser planejada de modo a assegurar que as refeições sejam disponibilizadas dentro dos horários estabelecidos pela Administração, observando-se, como referência geral:

Refeição	Horário
Café da manhã	06h00 às 06h30
Almoço	11h00 às 11h30
Lanche	até as 15h00
Jantar	17h00 às 17h30

1.8.1. A CONTRATADA deverá **organizar toda a sua estrutura operacional** de forma a garantir que as refeições estejam disponíveis para distribuição dentro dos horários previstos , inclusive quando houver necessidade de transporte entre o local de produção e o ponto de consumo. Os horários acima também deverão ser observados no fornecimento destinado aos servidores autorizados, conforme orientação constante do despacho que complementa as informações técnicas da demanda.

1.9. A contratação deverá contemplar todos os recursos necessários à adequada execução do objeto, não se limitando ao simples fornecimento de refeições prontas**. Caberá à CONTRATADA assegurar a organização e o funcionamento de toda a cadeia necessária à prestação do serviço, respondendo pela** aquisição dos insumos, produção, acondicionamento, transporte, distribuição e pelos controles relacionados à qualidade e à segurança alimentar**.**

A CONTRATADA deverá, ainda, manter estrutura técnica, administrativa, produtiva e logística compatível com a dimensão de cada lote sob sua responsabilidade, de forma a atender simultaneamente às unidades abrangidas e absorver as variações ordinárias da demanda.

1.10. Os quantitativos estimados para a contratação foram definidos com base nas informações consolidadas pela área demandante e consideram o atendimento às pessoas privadas de liberdade e aos servidores autorizados, observadas as particularidades de cada unidade, os tipos de refeições fornecidas e as respectivas rotinas de funcionamento.

1.11 Para o período inicialmente considerado de 12 (doze) meses, a estimativa global corresponde a **29.884.912 refeições**, distribuídas entre as pessoas privadas de liberdade e os servidores autorizados, conforme detalhamento constante das planilhas que integram o processo administrativo.

1.12 Os quantitativos por lote, unidade e tipo de refeição serão apresentados de forma detalhada nos anexos deste Termo de Referência, os quais deverão ser considerados parte integrante das condições de execução contratual.

1.13. Da inversão das fases do procedimento licitatório.

1.13.1 A licitação adotará, mediante ato administrativo motivado e previsão expressa no edital, a inversão da ordem das fases, fazendo a habilitação anteceder a apresentação de propostas e lances e o julgamento, nos termos do art. 17, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021. A opção fundamenta-se na Manifestação UGAM/SEAP nº 78 (SEI 018249435), que considerou o caráter contínuo e essencial do serviço de alimentação penitenciária, sua complexidade operacional e sanitária, e o histórico do procedimento anterior, que se prolongou por mais de um ano e foi marcado por controvérsias e recursos administrativos relacionados à habilitação. A análise prévia da habilitação dos licitantes, segundo critérios objetivos, pertinentes e proporcionais, busca permitir que a disputa econômica ocorra entre participantes previamente considerados aptos, conferir maior previsibilidade à tramitação, racionalizar os atos, reduzir o risco de retrabalho após o julgamento e aprimorar a organização da etapa competitiva, sem restringir a isonomia, a competitividade, o julgamento objetivo ou o direito de recurso. A inversão não se confunde com a pré-qualificação prevista no art. 80 da mesma Lei e deverá ser refletida expressamente no edital, inclusive quanto à sequência procedimental e à fase recursal.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Da necessidade da contratação

2.1.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a **continuidade do fornecimento de alimentação e nutrição** às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas unidades integrantes do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão, bem como aos servidores expressamente autorizados pela Administração.

2.1.2. Trata-se de serviço de natureza **essencial e contínua**, cuja interrupção, ainda que por curto período, poderá comprometer o regular funcionamento das unidades prisionais e o atendimento das necessidades básicas das pessoas submetidas à custódia do Estado.

2.1.3. A alimentação integra a assistência material que deve ser assegurada às pessoas privadas de liberdade, razão pela qual a Administração deve manter estrutura contratual capaz de garantir o fornecimento regular, suficiente e adequado das refeições, observadas as condições nutricionais, sanitárias, operacionais e logísticas necessárias à adequada prestação do serviço.

2.1.4. Nesse contexto, a necessidade administrativa não se limita à simples aquisição ou entrega de alimentos. **O que se busca é assegurar o funcionamento contínuo de toda a cadeia necessária ao fornecimento das refeições**, abrangendo o planejamento nutricional, a aquisição e o armazenamento dos insumos, o preparo, o acondicionamento, o transporte, quando aplicável, e a distribuição das refeições aos usuários.

2.2. Da necessidade de realização de nova contratação

2.2.1.A necessidade da presente contratação decorre, ainda, da proximidade do encerramento da vigência dos contratos atualmente responsáveis pelo fornecimento de alimentação no âmbito do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão.

2.2.2.Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, os contratos atualmente vigentes foram celebrados sob a égide da Lei nº 8.666/1993 e encontram-se próximos do limite máximo de prorrogação legalmente admitido, tornando necessária a realização de novo procedimento licitatório para garantir a continuidade do serviço.

2.2.3**A realização da nova contratação, portanto, possui caráter preventivo e essencial à manutenção da continuidade administrativa** , evitando que o término dos ajustes atualmente vigentes resulte em risco de desabastecimento ou interrupção do fornecimento de refeições às unidades abrangidas.

2.2.4. A transição para a nova contratação deverá ser planejada de forma a evitar qualquer solução de continuidade na prestação dos serviços , considerando a natureza essencial da alimentação e a impossibilidade de interrupção do atendimento às pessoas privadas de liberdade e aos demais usuários expressamente contemplados neste Termo de Referência.

2.3. Da dimensão e das particularidades da demanda

2.3.1.A contratação abrange uma rede composta por unidades localizadas em diferentes municípios do Estado do Maranhão, com características físicas, operacionais e territoriais distintas.

2.3.2. Essa realidade exige que a solução contratada seja capaz de atender, simultaneamente, unidades com diferentes estruturas, quantitativos de usuários, condições de produção e necessidades logísticas.

2.3.3. **A produção local constitui a regra de execução da contratação** , cabendo à CONTRATADA promover, em cada município ou termo judiciário abrangido, a instalação da estrutura de cozinha necessária, mediante reforma ou manutenção, conforme o caso, nos imóveis indicados pela CONTRATANTE.

2.3.4. Nos municípios ou termos judiciários em que exista mais de uma unidade prisional, a Administração indicará a unidade ou o complexo penitenciário no qual a cozinha deverá ser instalada, cabendo às demais unidades da mesma localidade o recebimento das refeições por fornecimento transportado a partir dessa unidade ou complexo produtor, nos termos do item 1.4.

2.3.5. O Estudo Técnico Preliminar identificou a necessidade de compatibilizar a execução com a realidade física e operacional de cada localidade, concluindo pela adoção da produção local como regra, associada ao fornecimento transportado exclusivamente como mecanismo de distribuição interna, no âmbito do mesmo município ou termo judiciário, às unidades que não concentrem a cozinha indicada pela Administração.

2.4. Da solução adotada

2.4.1. Após a análise das alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade administrativa, foi definida como solução a **contratação de empresa especializada para a execução integrada dos serviços de alimentação e nutrição**, compreendendo todas as etapas necessárias ao adequado fornecimento das refeições.

2.4.2. A solução adotada atribui à empresa contratada a responsabilidade pela organização e execução das atividades relacionadas ao serviço, incluindo o planejamento nutricional e operacional, o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, o armazenamento, o preparo, o porcionamento, o acondicionamento, o transporte, quando necessário, e a distribuição das refeições.

2.4.3. A opção pela execução integrada busca evitar a fragmentação das diferentes etapas que compõem o serviço de alimentação.

2.4.4. Com efeito, a prestação do serviço depende de uma sequência de atividades interligadas. **Uma falha no abastecimento dos insumos, na produção, na disponibilidade de equipamentos, no transporte ou na distribuição pode comprometer diretamente o fornecimento da alimentação**, ainda que as demais etapas estejam funcionando regularmente.

2.4.5.A contratação fragmentada dessas atividades aumentaria a necessidade de coordenação entre diferentes fornecedores e poderia dificultar a identificação das responsabilidades em caso de falhas na execução. O Estudo Técnico Preliminar aponta que a integração das etapas contribui para uma definição mais clara da responsabilidade pelo resultado e reduz os riscos decorrentes da dispersão de atribuições entre diferentes agentes.

2.4.6. Dessa forma, a solução adotada busca assegurar que **a responsabilidade pela adequada execução da cadeia de alimentação permaneça concentrada na empresa contratada**, sem prejuízo da fiscalização e do controle exercidos pela Administração.

2.5. Da organização da contratação em lotes

2.5.1.Considerando a abrangência territorial da contratação e a necessidade de compatibilizar a prestação dos serviços com a logística de produção, transporte e distribuição das refeições, a contratação será estruturada em **03 (três) lotes**.

2.5.2.A divisão adotada considera a organização territorial definida no planejamento da contratação, reunindo unidades e pontos de atendimento de acordo com a lógica operacional estabelecida pela Administração.

2.5.3.A estruturação em lotes tem por finalidade proporcionar maior racionalidade à execução contratual, permitindo que cada empresa vencedora organize sua capacidade produtiva, logística e operacional de acordo com a abrangência territorial sob sua responsabilidade.

2.5.4. Além disso, a divisão em lotes contribui para uma fiscalização mais organizada, uma vez que permite a identificação clara das unidades abrangidas por cada contratação e das responsabilidades relacionadas à produção, transporte e fornecimento das refeições.

2.5.5.**A composição detalhada de cada lote, incluindo os respectivos municípios, unidades, pontos de atendimento, tipos de refeições e quantitativos estimados, encontra-se definida no Anexo I deste Termo de Referência**, que integra o presente instrumento para todos os fins.

2.5.6. A identificação das unidades ou complexos penitenciários em que a CONTRATADA deverá executar reforma ou manutenção predial das cozinhas, nos termos do item 7.5, encontra-se definida no Anexo IV deste Termo de Referência, que integra o presente instrumento para todos os fins.

2.6. Da continuidade e da essencialidade do serviço

2.6.1 A prestação dos serviços deverá ocorrer de forma contínua, abrangendo todos os dias do ano, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos.

2.6.2. Essa característica decorre da própria natureza da demanda. As unidades integrantes do Sistema Penitenciário funcionam de forma permanente, não sendo possível interromper o fornecimento de alimentação em razão de finais de semana, feriados, dificuldades operacionais ou outras situações previsíveis relacionadas à execução ordinária do contrato. O ETP expressamente caracteriza o serviço como contínuo e prevê o atendimento durante todos os dias do ano.

2.6.3.Por essa razão, **a CONTRATADA deverá manter estrutura suficiente para assegurar a regularidade do fornecimento** , inclusive mediante planejamento adequado de pessoal, insumos, equipamentos, veículos e demais recursos necessários à execução.

Eventuais dificuldades operacionais ordinárias não poderão ser utilizadas como justificativa para a interrupção ou suspensão do fornecimento das refeições.

2.6.4. A empresa deverá organizar sua operação de forma compatível com a dimensão e a complexidade do lote sob sua responsabilidade, adotando as medidas preventivas necessárias para assegurar a continuidade dos serviços.

2.7. Do interesse público envolvido na contratação

2.7.1.A presente contratação está diretamente relacionada à manutenção das atividades essenciais do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão.

2.7.2. Além do atendimento às necessidades alimentares das pessoas privadas de liberdade, a adequada execução do serviço contribui para a manutenção da rotina e da organização das unidades, reduzindo riscos decorrentes de atrasos, falhas no fornecimento ou interrupções na distribuição das refeições.

2.7.3. A qualidade, a regularidade e a pontualidade do fornecimento da alimentação constituem, portanto, elementos diretamente relacionados à adequada gestão das unidades atendidas.

2.7.4. Nesse sentido, a contratação deverá ser executada de forma a assegurar não apenas o quantitativo necessário de refeições, mas também o atendimento aos requisitos de qualidade nutricional e sanitária, às condições adequadas de preparo, acondicionamento e transporte, bem como aos horários e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2.8 - O fornecimento será realizado em regime de atendimento às necessidades da Administração, considerando o caráter recorrente e variável das demandas ao longo da vigência da ata de registro de preços e dos instrumentos contratuais dela decorrentes, podendo estes ser prorrogados conforme previsto nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade da manutenção do ajuste, mediante avaliação do desempenho contratual, compatibilidade dos preços com o mercado e existência de disponibilidade orçamentária.

2.9. Justificativa do registro de preços

2.9.1 A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** para a presente contratação tem por objetivo assegurar maior eficiência administrativa, flexibilidade operacional e observância ao princípio da economicidade, considerando as particularidades do objeto, consistente na prestação de serviços de **preparo, fornecimento, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições destinadas às Unidades Prisionais atendidas pela Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA**.

2.9.1.2 A utilização do SRP mostra-se adequada em razão da natureza **contínua, recorrente e variável da demanda por alimentação**, cujos quantitativos efetivamente necessários poderão sofrer alterações ao longo do período de vigência da Ata e das contratações dela decorrentes, especialmente em razão das oscilações na população atendida, das particularidades de cada Unidade Prisional e das necessidades específicas relacionadas ao fornecimento das refeições.

2.9.2 . Nesse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá que a Administração promova as contratações decorrentes da Ata de acordo com a **necessidade efetivamente verificada**, observados os quantitativos estimados e os limites estabelecidos no procedimento, sem que a estimativa registrada implique, por si só, obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos previstos.

2.9.3.A sistemática do SRP também contribui para o adequado planejamento da execução contratual e orçamentária, permitindo à Administração compatibilizar as contratações com a demanda efetiva das Unidades Prisionais e com as condições administrativas e orçamentárias existentes durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

2.9.4**.** A adoção do SRP apresenta-se especialmente relevante para o presente objeto em razão da necessidade de assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento da alimentação destinada à população atendida pelo Sistema Penitenciário Maranhense.</u> A possibilidade de realização das contratações decorrentes da Ata de forma compatível com as necessidades efetivamente verificadas contribui para a redução de riscos relacionados à descontinuidade do serviço e permite maior capacidade de resposta da Administração diante de alterações na demanda.

2.9.5**.** Ademais, a formalização de uma Ata de Registro de Preços permite maior racionalização administrativa, evitando a necessidade de instauração de novos procedimentos licitatórios sempre que houver necessidade de contratação adicional dentro dos quantitativos e condições registrados, observados os requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

2.9.6 A utilização do SRP também possibilita maior agilidade na formalização das contratações decorrentes, uma vez que, após a realização do procedimento licitatório e a formalização da Ata de Registro de Preços, poderão ser celebradas as contratações necessárias para atendimento das demandas das Unidades Prisionais, de acordo com as condições, quantitativos e valores registrados.

2.9.7**.** Assim, observados os fundamentos e requisitos previstos na **Lei Federal nº 14.133/2021**, especialmente em seu art. 82, e no **Decreto Estadual nº 42.848/2026** , bem como as demais disposições legais e regulamentares aplicáveis, conclui-se que o **Sistema de Registro de Preços constitui instrumento adequado para a presente contratação**, por proporcionar maior flexibilidade administrativa, eficiência na gestão das demandas e condições mais adequadas para assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação no âmbito do Sistema Penitenciário Maranhense.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Da concepção geral da solução

3.1.1. A solução adotada para atendimento da necessidade administrativa consiste no registro de preços para eventual e futura na **contratação integrada de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição**, responsável pela execução de todas as etapas necessárias ao fornecimento regular das refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas unidades integrantes do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão, bem como aos servidores expressamente autorizados pela Administração.

3.1.2. A execução do objeto não se restringe ao simples preparo ou fornecimento de refeições. A solução compreende uma cadeia operacional integrada, iniciada no planejamento das atividades e no abastecimento dos insumos necessários e concluída com a **efetiva disponibilização das refeições aos usuários, observados os requisitos nutricionais, sanitários, operacionais e logísticos definidos neste Termo de Referência**.

3.1.3. Nesse sentido, caberá à CONTRATADA assegurar, de forma integrada e sob sua inteira responsabilidade, a adequada execução das atividades relacionadas ao planejamento nutricional e operacional, à aquisição e ao armazenamento dos gêneros alimentícios, ao preparo, ao porcionamento, ao acondicionamento, ao transporte, quando aplicável, à distribuição das refeições e aos demais controles necessários à preservação da qualidade e da segurança alimentar.

3.1.4. A solução deverá ser executada de forma compatível com as características e particularidades de cada unidade ou ponto de atendimento abrangido pela contratação, considerando-se, entre outros aspectos, a quantidade de usuários, a estrutura física disponível, a localização, a necessidade de transporte das refeições e as condições operacionais existentes.

3.1.5. A responsabilidade da CONTRATADA compreenderá todas as providências ordinariamente necessárias ao adequado funcionamento do serviço , não sendo admitida a transferência à CONTRATANTE de obrigações relacionadas à organização da produção, aquisição de insumos, disponibilização de mão de obra, equipamentos, utensílios, embalagens, veículos ou outros recursos que sejam necessários à execução do objeto, ressalvadas as situações expressamente previstas neste Termo de Referência.

3.2. Das modalidades de execução

3.2.1. **A execução dos serviços terá como regra a modalidade de produção local (administrada)** , em cozinha industrial instalada pela CONTRATADA em cada município ou termo judiciário, sendo o fornecimento transportado admitido exclusivamente como modalidade

complementar, nos termos do item 1.4.

3.2.2. Nos municípios ou termos judiciários com mais de uma unidade prisional, a produção será centralizada na unidade ou complexo penitenciário indicado pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA organizar a logística de distribuição interna às demais unidades da mesma localidade por meio do fornecimento transportado.

3.2.3. O fornecimento transportado entre municípios ou termos judiciários distintos não é admitido, devendo cada município ou termo judiciário contar com produção própria, ressalvado, durante o período de implantação das cozinhas indicadas no Anexo IV, o atendimento provisório na forma que vier a ser autorizada pela CONTRATANTE.

3.2.4. Da produção local

3.2.4.1. A produção das refeições deverá ocorrer localmente, em cozinhas/unidades produtoras instaladas nas próprias unidades prisionais ou nos espaços destinados a essa finalidade, conforme relação, especificações e planilhas integrantes do processo. Todas as unidades deverão contar com cozinha/unidade produtora adequada; a ausência ou insuficiência de cozinha não autoriza o atendimento ordinário por refeições transportadas, cabendo à CONTRATADA construir, adaptar ou adequar a estrutura necessária, conforme este Termo de Referência e seus anexos.

3.2.4.2. Nas situações em que houver produção local, a CONTRATADA será responsável pela organização de todas as etapas necessárias ao funcionamento da unidade produtora, incluindo o recebimento e armazenamento dos insumos, o preparo dos alimentos, a higienização, o controle sanitário, o porcionamento e a disponibilização das refeições para distribuição.

3.2.4.3. A utilização de espaços disponibilizados pela Administração não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela adequada execução dos serviços, devendo esta observar as condições de uso, conservação, manutenção, limpeza e demais responsabilidades que serão detalhadas nos capítulos específicos deste Termo de Referência.

3.2.4.4. A CONTRATADA deverá executar, às suas expensas e sob sua responsabilidade, as obras e intervenções previstas nos anexos e planilhas, compreendendo, conforme cada unidade, , adaptação, reforma, melhoria, ampliação, instalação e manutenção preventiva e corretiva das cozinhas/unidades produtoras, mediante aprovação prévia dos projetos, escopos e cronogramas pela CONTRATANTE.

3.2.3. Do transporte excepcional e da distribuição

3.2.3.1. O fornecimento transportado será adotado exclusivamente para o abastecimento, dentro do mesmo município ou termo judiciário, das unidades que não sejam a unidade ou o complexo penitenciário indicado pela CONTRATANTE para a instalação da cozinha, nos termos dos itens 1.4.3 e 1.4.4, devendo a CONTRATADA assegurar o adequado acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

3.2.3.2. O transporte de refeições não poderá ser adotado como solução ordinária para suprir a inexistência ou inadequação de cozinha em qualquer unidade. O atendimento deverá ocorrer mediante produção local, após a CONTRATADA executar as construções e adequações previstas.

3.2.3.3. O transporte poderá ocorrer apenas em situações excepcionais, temporárias e justificadas, mediante autorização prévia e expressa da Administração, com prazo e plano de contingência definidos, sem afastar nem postergar a obrigação de implantação ou adequação da cozinha local.

3.2.3.4. Quando excepcionalmente autorizado, o transporte deverá observar veículos, recipientes, embalagens, controles de temperatura e demais condições sanitárias e operacionais previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

3.2.3.5. A autorização excepcional de transporte não importa alteração permanente do modelo de execução, nem exonera a CONTRATADA de suas obrigações de adaptação, reforma, melhoria, ampliação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras.

3.3. Das etapas que integram a prestação dos serviços

3.3.1. Para fins deste Termo de Referência, a prestação dos serviços compreenderá, de forma integrada, todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento da cadeia de alimentação e nutrição.

3.3.2. Integram, entre outras atividades necessárias à execução do objeto:

I – o planejamento nutricional das refeições;

II – a elaboração e o acompanhamento dos cardápios;

III – a aquisição, o recebimento e o armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos;

IV – a organização e o funcionamento das unidades produtoras;

V – o preparo e a manipulação dos alimentos;

VI – o controle das condições sanitárias durante todas as etapas da produção;

VII – o porcionamento das refeições, de acordo com as especificações e gramaturas estabelecidas;

VIII – o acondicionamento adequado das refeições;

IX – o transporte, quando aplicável;

X – a entrega ou disponibilização das refeições nos respectivos pontos de atendimento;

XI – o fornecimento das dietas especiais e demais refeições específicas previstas neste Termo de Referência;

XII – a higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios e demais estruturas utilizadas na execução dos serviços;

XIII – a gestão dos resíduos decorrentes das atividades desenvolvidas;

XIV – o controle dos quantitativos efetivamente fornecidos; e

XV – a adoção das medidas necessárias à continuidade dos serviços em situações que possam comprometer a regularidade do fornecimento.

3.3.3. A relação acima possui caráter exemplificativo e não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela execução de outras atividades que, embora não estejam expressamente mencionadas, sejam **necessárias e inerentes à adequada prestação do serviço contratado**.

3.4. Da responsabilidade pela organização e pelos recursos necessários à execução

3.4.1. A CONTRATADA deverá manter estrutura técnica, operacional, produtiva e logística compatível com a dimensão do lote sob sua responsabilidade, considerando a quantidade de unidades atendidas, os quantitativos estimados, os tipos de refeições, as modalidades de fornecimento e as particularidades territoriais envolvidas.

3.4.2. Caberá à CONTRATADA disponibilizar, na extensão necessária à execução dos serviços, mão de obra qualificada, gêneros alimentícios, materiais de consumo, equipamentos, utensílios, recipientes, embalagens, caixas térmicas, veículos, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e demais recursos necessários ao cumprimento integral do objeto.

3.4.3. A estrutura disponibilizada deverá ser suficiente para assegurar o atendimento simultâneo das unidades abrangidas pelo respectivo lote, inclusive diante das variações ordinárias de demanda decorrentes da dinâmica própria do Sistema Penitenciário.

3.4.4. A CONTRATADA deverá organizar sua capacidade produtiva e logística de forma preventiva, mantendo condições adequadas para absorver as necessidades ordinárias de cada unidade, sem prejuízo dos mecanismos específicos que serão estabelecidos neste Termo de Referência para comunicação e ajuste dos quantitativos.

3.4.5. A insuficiência de mão de obra, de insumos, de equipamentos ou de veículos não será considerada justificativa para o descumprimento das obrigações contratuais, quando decorrente de falha de planejamento ou de organização da própria CONTRATADA.

3.5. Da organização territorial da solução

3.5.1. A execução dos serviços será organizada em 03 (três) lotes, observada a distribuição territorial e operacional definida pela Administração.

3.5.2. Cada lote compreenderá o conjunto de unidades, municípios e pontos de atendimento identificados no **Anexo I deste Termo de Referência**, devendo a CONTRATADA vencedora assumir integralmente a responsabilidade pela execução dos serviços abrangidos pelo respectivo lote.

3.5.3. A organização territorial deverá permitir a adequada estruturação das unidades produtoras, das rotas de transporte e dos mecanismos de distribuição, considerando as características e necessidades dos locais abrangidos por cada lote.

3.5.4. A CONTRATADA deverá dimensionar previamente sua estrutura de produção e distribuição, considerando a abrangência territorial do lote e as condições necessárias ao cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência.

3.5.5. A definição das unidades produtoras e da estrutura logística necessária à execução deverá observar as condições específicas estabelecidas pela Administração, especialmente quanto às modalidades de fornecimento, às distâncias, aos locais disponibilizados e aos demais parâmetros técnicos previstos neste instrumento.

3.6. Da continuidade operacional e da prevenção de interrupções

3.6.1. Considerando a natureza essencial e contínua dos serviços, a solução deverá ser estruturada de forma a prevenir situações capazes de comprometer o fornecimento regular das refeições.

3.6.2. Para esse fim, a CONTRATADA deverá manter planejamento operacional compatível com os riscos inerentes à atividade, adotando medidas preventivas relacionadas, entre outros aspectos, ao abastecimento de gêneros alimentícios, à manutenção dos equipamentos, à disponibilidade de veículos, ao fornecimento de água, energia e gás e à disponibilidade de pessoal.

3.6.3. A CONTRATADA deverá dispor de **plano de contingência**, contendo as providências a serem adotadas diante de situações capazes de comprometer parcial ou totalmente a execução dos serviços.

3.6.4. O plano de contingência deverá contemplar, entre outras situações compatíveis com a realidade operacional da contratação, medidas para enfrentamento de:

I – falhas ou indisponibilidade de equipamentos;

II – indisponibilidade ou quebra de veículos utilizados no transporte;

III – interrupções no fornecimento de água, energia elétrica ou gás;

IV – dificuldades no abastecimento de gêneros alimentícios;

V – interdição temporária de instalações utilizadas para produção;

VI – eventos climáticos ou outras ocorrências capazes de comprometer as rotas de transporte;

VII – restrições temporárias de acesso às unidades; e

VIII – indisponibilidade de pessoal em quantidade capaz de comprometer a continuidade dos serviços.

3.6.5. O plano de contingência deverá assegurar a adoção de medidas capazes de evitar a interrupção do fornecimento de alimentação, não sendo suficiente a simples comunicação da ocorrência à Administração.

3.6.6. Sempre que houver situação que possa afetar a execução regular dos serviços, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à fiscalização e adotar, sem prejuízo da comunicação, as providências necessárias para restabelecer ou manter o fornecimento.

3.7. Do resultado esperado com a contratação

3.7.1. Com a presente contratação, a Administração busca assegurar o fornecimento **contínuo, regular, suficiente, nutricionalmente adequado e sanitariamente seguro** das refeições destinadas ao público abrangido por este Termo de Referência.

3.7.2. Espera-se que a solução permita a adequada integração entre as etapas de planejamento, produção, acondicionamento, transporte e distribuição, reduzindo os riscos de descontinuidade e permitindo uma definição clara das responsabilidades relacionadas à execução dos serviços.

3.7.3. A contratação deverá proporcionar condições para que as refeições sejam fornecidas em conformidade com os quantitativos, cardápios, gramaturas, horários e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos.

3.7.4. **O resultado esperado não se limita ao cumprimento quantitativo do fornecimento** , devendo a execução contratual assegurar, de forma simultânea, **regularidade, pontualidade, qualidade nutricional, segurança sanitária e adequada organização logística** .

3.7.5. A aferição do adequado cumprimento dessas condições será realizada por meio dos procedimentos de acompanhamento, fiscalização, medição e controle previstos neste Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

4. DOS REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da prestação contínua e regular dos serviços

4.1.1. Os serviços objeto deste Termo de Referência deverão ser prestados de forma **contínua, regular e ininterrupta**, durante todos os dias do ano, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos.

4.1.2. A execução deverá observar os quantitativos, os tipos de refeições, os horários, os locais de fornecimento, os cardápios e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

4.1.3. Considerando a natureza essencial do objeto, a CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, estrutura operacional suficiente para assegurar o atendimento das necessidades das unidades abrangidas pelo respectivo lote.

4.1.4. Não será admitida a interrupção, suspensão ou redução do fornecimento das refeições por motivo decorrente de deficiência de planejamento, insuficiência de pessoal, falta de gêneros alimentícios, indisponibilidade de equipamentos ou veículos ou por qualquer outra circunstância ordinariamente relacionada à organização da atividade da CONTRATADA.

4.1.5. Na ocorrência de situações excepcionais capazes de comprometer a execução dos serviços, deverão ser imediatamente adotadas as medidas previstas no plano de contingência, sem prejuízo da comunicação à fiscalização do contrato.

4.2. Da observância das especificações e das condições de execução

4.2.1. A CONTRATADA deverá executar os serviços em estrita observância às condições estabelecidas neste Termo de Referência, em seus anexos e nos demais instrumentos que venham a integrar a contratação.

4.2.2. As refeições deverão atender às especificações relativas à composição, qualidade, variedade, quantidade, gramatura, condições nutricionais e demais parâmetros técnicos estabelecidos pela Administração.

4.2.3. A execução dos serviços deverá observar, ainda, os requisitos sanitários aplicáveis à aquisição, ao armazenamento, à manipulação, ao preparo, ao acondicionamento, ao transporte e à distribuição dos alimentos.

4.2.4. A CONTRATADA deverá manter procedimentos de controle capazes de assegurar que as refeições fornecidas correspondam às especificações estabelecidas e se encontrem em condições adequadas para o consumo.

4.2.5. **O cumprimento dos quantitativos contratados não afastará a obrigação da CONTRATADA de assegurar a qualidade das refeições fornecidas.** Da mesma forma, o atendimento aos requisitos qualitativos não dispensará o cumprimento dos quantitativos efetivamente demandados.

4.3. Da estrutura necessária à execução

4.3.1. A CONTRATADA deverá dispor e manter estrutura administrativa, técnica, produtiva e logística compatível com a dimensão e a complexidade dos serviços abrangidos pelo lote sob sua responsabilidade.

4.3.2. A estrutura deverá ser dimensionada considerando, no mínimo:

I – a quantidade de unidades e pontos de atendimento abrangidos pelo lote;

II – os quantitativos estimados de refeições;

III – os diferentes tipos de refeições a serem fornecidas;

IV – as modalidades de execução previstas;

V – as distâncias e condições necessárias ao transporte das refeições, quando aplicável;

VI – a necessidade de funcionamento contínuo dos serviços; e

VII – as particularidades operacionais das unidades atendidas.

4.3.3. Caberá à CONTRATADA disponibilizar todos os recursos humanos, materiais e operacionais necessários à adequada execução dos serviços, ressalvados os espaços e bens que sejam expressamente disponibilizados pela Administração, nos termos deste Termo de Referência.

4.3.4. A estrutura empregada deverá ser suficiente para atender simultaneamente às demandas das unidades integrantes do respectivo lote, inclusive nos períodos de maior necessidade operacional.

4.3.5. A eventual necessidade de ampliação, substituição ou adequação da estrutura necessária à execução dos serviços deverá ser providenciada pela CONTRATADA sempre que identificada pela própria empresa ou determinada pela Administração, quando relacionada ao adequado cumprimento das obrigações assumidas.

4.4. Dos recursos humanos

4.4.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar profissionais em número suficiente e com qualificação compatível com as atividades desenvolvidas, observadas as exigências legais, sanitárias, técnicas e trabalhistas aplicáveis.

4.4.2. A composição das equipes deverá ser dimensionada pela CONTRATADA de acordo com a necessidade de cada unidade produtora, ponto de distribuição e atividade relacionada à execução do objeto.

4.4.3. A CONTRATADA deverá assegurar que seus empregados e prepostos estejam devidamente identificados e utilizem os uniformes e equipamentos de proteção adequados às atividades desenvolvidas.

4.4.4. Os profissionais envolvidos diretamente na manipulação e produção dos alimentos deverão observar rigorosamente os procedimentos de higiene e segurança exigidos para o exercício de suas atividades.

4.4.5. A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão de seu pessoal, incluindo contratação, remuneração, substituição, treinamento e demais obrigações decorrentes da relação de trabalho.

4.4.6. A ausência, afastamento ou insuficiência de empregados não poderá comprometer a regularidade da prestação dos serviços, devendo a CONTRATADA adotar as providências necessárias para garantir a substituição ou recomposição das equipes sempre que necessário.

4.5. Da responsabilidade técnica

4.5.1. Considerando a natureza dos serviços e a necessidade de acompanhamento das condições nutricionais e sanitárias da alimentação fornecida, a CONTRATADA deverá manter **profissional nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pela execução dos serviços**, observadas as exigências legais e profissionais aplicáveis.

4.5.2. O profissional responsável técnico deverá acompanhar as atividades relacionadas ao planejamento nutricional, à elaboração e acompanhamento dos cardápios, à padronização das preparações e às demais atividades que exijam acompanhamento técnico especializado.

4.5.3. A CONTRATADA deverá assegurar que o responsável técnico ou outro profissional tecnicamente habilitado, quando necessário, preste os esclarecimentos e apresente os documentos relacionados à execução dos serviços sempre que solicitado pela fiscalização.

4.5.4. A designação de responsável técnico não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela integral execução dos serviços e pelo cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.6. **Dos gêneros alimentícios e demais insumos**

4.6.1. Todos os gêneros alimentícios, ingredientes e demais insumos empregados na execução dos serviços deverão apresentar condições adequadas de qualidade e consumo, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.6.2. Os produtos utilizados deverão ser adquiridos, recebidos, armazenados, manipulados e utilizados de forma a preservar suas características e condições de segurança para consumo.

4.6.3. Não poderão ser utilizados gêneros alimentícios impróprios para consumo, com prazo de validade expirado, acondicionamento inadequado ou que apresentem alterações capazes de comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

4.6.4. A CONTRATADA deverá manter controles adequados sobre os produtos utilizados na execução, de forma a permitir a identificação e a verificação das condições dos insumos empregados, sempre que necessário.

4.6.5**.** A substituição de qualquer gênero ou ingrediente previsto na composição das refeições deverá observar as condições e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência, não podendo resultar em redução da qualidade, da composição nutricional ou do padrão definido para a refeição.

4.7. Da qualidade e da segurança alimentar

4.7.1. A execução dos serviços deverá assegurar que todas as refeições sejam produzidas e fornecidas em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar.

4.7.2. A CONTRATADA deverá adotar procedimentos compatíveis com as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, abrangendo todas as etapas da cadeia operacional.

4.7.3. Deverão ser observadas condições adequadas de higiene dos ambientes, equipamentos, utensílios e demais materiais utilizados na execução dos serviços.

4.7.4. A CONTRATADA deverá adotar medidas destinadas a prevenir a contaminação dos alimentos e preservar suas características durante o armazenamento, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição.

4.7.5. Sempre que for identificada situação que possa comprometer a qualidade ou a segurança de determinada refeição, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as providências necessárias para impedir seu fornecimento e realizar a substituição, sem prejuízo da comunicação à fiscalização.

4.7.6. **Não será admitido o fornecimento de refeições que apresentem condições inadequadas de consumo** , ainda que tenham sido produzidas dentro do quantitativo previsto.

4.8. Da capacidade de atendimento às variações ordinárias da demanda

4.8.1. Os quantitativos previstos no Anexo I possuem caráter estimativo e foram definidos com base nas necessidades identificadas durante o planejamento da contratação.

4.8.2. A dinâmica do Sistema Penitenciário poderá resultar em variações ordinárias na quantidade de usuários atendidos, especialmente em razão de movimentações, transferências, admissões, alterações operacionais e outras ocorrências próprias da rotina das unidades.

4.8.3. A CONTRATADA deverá manter capacidade operacional compatível com essas variações ordinárias, organizando adequadamente sua produção, estoque de insumos, pessoal e logística.

4.8.4. Os procedimentos específicos para solicitação, comunicação, registro e medição dos quantitativos efetivamente fornecidos serão disciplinados em capítulo próprio deste Termo de Referência.

4.9**. Da observância das normas e condições aplicáveis**

4.9.1. A execução dos serviços deverá observar a legislação e as normas técnicas aplicáveis à contratação pública, aos serviços de alimentação e nutrição e às particularidades relacionadas ao fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade.

4.9.2. A CONTRATADA deverá observar, especialmente, as disposições da Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra norma que venha a substituí-la, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.9.3. Para fins de execução do objeto, deverão ser observados os requisitos aplicáveis às diferentes etapas da cadeia de alimentação, abrangendo, entre outros aspectos:

I – as condições das instalações utilizadas na produção dos alimentos;

II – a higienização dos ambientes, equipamentos, móveis e utensílios;

III – o abastecimento e a utilização adequada da água;

IV – o controle de pragas e vetores;

V – o recebimento e o armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

VI – as condições de higiene e saúde dos manipuladores;

VII – a prevenção da contaminação cruzada durante o preparo dos alimentos;

VIII – o controle das condições de preparo, armazenamento e conservação dos alimentos;

IX – o acondicionamento e a identificação dos alimentos preparados;

X – o controle de tempo e temperatura durante o armazenamento, transporte e distribuição das refeições;

XI – a higienização dos meios utilizados para o transporte das refeições; e

XII – a manutenção dos documentos e registros relacionados às boas práticas e aos procedimentos operacionais adotados.

4.9.4. A CONTRATADA deverá manter, nos locais de produção das refeições, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, observadas as exigências da legislação sanitária aplicável, devendo tais documentos permanecer atualizados e disponíveis à fiscalização e aos órgãos competentes sempre que solicitados. A RDC nº 216/2004 prevê expressamente a manutenção de Manual de Boas Práticas e de POPs nos serviços de alimentação.

4.9.5. Os procedimentos adotados deverão abranger todas as etapas da execução, desde o recebimento dos gêneros alimentícios até a efetiva disponibilização das refeições para consumo, de forma a preservar suas condições higiênico-sanitárias.

4.9.6. O armazenamento, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições deverão ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos. A CONTRATADA deverá adotar mecanismos de monitoramento e controle compatíveis com as exigências sanitárias e com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.10. Das diretrizes aplicáveis à alimentação das pessoas privadas de liberdade

4.10.1. Considerando as particularidades do objeto e o público atendido, a execução dos serviços deverá observar, ainda, as diretrizes estabelecidas na Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP, disponibilizada no âmbito da Secretaria Nacional de Políticas Penais – SENAPPEN, ou outra norma que venha a substituí-la.

4.10.2. A alimentação destinada às pessoas privadas de liberdade deverá buscar assegurar uma alimentação adequada, saudável, variada e segura, considerando as necessidades nutricionais dos diferentes grupos atendidos e as situações que demandem atenção nutricional específica.

4.10.3. O planejamento, a organização, a supervisão e a avaliação dos serviços de alimentação e nutrição deverão contar com acompanhamento de nutricionista devidamente habilitado e inscrito no respectivo conselho profissional, sem prejuízo das demais responsabilidades técnicas previstas neste Termo de Referência.

4.10.4. A elaboração dos cardápios deverá considerar as necessidades nutricionais do público atendido, observadas as especificações, quantitativos, gramaturas e demais parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10.5. Deverão ser observadas as necessidades específicas dos usuários que demandem alimentação diferenciada, inclusive em razão de condições nutricionais particulares, restrições alimentares ou outras situações devidamente identificadas pela Administração e pelos profissionais responsáveis.

4.10.6. Nos casos que envolvam crianças que permaneçam com suas mães em unidades prisionais, bem como gestantes e lactantes, deverão ser observadas as necessidades nutricionais específicas desses grupos, conforme as diretrizes aplicáveis e as condições estabelecidas neste Termo de Referência. A Resolução nº 3/2017 trata expressamente da alimentação de lactantes e de crianças que estejam em companhia de suas mães privadas de liberdade.

4.11. Da observância das normas complementares

4.11.1. Além das normas expressamente mencionadas neste item, a CONTRATADA deverá observar as demais normas federais, estaduais e municipais aplicáveis à atividade, inclusive aquelas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.

4.11.2. Caso sobrevenha nova regulamentação, alteração normativa ou atualização técnica que tenha aplicação direta à execução dos serviços, a CONTRATADA deverá adequar seus procedimentos às novas exigências, desde que compatíveis com o objeto contratado e observadas as condições legalmente aplicáveis.

4.11.3. A fiscalização poderá solicitar à CONTRATADA documentos, registros e evidências relacionados ao cumprimento das normas sanitárias e técnicas aplicáveis à execução dos serviços.

4.11.4. O cumprimento das exigências sanitárias constitui requisito permanente da execução contratual, não podendo a CONTRATADA alegar desconhecimento das normas aplicáveis ou das condições técnicas necessárias ao adequado fornecimento das refeições..

4.12. Do conhecimento prévio das condições de execução

4.12.1. Antes da apresentação da proposta, os licitantes deverão considerar todas as condições necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo a abrangência territorial do lote, os quantitativos estimados, as modalidades de fornecimento, as características gerais dos pontos de atendimento e as demais condições previstas neste Termo de Referência e em seus anexos.

4.12.2. A apresentação da proposta implicará o conhecimento das condições necessárias à execução do objeto e a aceitação das obrigações previstas neste Termo de Referência.

4.12.3. Não serão admitidas alegações posteriores de desconhecimento das condições ordinárias de execução como fundamento para a recusa, redução ou inadequada prestação dos serviços contratados.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

5.1. Das disposições gerais

5.1.1. As refeições objeto da presente contratação deverão ser fornecidas de acordo com as necessidades dos diferentes grupos de usuários atendidos, observados os quantitativos estimados, os tipos de refeições, os horários de fornecimento e as demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

5.1.2**.** A solução contempla o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade e aos servidores autorizados pela Administração, considerando as particularidades de cada unidade e dos respectivos pontos de atendimento. O ETP estruturou a estimativa da

contratação separadamente para esses dois públicos e identificou, para cada um deles, os tipos de refeições necessários.

5.1.3**.** Para as pessoas privadas de liberdade, a contratação contempla, conforme a demanda consolidada, o fornecimento de:

I – Café da manhã ;

II – almoço;

III – lanche; e

IV – jantar.

5.1.4. Para os servidores autorizados, serão fornecidas as refeições previstas para cada unidade ou ponto de atendimento, compreendendo, conforme a necessidade identificada:

I – Café da manhã ;

II – almoço;

III – lanche; e

IV – jantar.

5.1.5. Os quantitativos estimados por lote, município, unidade, público atendido e tipo de refeição encontram-se detalhados no **Anexo I deste Termo de Referência**, devendo a CONTRATADA organizar sua capacidade produtiva e logística de acordo com as necessidades nele estabelecidas.

5.1.6. Os quantitativos possuem natureza estimativa e poderão sofrer variações decorrentes, entre outros fatores, da movimentação da população carcerária, de transferências entre unidades, de alterações nas escalas de serviço, da abertura, ampliação, reorganização ou desativação de pontos de atendimento e de outras circunstâncias próprias do funcionamento do Sistema Penitenciário.

5.1.7. A ocorrência de variações ordinárias da demanda não afasta a obrigação da CONTRATADA de manter capacidade operacional compatível com as necessidades efetivamente comunicadas pela Administração, observados os procedimentos de solicitação, controle e medição que serão definidos neste Termo de Referência.

5.2. **Dos requisitos gerais aplicáveis a todas as refeições**

5.2.1. Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios próprios para consumo, observadas as condições adequadas de qualidade, procedência, conservação e segurança sanitária.

5.2.2**.** A preparação deverá observar os requisitos de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, abrangendo o recebimento dos insumos, o armazenamento, a manipulação, o preparo, o porcionamento, o acondicionamento, o transporte e a distribuição.

A RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece requisitos de boas práticas aplicáveis justamente a atividades de manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte e entrega de alimentos preparados ao consumo.

5.2.3. As refeições deverão apresentar condições adequadas de sabor, aparência, textura, aroma, temperatura e integridade, compatíveis com o tipo de preparação e com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.2.4. Não será admitido o fornecimento de refeições que apresentem sinais de deterioração, contaminação, alteração das características próprias dos alimentos ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

5.2.5. A composição das refeições deverá observar os cardápios e as especificações técnicas definidos pela Administração, bem como os parâmetros nutricionais aplicáveis ao público atendido.

5.2.6. Não será admitida a substituição unilateral de alimentos, ingredientes ou componentes previstos nos cardápios, salvo em situação excepcional devidamente justificada e previamente autorizada pela Administração ou pelo profissional técnico responsável, desde que a substituição não implique redução da qualidade ou prejuízo nutricional da refeição.

5.2.7**.** As especificações detalhadas relativas aos cardápios, à composição das refeições, às gramaturas e aos padrões de fornecimento deverão constar de **Anexo específico deste Termo de Referência**, elaborado a partir das informações técnicas constantes do processo e das orientações da área técnica competente.

Essa opção é compatível com o próprio ETP, que expressamente prevê que os cardápios, as gramaturas, a composição nutricional e as demais especificações técnicas seriam detalhados no Termo de Referência, observadas as diretrizes técnicas e sanitárias aplicáveis.

5.3. Do Café da manhã

5.3.1. O Café da manhã deverá ser fornecido diariamente às unidades e aos usuários para os quais essa modalidade de refeição esteja prevista no **Anexo I**.

5.3.2. O fornecimento deverá ocorrer de forma compatível com o horário estabelecido pela Administração, observando-se, como referência geral, o período compreendido entre **06h00 e 06h30**.

5.3.3**.** A CONTRATADA deverá organizar a produção e, quando aplicável, o transporte do Café da manhã de forma a assegurar sua disponibilização dentro do horário previsto, considerando que eventuais atrasos poderão comprometer toda a rotina operacional da unidade.

5.3.4**.** A composição do Café da manhã deverá observar o cardápio e as especificações constantes do **Anexo específico de Cardápios e Composição das Refeições**, contemplando os alimentos, bebidas e respectivos quantitativos definidos pela Administração.

5.3.5. Os alimentos destinados ao Café da manhã deverão ser acondicionados de forma a preservar suas características e condições adequadas de consumo até o momento da distribuição.

5.3.6**. A CONTRATADA deverá assegurar a regularidade e a padronização do fornecimento** , não sendo admitida redução de componentes, alteração injustificada da composição ou fornecimento de produtos em quantidade inferior à estabelecida.

5.4. Do almoço

5.4.1. O almoço deverá ser fornecido diariamente às pessoas privadas de liberdade e aos servidores autorizados para os quais essa refeição esteja prevista no Anexo I.

5.4.2**.** A disponibilização deverá ocorrer, como regra geral, no período compreendido entre **11h00 e 11h30**, observadas as particularidades operacionais de cada unidade e eventuais determinações da Administração relacionadas à rotina de segurança ou à distribuição.

5.4.3. O almoço deverá ser preparado de acordo com o cardápio estabelecido, observando-se a composição, as gramaturas e os parâmetros nutricionais definidos no respectivo anexo técnico.

5.4.4. A refeição deverá apresentar quantidade suficiente e adequada ao padrão estabelecido, não sendo admitida a redução das porções como forma de compensação de variações de custos, dificuldades de abastecimento ou falhas de planejamento.

5.4.5. Quando o almoço for produzido em unidade distinta do local de consumo, a CONTRATADA deverá adotar todas as providências necessárias para preservar a qualidade higiênico-sanitária da refeição durante o acondicionamento e o transporte.

A RDC nº 216/2004 determina que o armazenamento e o transporte de alimentos preparados ocorram em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, com monitoramento da temperatura durante essas etapas.

5.4.6. A organização da logística de transporte deverá ser suficiente para que a refeição chegue ao ponto de atendimento em condições adequadas para distribuição e consumo, não sendo admitida a utilização de inadequações logísticas ordinárias como justificativa para atrasos ou comprometimento da qualidade da alimentação.

5.5. Do lanche

5.5.1. O lanche deverá ser fornecido às pessoas privadas de liberdade e aos servidores autorizados nas unidades e pontos de atendimento para os quais essa modalidade esteja prevista no Anexo I.

5.5.2. Conforme a programação estabelecida pela Administração, o fornecimento deverá ocorrer **até as 15h00**, observada a organização operacional de cada unidade.

5.5.3. A composição do lanche deverá observar rigorosamente o cardápio e as especificações técnicas constantes do respectivo anexo, inclusive quanto aos alimentos que o integram, às quantidades e às condições de acondicionamento.

5.5.4. Os produtos que compõem o lanche deverão ser entregues em condições adequadas de conservação e consumo, observando-se as particularidades de cada alimento.

5.5.5. Quando houver necessidade de transporte, a CONTRATADA deverá assegurar que os produtos sejam acondicionados de forma compatível com suas características, evitando danos, deterioração ou alteração de suas condições de consumo.

5.6. Do jantar

5.6.1. O jantar deverá ser fornecido diariamente às pessoas privadas de liberdade e aos servidores autorizados contemplados pela contratação, conforme os quantitativos e pontos de atendimento definidos no Anexo I.

5.6.2. O fornecimento deverá observar, como referência geral, o período compreendido entre **17h00 e 17h30**.

5.6.3. A CONTRATADA deverá organizar a produção e o transporte, quando aplicável, de modo que o jantar seja disponibilizado dentro do horário estabelecido e em condições adequadas de qualidade e segurança para consumo.

5.6.4. A composição, as gramaturas e os demais componentes do jantar deverão observar o cardápio e as especificações técnicas estabelecidas no respectivo anexo.

5.6.5. A CONTRATADA deverá manter o mesmo padrão de qualidade exigido para as demais refeições, não sendo admitido tratamento inferior em razão do horário de produção ou da necessidade de transporte.

5.7. Das dietas especiais e da alimentação diferenciada

5.7.1. Além das refeições regulares, a contratação compreenderá o fornecimento de **dietas especiais** destinadas aos usuários que apresentem necessidades específicas decorrentes de condições de saúde, restrições alimentares ou outras situações tecnicamente justificadas.

5.7.2. As dietas especiais deverão ser fornecidas mediante solicitação e identificação realizadas de acordo com os procedimentos estabelecidos pela Administração, observada a necessidade efetivamente registrada para cada usuário.

5.7.3. A preparação das dietas especiais deverá observar as orientações técnicas aplicáveis e o acompanhamento do profissional nutricionista responsável, evitando-se substituições ou alterações capazes de comprometer o atendimento da necessidade específica identificada.

5.7.4. As refeições destinadas a dietas especiais deverão ser devidamente identificadas e acondicionadas de forma a evitar trocas, contaminação cruzada ou fornecimento inadequado ao usuário destinatário.

5.7.5. Os procedimentos relativos à **solicitação, autorização, identificação, preparo, acondicionamento, entrega e controle** das dietas especiais serão disciplinados em capítulo ou anexo específico deste Termo de Referência, conforme previsto no ETP.

5.7.6. A ausência de organização ou planejamento adequado por parte da CONTRATADA não poderá resultar no fornecimento da dieta regular em substituição à dieta especial regularmente solicitada e identificada.

5.8. Da padronização, elaboração e alteração dos cardápios

5.8.1. Os cardápios deverão ser planejados, elaborados e acompanhados por profissional nutricionista legalmente habilitado, observadas as necessidades nutricionais do público atendido, as especificações técnicas estabelecidas pela Administração e as demais disposições constantes deste Termo de Referência e de seus Anexos.

5.8.2. A elaboração e o acompanhamento dos cardápios deverão ocorrer em articulação com a **Supervisão de Fiscalização e Controle de Alimentação da CONTRATANTE**, a qual poderá acompanhar sua execução e propor as alterações que entender necessárias, considerando a realidade das Unidades atendidas, a aceitabilidade das preparações e as necessidades verificadas durante a execução contratual.

5.8.3. Os cardápios deverão buscar assegurar uma alimentação **nutricionalmente equilibrada, variada, adequada ao perfil da população atendida e compatível com as necessidades do serviço**, conforme diretriz adotada no Estudo Técnico Preliminar.

5.8.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser considerados, além dos aspectos nutricionais e sanitários, fatores relacionados à **textura, sabor, cor, odor, aparência e aceitabilidade das preparações**, bem como a sazonalidade e disponibilidade dos gêneros alimentícios, as condições climáticas e outros fatores que possam influenciar a adequada aceitação e consumo das refeições.

5.8.5. A programação dos cardápios deverá buscar evitar a repetição excessiva das mesmas preparações, devendo ser assegurada variedade não apenas nas refeições principais, mas também nos lanches e demais preparações previstas.

5.8.5.1. Como regra geral, deverá ser observado o intervalo mínimo de **07 (sete) dias** para a repetição da mesma preparação, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas e aceitas pela CONTRATANTE.

5.8.6. As alterações de cardápio solicitadas pela CONTRATANTE deverão ser comunicadas à CONTRATADA, preferencialmente, com antecedência mínima de **72 (setenta e duas) horas** do respectivo fornecimento, mediante solicitação formal, devidamente justificada, ou por meio eletrônico institucional.

5.8.7. Eventuais alterações ou substituições propostas pela CONTRATADA dependerão de **prévia ciência e autorização da CONTRATANTE**, devendo ser solicitadas, sempre que possível, com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas** do fornecimento, acompanhadas da respectiva justificativa.

5.8.7.1. As alterações temporárias de cardápio, independentemente de sua origem, não poderão resultar em redução do padrão nutricional, qualitativo ou quantitativo das refeições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.8.8. Sempre que houver necessidade de substituição de determinado gênero alimentício ou preparação, deverá ser adotado produto ou preparação de **qualidade e valor nutricional compatíveis**, observadas as especificações estabelecidas pela Administração e as orientações da Supervisão de Fiscalização e Controle de Alimentação.

5.8.9. A CONTRATANTE, em conjunto com a CONTRATADA e observadas as orientações da Supervisão de Fiscalização e Controle de Alimentação, poderá estabelecer cardápios diferenciados para datas ou períodos especiais, tais como **Semana Santa, festas juninas, Natal, Ano-Novo e outras datas comemorativas**, considerando as características e particularidades das Unidades atendidas.

5.8.9.1. A elaboração e o fornecimento de cardápios diferenciados para datas especiais deverão estar compreendidos no objeto contratado, não sendo devido qualquer pagamento adicional à CONTRATADA.

5.8.10. Deverá ser previsto, como parte da programação regular dos cardápios, o fornecimento de **feijoada 02 (duas) vezes por mês**, na quantidade de **250g (duzentos e cinquenta gramas) por porção**, observadas as demais especificações relativas à composição e ao peso das refeições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.8.10.1. Cada porção de feijoada deverá contemplar, no mínimo, **calabresa, bacon, toucinho, carne seca, costela suína, orelha suína e azeitona**, sem prejuízo dos demais ingredientes necessários à adequada composição e preparo da preparação.

5.8.10.2. O preparo, acondicionamento, transporte e distribuição da feijoada deverão observar as mesmas exigências sanitárias, de qualidade e de segurança alimentar aplicáveis às demais refeições fornecidas no âmbito da contratação.

5.9. Do acondicionamento, identificação e entrega das refeições

5.9.1. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes, embalagens ou outros meios adequados à modalidade de fornecimento e às condições necessárias para preservação de sua qualidade.

5.9.2. Os alimentos preparados destinados ao armazenamento ou transporte deverão permanecer protegidos contra contaminantes e devidamente identificados, quando aplicável, observadas as exigências sanitárias pertinentes.

5.9.3. Os meios utilizados no transporte deverão ser compatíveis com a atividade, mantidos em adequadas condições de higiene e não poderão transportar cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária das refeições.

5.9.4. A CONTRATADA deverá organizar sua logística considerando as características territoriais do lote e os limites de deslocamento definidos pela Administração para as unidades atendidas mediante fornecimento transportado.

5.9.5. Os limites de distância estabelecidos deverão ser observados na organização da rede de produção e distribuição , cabendo à CONTRATADA estruturar suas cozinhas e rotas de forma compatível com essa exigência.

5.9.6. A entrega das refeições deverá ser registrada pelos mecanismos de controle definidos pela Administração, permitindo a conferência dos quantitativos efetivamente fornecidos e a adequada fiscalização da execução contratual.

5.10. Das especificações dos gêneros e insumos alimentícios

5.10.1. Das disposições gerais

5.10.1.1. A CONTRATADA deverá fornecer todos os gêneros alimentícios e insumos necessários à adequada execução dos serviços de alimentação e nutrição, observando as especificações, quantidades, padrões de qualidade, composição e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus Anexos.

5.10.1.2. Os alimentos utilizados no preparo das refeições deverão **apresentar condições adequadas de consumo**, observando-se os padrões de qualidade, conservação, higiene e segurança exigidos para cada gênero alimentício.

5.10.1.3. A composição das refeições deverá observar as **gramaturas mínimas** e as especificações estabelecidas neste item, considerando-se, para fins de conferência, o peso dos alimentos prontos para consumo, ressalvadas as situações expressamente excepcionadas.

5.10.2. Da composição e gramatura das refeições de almoço e jantar

5.10.2.1. Diariamente, deverão ser fornecidas as refeições correspondentes ao **almoço e ao jantar**, observando-se o peso total de **600g (seiscentas gramas) por prato**, considerado o peso dos alimentos prontos para consumo.

5.10.2.2. As refeições de almoço e jantar deverão observar, como composição básica, as seguintes quantidades:

I – 120g (cento e vinte gramas) de proteína , excetuadas as preparações de posta de peixe, cozidos ou fritos, feijoada e dobradinha com legumes;

II – 260g (duzentas e sessenta gramas) de arroz ;

III – 50g (cinquenta gramas) de guarnição, composta, conforme o cardápio, por macarrão, farofa, purê ou pirão;

IV – 100g (cem gramas) de feijão , excetuadas as preparações de feijoada; e

V – 70g (setenta gramas) de salada.

5.10.2.3. A composição e as gramaturas acima estabelecidas constituem o padrão de referência para o fornecimento regular das refeições de almoço e jantar, devendo a CONTRATADA assegurar que os alimentos sejam preparados e fornecidos em conformidade com as especificações previstas neste Termo de Referência.

5.10.2.4**.** Nas preparações que, em razão de sua própria composição ou forma de preparo, possuam características distintas da composição ordinária prevista neste item, deverão ser observadas as especificações próprias do cardápio e as orientações estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.10.3. Do fornecimento complementar de farinha

5.10.3.1**.** Além da composição prevista para as refeições de almoço e jantar, a CONTRATADA deverá fornecer **50g (cinquenta gramas) de farinha de mandioca branca tipo 1 ou farinha d'água de 1ª qualidade**.

5.10.3.2. A farinha poderá ser fornecida na forma de farofa ou natural, devendo ser encaminhada separadamente da refeição principal, em embalagem individual.

5.10.3.3. O fornecimento da farinha deverá observar condições adequadas de acondicionamento, higiene e conservação, de modo a preservar suas características até o momento do consumo.

5.10.4. Das sobremesas

5.10.4.1. A CONTRATADA deverá fornecer **01 (uma) sobremesa juntamente com a refeição do almoço e 01 (uma) sobremesa juntamente com a refeição do jantar**.

5.10.4.2. As sobremesas deverão variar entre doces industrializados e frutas da estação, podendo compreender, dentre outras opções previstas para o fornecimento:

I – paçoquinha;

II – doce de caju;

III – doce de goiaba;

IV – pé de moleque; e

V – frutas da estação, quando previstas na programação da CONTRATANTE.

5.10.4.3. O fornecimento de sobremesa diversa das opções acima indicadas deverá ser previamente submetido à apreciação da **Supervisão de Fiscalização e Controle de Alimentação**, para análise quanto à sua adequação.

5.10.4.4. A eventual substituição das sobremesas deverá observar a programação e as orientações da CONTRATANTE, não podendo resultar na redução da qualidade ou do padrão alimentar estabelecido para o serviço.

5.10.5. Do fornecimento de frutas

5.10.5.1. O fornecimento de frutas como sobremesa ocorrerá por demanda, de acordo com a necessidade e a programação estabelecida pela CONTRATANTE.

5.10.5.2. Quando prevista no cardápio ou solicitada pela CONTRATANTE, a fruta deverá ser fornecida inteira, devidamente higienizada e embalada separadamente, envolvida por material ou embalagem transparente.

5.10.5.3. Poderão ser fornecidas, dentre outras previamente informadas pela CONTRATANTE, as seguintes frutas:

I – banana;

II – maçã;

III – laranja;

IV – tangerina; e

V – goiaba.

5.10.5.4. Outras frutas poderão ser fornecidas, desde que previamente informadas e compatíveis com a programação estabelecida pela CONTRATANTE.

5.10.6. Das preparações proteicas

5.10.6.1. As proteínas destinadas à composição das refeições deverão ser fornecidas com **baixo teor de gordura**, não sendo admitidos excessos de sebo, nervuras ou músculos que comprometam o padrão de qualidade da preparação.

5.10.6.2**.** Observada a composição estabelecida neste Termo de Referência, as preparações proteicas deverão perfazer, como regra geral, o

quantitativo de **120g (cento e vinte gramas) por prato** , ressalvadas as exceções expressamente previstas para determinadas preparações.

5.10.6.3**.** Poderão ser utilizadas as seguintes proteínas, observadas as respectivas especificações e possibilidades de preparo:

Tipo	Especificação	Formas de preparo
Bovina sem osso	Patinho, coxão mole, coxão duro, acém, peito, paleta ou carne moída, com baixo teor de gordura e sem excesso de sebo.	Bife, cozidos, ensopados, iscas, trinchados, empanados, assados, grelhados ou torta
Galinha/Frango	Filé de peito, coxa ou sobrecoxa	Assado, grelhado, iscas, empanados, ensopados, lasanha, torta ou frito
Suína sem osso	Pernil, lombo ou paleta	Grelhado, assado, frito ou cozido, podendo contemplar calabresa de marca consagrada no mercado, quando prevista na preparação
Peixes	Serra, tambaqui, pescada amarela ou branca, surubim, pescadinha do mar, tainha, tilápia ou bacalhau	Postas, frito, cozido ou filé
Fígado	Fígado bovino	Bife ou iscas
Coração	Bovino ou de galinha/frango	Assado, grelhado ou frito

5.10.6.4. A utilização dos gêneros alimentícios e das formas de preparo previstas na tabela acima deverá observar o planejamento dos cardápios, a necessidade de variedade das refeições e as demais especificações estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.10.6.5. A CONTRATADA não poderá promover substituições unilaterais dos gêneros alimentícios ou alterar o padrão das preparações de forma que resulte em redução da qualidade, da gramatura ou das especificações mínimas estabelecidas para as refeições.

5.10.6.6. Eventuais substituições necessárias em razão da indisponibilidade temporária de determinado gênero alimentício deverão preservar o padrão nutricional e qualitativo da refeição e observar as orientações e procedimentos definidos pela CONTRATANTE.

5.10.7 – Das restrições e vedações relativas às proteínas

5.10.7.1. Para fins de composição das refeições**, não serão consideradas como preparações proteicas autônomas a moela, os empanados industrializados, ressalvado o steak de frango, os hambúrgueres, os denominados "farofões", as salsichas e demais embutidos, bem como outros produtos não contemplados nas especificações previstas no item 5.10.6.**

5.10.7.2. Os embutidos poderão ser utilizados exclusivamente como complemento de outra preparação proteica, desde que observada a proporcionalidade máxima de 50% (cinquenta por cento) para cada item, sem prejuízo da observância da gramatura total estabelecida para a preparação proteica.

5.10.7.3. É vedada a utilização dos produtos mencionados no subitem anterior como substituição integral da proteína principal da refeição.

5.10.8. Das saladas

5.10.8.1. As saladas deverão observar combinação adequada de cores, sabores e texturas, contribuindo para a variedade das refeições fornecidas.

5.10.8.2. Deverá ser observada alternância semanal entre preparações constituídas por saladas folhosas ou cruas e preparações cozidas, refogadas ou em forma de purê.

5.10.8.3. As preparações deverão conter, no mínimo, 02 (dois) tipos de vegetais ou legumes, observando-se o limite de 70g (setenta gramas) por prato, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

5.10.8.4. Poderão compor as saladas folhosas ou cruas, dentre outros gêneros compatíveis com o planejamento alimentar:

I – acelga;

II – alface;

III – tomate;

IV – cebola;

V – pepino; e

VI – pimentão.

5.10.8.5. Poderão compor as saladas cozidas, refogadas ou preparadas em forma de purê, dentre outros gêneros compatíveis:

I – abobrinha;

II – abóbora;

III – batata inglesa;

IV – quiabo;

V – maxixe;

VI – beterraba;

VII – couve;

VIII – repolho;

IX – cenoura;

X – chuchu;

XI – repolho roxo; e

XII – vagem.

5.10.9. Do café da manhã

5.10.9.1. O café da manhã deverá ser fornecido diariamente, de acordo com a programação e as especificações estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.10.9.2. A refeição deverá contemplar café sem leite e/ou café com leite, conforme a composição e as necessidades previamente informadas pela CONTRATANTE.

5.10.9.3. O café deverá ser fornecido na quantidade de 200ml (duzentos mililitros) por pessoa.

5.10.9.4. Quando fornecido na forma de café puro, deverá ser servido na quantidade de 200ml (duzentos mililitros), podendo ser adoçado com

açúcar ou adoçante, quando se tratar de dieta que assim o exija.

5.10.9.5. Quando fornecido com leite, deverá observar, para cada porção de 200ml (duzentos mililitros), a proporção de 170ml (cento e setenta mililitros) de café e 30ml (trinta mililitros) de leite integral ou desnatado, conforme a programação alimentar ou necessidade dietética.

5.10.9.6. A CONTRATADA deverá fornecer, juntamente com o café, 02 (dois) pães de 50g (cinquenta gramas) cada, recheados minimamente com margarina com sal.

5.10.9.7. Os pães poderão ser produzidos pela própria CONTRATADA ou adquiridos de terceiros, desde que atendidos os requisitos de qualidade, higiene, conservação e demais exigências previstas neste Termo de Referência.

5.10.9.8. O café deverá ser acondicionado e transportado em garrafas térmicas pertencentes à CONTRATADA, mantidas em adequadas condições de higiene, conservação e funcionamento.

5.10.10. Do fornecimento de leite em situações específicas

5.10.10.1. A CONTRATADA deverá fornecer leite desnatado aos internos para os quais houver indicação ou prescrição do setor de enfermagem da respectiva Unidade, especialmente quando houver necessidade de ingestão diária de leite em razão de restrição alimentar, condição clínica ou necessidade dietética específica.

5.10.10.2. O fornecimento previsto no subitem anterior deverá observar as informações e orientações encaminhadas pela CONTRATANTE, não podendo a CONTRATADA alterar ou suprimir o fornecimento quando regularmente solicitado.

5.10.10.3. O leite fornecido deverá ser líquido, acondicionado em embalagens devidamente lacradas, preferencialmente do tipo longa vida, em embalagem cartonada asséptica (*tetra pak*) ou equivalente que assegure a adequada conservação do produto.

5.10.11. Do lanche da tarde

5.10.11.1. O lanche da tarde deverá ser fornecido diariamente, observando as opções e a programação estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.10.11.2. O lanche deverá ser acompanhado de bebida, podendo consistir em:

I – achocolatado;

II – refrigerante; ou

III – suco de frutas preparado a partir de polpa.

5.10.11.3. Além da bebida, deverá ser fornecida uma das seguintes opções alimentares, observadas as quantidades mínimas estabelecidas:

I – 01 (um) pão de 50g (cinquenta gramas), recheado com, no mínimo:

a) 15g (quinze gramas) de queijo;

b) 15g (quinze gramas) de presunto; e

c) 15g (quinze gramas) de margarina com sal;

II – 100g (cem gramas) de bolo, podendo ser de trigo, macaxeira, milho, chocolate, laranja, maracujá, cenoura ou abacaxi;

III – salgado, incluindo, dentre outras opções previstas, coxinha, pastel ou pão pizza;

IV – pão recheado, podendo conter carne, frango, presunto ou queijo;

V – no mínimo 62g (sessenta e duas gramas) de biscoito recheado, nos sabores disponíveis, tais como chocolate, morango ou similares; ou

VI – 200ml (duzentos mililitros) de mingau de milho, aveia ou tapioca, servido em embalagem térmica e devidamente lacrada.

5.10.11.4. Os alimentos destinados ao lanche poderão ser produzidos pela própria CONTRATADA ou adquiridos de terceiros, desde que atendidas as especificações de qualidade, higiene, segurança e conservação aplicáveis.

5.10.11.5. A CONTRATADA deverá assegurar que as opções fornecidas observem a programação alimentar definida pela CONTRATANTE, não sendo admitida substituição que implique redução das quantidades mínimas ou do padrão estabelecido neste Termo de Referência.

5.10.12. Do fornecimento e acondicionamento das bebidas

5.10.12.1. As bebidas fornecidas juntamente com as refeições deverão ser acondicionadas e transportadas em condições que assegurem sua adequada conservação e higiene até o momento da distribuição.

5.10.12.2. Quando houver fornecimento de bebidas geladas, estas deverão ser disponibilizadas em embalagens apropriadas, podendo ser utilizadas embalagens cartonadas assépticas (*tetra pak*), recipientes plásticos adequados ao contato com alimentos ou garrafas térmicas pertencentes à CONTRATADA.

5.10.12.3. Os recipientes utilizados deverão estar íntegros, higienizados e em condições adequadas de uso, não sendo admitido o emprego de embalagens ou recipientes que possam comprometer a qualidade ou a segurança do produto.

5.11**. Dos materiais, utensílios e insumos necessários à execução dos serviços**

5.11.1. **Das disposições gerais**

5.11.1.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais, utensílios, equipamentos, insumos de limpeza, higiene e consumo necessários à completa e adequada execução dos serviços objeto da contratação, ainda que não expressamente relacionados neste Termo de Referência, desde que indispensáveis ao cumprimento das obrigações assumidas.

5.11.1.2. O fornecimento dos materiais necessários à execução dos serviços deverá abranger todas as etapas relacionadas à prestação do serviço de alimentação e nutrição, compreendendo, dentre outras, as atividades de preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e consumo das refeições.

5.11.1.3. Todos os custos relacionados à aquisição, reposição, manutenção, higienização e disponibilização dos materiais, utensílios e insumos necessários à execução dos serviços deverão estar integralmente contemplados na proposta apresentada pela CONTRATADA, não sendo devido qualquer pagamento adicional pela CONTRATANTE.

5.11.2. Dos materiais de limpeza e higiene

5.11.2.1. A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais e produtos de limpeza e higiene necessários à adequada execução dos serviços, observadas as características das atividades desenvolvidas e as normas sanitárias aplicáveis.

5.11.2.2. Os materiais de limpeza e higiene deverão ser suficientes para assegurar a adequada higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios, recipientes e demais estruturas utilizadas durante a execução dos serviços.

5.11.2.3. O fornecimento previsto neste item deverá abranger, especialmente, os materiais necessários às atividades de:

I – higienização durante o preparo das refeições;

II – limpeza e higienização dos utensílios e equipamentos utilizados;

III – higienização dos recipientes empregados no acondicionamento e transporte das preparações, quando reutilizáveis;

IV – limpeza necessária durante as atividades de distribuição das refeições; e

V – demais procedimentos necessários para assegurar adequadas condições de higiene durante a prestação dos serviços.

5.11.2.4. Os produtos empregados na higienização deverão ser adequados à finalidade a que se destinam, devendo ser utilizados e armazenados de forma a não ocasionar risco de contaminação dos alimentos ou comprometimento das condições sanitárias do serviço.

5.11.3. Dos materiais destinados ao acondicionamento e consumo das refeições

5.11.3.1. Quando a modalidade de fornecimento das refeições exigir acondicionamento individual, a CONTRATADA deverá disponibilizar recipientes adequados à natureza e ao volume das preparações, observando-se as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

5.11.3.2. Para o acondicionamento das refeições, deverá ser utilizado marmitex de alumínio nº 09, de formato redondo, com capacidade aproximada de 1.120ml (mil cento e vinte mililitros), dotado de fechamento adequado, de modo a preservar a integridade e as condições de consumo da refeição durante o transporte e a distribuição.

5.11.3.3. Os recipientes utilizados deverão apresentar condições adequadas de higiene, integridade e resistência, não sendo admitida a utilização de embalagens amassadas, perfuradas, rompidas ou que possam comprometer o acondicionamento das refeições.

5.11.3.4. A CONTRATADA deverá fornecer os materiais de consumo necessários à distribuição e ao consumo das refeições, incluindo, conforme a modalidade de fornecimento:

I – guardanapos de papel;

II – talheres descartáveis;

III – copos de polipropileno destinados ao fornecimento das bebidas; e

IV – demais materiais necessários à adequada execução do serviço.

5.11.4. Dos copos destinados ao consumo das bebidas

5.11.4.1. A CONTRATADA deverá fornecer copos de polipropileno destinados ao consumo das bebidas servidas juntamente com as refeições, observando-se, como parâmetro mínimo, a disponibilização de 01 (uma) unidade por pessoa privada de liberdade, quando aplicável à modalidade de fornecimento adotada.

5.11.4.2. Os copos deverão ser mantidos em condições adequadas de higiene e conservação, devendo ser substituídos no prazo máximo de 06 (seis) meses, ou em prazo inferior, sempre que houver necessidade identificada pela fiscalização ou pela Supervisão de Fiscalização e Controle de Alimentação.

5.11.4.3. A CONTRATADA deverá promover a reposição dos copos sempre que constatada sua deterioração, perda das condições adequadas de uso ou outra circunstância que justifique sua substituição.

5.11.5. Dos materiais e equipamentos destinados ao serviço de distribuição em balcão self-service

5.11.5.1. Nas Unidades em que a alimentação for distribuída por meio de balcão self-service, a CONTRATADA deverá disponibilizar todos os materiais, utensílios, recipientes e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do sistema de distribuição.

5.11.5.2. Deverão ser fornecidos, no mínimo, os seguintes materiais e equipamentos:

I – palitos de dente de bambu;

II – sachês de sal refinado;

III – molho de pimenta, quando previsto para acompanhamento das refeições;

IV – copos descartáveis;

V – pratos adequados ao consumo das refeições;

VI – talheres;

VII – bandejas;

VIII – recipientes do tipo Gastronorm, ou equivalentes tecnicamente adequados ao acondicionamento e distribuição dos alimentos;

IX – equipamento destinado ao sistema de banho-maria, quando necessário à manutenção das condições adequadas das preparações quentes; e

X – balcão self-service contendo, no mínimo, 06 (seis) cubas, ou outro quantitativo que venha a ser tecnicamente justificado em razão da estrutura e da necessidade da respectiva Unidade.

5.11.5.3. Os equipamentos e utensílios destinados à distribuição das refeições deverão ser mantidos em adequadas condições de funcionamento, limpeza, conservação e segurança, competindo à CONTRATADA providenciar, às suas expensas, a manutenção, substituição ou reposição sempre que necessário.

5.11.5.4. A indisponibilidade, insuficiência ou inadequação dos materiais, utensílios ou equipamentos necessários à execução dos serviços não poderá ser utilizada como justificativa para o atraso, interrupção ou fornecimento inadequado das refeições.

5.11.6. Da responsabilidade pelo fornecimento e reposição

5.11.6.1. A CONTRATADA será integralmente responsável pelo fornecimento contínuo e suficiente dos materiais, utensílios, equipamentos e insumos necessários à execução dos serviços, devendo manter estoque compatível com a demanda das Unidades atendidas.

5.11.6.2. Sempre que houver desgaste, quebra, perda, dano ou qualquer circunstância que comprometa a adequada utilização dos materiais ou equipamentos, a CONTRATADA deverá providenciar sua substituição ou reposição em tempo hábil, sem prejuízo da continuidade dos serviços.

5.11.6.3. A fiscalização contratual poderá solicitar a substituição de materiais, utensílios ou equipamentos que apresentem condições inadequadas de utilização, higiene, conservação ou segurança, devendo a CONTRATADA adotar as providências necessárias dentro do prazo fixado pela CONTRATANTE.

5.11.6.4. Os materiais, utensílios e equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser compatíveis com a natureza dos serviços, com o quantitativo de refeições fornecidas e com as condições operacionais de cada Unidade atendida.

5.12. Das dietas especiais e da alimentação destinada a públicos com necessidades específicas

5.12.1. Das disposições gerais

5.12.1.1. Sempre que necessário, e mediante solicitação formal da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer refeições compatíveis com as necessidades alimentares específicas das pessoas privadas de liberdade, observadas as prescrições, recomendações ou orientações emitidas pelos profissionais ou setores competentes.

5.12.1.2. O fornecimento de dietas especiais deverá ocorrer sem custo adicional para a CONTRATANTE, desde que relacionado às necessidades alimentares dos usuários atendidos no âmbito da execução contratual.

5.12.1.3. A elaboração, o preparo e a distribuição das dietas especiais deverão observar as necessidades específicas de cada usuário, preservando-se, sempre que possível, o adequado aporte alimentar e as condições de segurança e higiene aplicáveis.

5.12.1.4. As solicitações de dietas especiais deverão ser comunicadas à CONTRATADA pela CONTRATANTE, por meio dos setores competentes das respectivas Unidades, acompanhadas, quando necessário, da documentação, prescrição ou indicação profissional pertinente.

5.12.2. Da alimentação destinada a bebês e crianças do berçário

5.12.2.1. Os bebês e crianças acolhidos em berçários existentes nas Unidades Prisionais, quando permanecerem juntamente com suas mães, deverão receber alimentação compatível com sua faixa etária e necessidades alimentares.

5.12.2.2. A alimentação destinada a esse público poderá compreender, conforme a necessidade e a orientação da CONTRATANTE:

I – papinhas;

II – sopas; e

III – alimentos ou preparações sem lactose, quando houver intolerância ou outra necessidade alimentar devidamente informada.

5.12.2.3. As preparações destinadas aos bebês e crianças deverão ser fornecidas em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, observadas as orientações específicas encaminhadas pela CONTRATANTE.

5.12.3. Das dietas especiais

5.12.3.1. Sempre que necessário, a CONTRATADA deverá atender às solicitações de dietas especiais encaminhadas pela CONTRATANTE, observando as características e indicações correspondentes.

5.12.3.2. Poderão ser solicitadas, dentre outras tecnicamente justificadas, as seguintes modalidades de dietas especiais:

DIETAS	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÃO
Pastosa	Dieta que possa ser deglutida com pouco ou nenhum esforço	Para os casos em que haja necessidade de facilitar a mastigação, ingestão, deglutição, necessidade de certo repouso gastrointestinal, e em alguns pós-operatórios.
Líquida Pastosa ou Pastosa Liquidificada	Dieta que permite minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon	Para pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão, com trato gastrointestinal, com moderada alteração, e para o pós operatório de cirurgias do TGI.
Hipossódica	Dieta com restrição de sódio ou hipossódica	Indicada para prevenção e controle de edema, insuficiência cardíaca, hipertensão crônica grave, distúrbios renais, hepáticos e pulmonares.
Diabéticos	Mingau sem açúcar, pão francês, frutas, suco com adoçante, biscoito integral salgado, biscoito zero açúcar	Indicação de pacientes diagnosticado com diabetes mediante comprovação.
Grávidas e Lactantes	Dieta de **consistência normal (geral)**, balanceada qualitativamente, com acréscimo obrigatório de **aporte proteico e calórico complementar** por meio de lanche adicional e/ou suplementação de micronutrientes, conforme cardápio padrão estabelecido pela Nutrição Contratante.	Atendimento a gestantes e lactantes visando suprir o aumento do requerimento nutricional diário desta população, mediante **prescrição** e evolução em prontuário ou mapa de dietas pela equipe de **Nutrição/Médica.**

5.12.4. Do fornecimento de dietas especiais

5.12.4.1. A CONTRATADA deverá organizar sua operação de forma a viabilizar o preparo e o fornecimento das dietas especiais solicitadas, sem que isso implique interrupção, redução ou comprometimento do fornecimento regular das demais refeições.

5.12.4.2. As dietas especiais deverão ser devidamente identificadas e acondicionadas de forma a possibilitar sua correta destinação, evitando-se trocas, substituições indevidas ou fornecimento a usuário diverso daquele para o qual a preparação foi destinada.

5.12.4.3. Não será admitida a substituição unilateral de dieta especial por refeição ordinária ou por outra preparação incompatível com a necessidade alimentar comunicada pela CONTRATANTE.

5.12.4.4. Eventuais alterações nas dietas especiais deverão observar as orientações ou solicitações formalmente encaminhadas pelos setores competentes da CONTRATANTE.

5.12.5. Da responsabilidade da CONTRATADA

5.12.5.1. A CONTRATADA deverá manter condições operacionais adequadas para atender às demandas relativas às dietas especiais previstas neste Termo de Referência, observando as informações encaminhadas pela CONTRATANTE.

5.12.5.2. O atendimento às dietas especiais deverá integrar a execução regular dos serviços contratados, não podendo ser exigida contraprestação adicional em razão do seu fornecimento.

5.12.5.3. A CONTRATADA será responsável por assegurar que as preparações destinadas a pessoas com necessidades alimentares específicas sejam produzidas, identificadas, acondicionadas e distribuídas de acordo com as orientações recebidas da CONTRATANTE.

5.13. Do controle das especificações

5.13.1. A fiscalização contratual poderá realizar a conferência das refeições fornecidas, inclusive quanto à composição, gramatura, qualidade, acondicionamento e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e em seus Anexos.

5.13.2. A constatação de fornecimento em desconformidade com os padrões estabelecidos poderá ensejar a adoção das providências administrativas e contratuais cabíveis, sem prejuízo da determinação para correção imediata da irregularidade.

5.13.3**. As especificações estabelecidas neste item constituem parâmetros mínimos para a execução e fiscalização do objeto, devendo ser observadas durante toda a vigência contratual.**

6. DA PRODUÇÃO, DO TRANSPORTE E DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.1. Da organização da produção

6.1.1. A produção das refeições deverá ser organizada de acordo com as características operacionais de cada unidade e com a modalidade de fornecimento definida pela Administração, podendo ocorrer diretamente no local de consumo ou em unidade produtora destinada ao atendimento de uma ou mais unidades.

6.1.2. A CONTRATADA deverá estruturar sua operação de forma a assegurar que todas as etapas necessárias à produção das refeições sejam realizadas em condições adequadas de **higiene, segurança, organização e controle**, observadas as disposições deste Termo de Referência e da legislação sanitária aplicável.

6.1.3. A definição da estrutura produtiva deverá considerar, entre outros fatores, a quantidade de refeições a serem produzidas, o número de unidades atendidas, as distâncias envolvidas, os horários de distribuição e as particularidades operacionais de cada lote.

6.1.4**. A CONTRATADA será responsável pelo adequado dimensionamento de sua capacidade produtiva** , devendo assegurar que as instalações utilizadas possuam condições suficientes para atender à demanda sob sua responsabilidade.

6.1.5. A organização da produção não poderá resultar em concentração excessiva de atividades em unidade que não possua capacidade compatível com o volume de refeições a serem produzidas, transportadas e distribuídas.

6.2. Da produção local

6.2.1. Nas unidades em que estiver prevista a modalidade de produção local, as refeições deverão ser preparadas nas instalações destinadas à produção de alimentos disponibilizadas para essa finalidade, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2.2. A CONTRATADA deverá organizar o funcionamento da cozinha ou unidade produtora, providenciando todos os recursos humanos, materiais e operacionais necessários à adequada execução dos serviços.

6.2.3. A utilização das instalações disponibilizadas pela Administração não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade pela execução das atividades relacionadas à produção das refeições.

6.2.4. Caberá à CONTRATADA manter as áreas sob sua utilização em condições adequadas de limpeza, organização e funcionamento, sem prejuízo das responsabilidades específicas relativas à manutenção, conservação e eventuais adequações, que serão disciplinadas neste Termo de Referência.

6.2.5. Os procedimentos adotados na produção local deverão observar os requisitos de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, incluindo as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição.

6.3. Da vedação ao fornecimento transportado ordinário

6.3.1. Nas unidades que não sejam a unidade ou o complexo penitenciário indicado pela CONTRATANTE para a instalação da cozinha, nos termos do item 1.4, as refeições serão produzidas na unidade ou complexo produtor do respectivo município ou termo judiciário, organizado estrategicamente para atender aos pontos de consumo a ele vinculados.

6.3.2. A produção deverá ser organizada localmente em cada unidade atendida, com cozinha/unidade produtora adequada e dimensionada para a demanda. A CONTRATADA deverá executar as intervenções de infraestrutura previstas nos anexos e planilhas para viabilizar essa condição.

6.3.3. Não será admitida a utilização regular de cozinha central ou polo externo para atendimento de unidade cuja cozinha esteja ausente, inadequada ou em obras, salvo autorização excepcional, temporária e expressa da Administração, nos termos do subitem 3.2.2.

6.3.4. A CONTRATADA deverá planejar e executar as obras e adequações de modo a assegurar a implantação e o funcionamento da cozinha local, apresentando cronograma e plano de contingência para aprovação da fiscalização.

6.3.5. A logística de transporte, quando excepcionalmente autorizada, será de responsabilidade integral da CONTRATADA e deverá observar os requisitos sanitários, de segurança alimentar e os prazos definidos pela Administração.

6.4. Do transporte excepcional

6.4.1. O transporte de refeições somente será admitido em caráter excepcional, mediante autorização formal, motivada e por período delimitado, exclusivamente para preservar a continuidade do serviço enquanto se executam intervenções previamente aprovadas.

6.4.5. A autorização excepcional deverá estabelecer unidade atendida, motivo, prazo, rota, controles sanitários e medidas para conclusão das obras ou adequações, sendo vedada sua renovação automática ou utilização como modelo ordinário.

6.4.6. A CONTRATADA não poderá invocar distância, localização ou ausência de estrutura para deixar de cumprir a obrigação de implantar ou adequar a cozinha local, nos termos dos anexos e planilhas.

6.4.7. A fiscalização deverá acompanhar o caráter temporário da autorização e exigir a comprovação da execução do cronograma de implantação, reforma ou adequação da cozinha.

6.5. Do transporte das refeições

6.5.1. O transporte das refeições deverá ser realizado **mediante utilização de veículos e meios adequados** à atividade, capazes de preservar as condições de higiene, integridade e segurança dos alimentos durante todo o deslocamento.

6.5.2. Os veículos, recipientes, caixas térmicas, contêineres ou demais meios empregados deverão ser mantidos em condições adequadas de limpeza e conservação.

6.5.3. As refeições deverão ser acondicionadas de forma a evitar derramamentos, vazamentos, danos às embalagens, exposição a contaminantes ou qualquer outra situação capaz de comprometer sua qualidade, **vedada a utilização de caixas de isopor neste processo.**

6.5.4. **As embalagens descartáveis devem ser acondicionadas em caixas térmicas em material polipropileno e isolação e isolação em poliuretano com tampa de igual material, com vapacidade máxima para até 50 (cinquenta) quentinhas.**

6.5.5. Quando aplicável, a CONTRATADA deverá **adotar mecanismos de controle e monitoramento das condições de tempo e temperatura** durante o transporte, mantendo os registros disponíveis à fiscalização.

6.5.6. O transporte deverá ser organizado de forma compatível com os horários de fornecimento previstos neste Termo de Referência.

6.5.7. A indisponibilidade, pane ou quebra de veículo não poderá resultar na interrupção do fornecimento , devendo a CONTRATADA adotar imediatamente as medidas de contingência necessárias à continuidade da operação.

6.5.8. Os veículos utilizados para o transporte das refeições deverão ser empregados exclusivamente de forma compatível com a atividade, não podendo transportar materiais ou produtos que possam comprometer a segurança ou a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

6.6. Do controle de tempo e temperatura das refeições

6.6.1. A CONTRATADA deverá adotar procedimentos permanentes de controle de tempo e temperatura durante as etapas de armazenamento, acondicionamento, transporte, distribuição e entrega das refeições, de modo a preservar suas condições higiênico-sanitárias e assegurar sua adequação para o consumo.

6.6.2. O controle previsto neste item deverá observar, especialmente, as disposições da **Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP**, que estabelece diretrizes para a prestação dos serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, bem como as normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA aplicáveis à execução do objeto.

6.6.3. A temperatura dos alimentos preparados deverá ser monitorada durante as etapas de armazenamento, transporte e distribuição, especialmente quando as refeições forem produzidas em local diverso daquele em que ocorrerá o consumo.

6.6.4. Para a conservação a quente, os alimentos preparados deverão ser mantidos em **temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius)**, pelo período máximo de **6 (seis) horas**, observadas as disposições da Resolução nº 3/2017 do CNPCP e da RDC nº 216/2004 da ANVISA.

6.6.4.1. **Alimentos frios**, como saladas , sobremesas e bebidas, deverão ser mantidos a temperatura **inferior a 7°C** até o momento de serem servidos.

6.6.5. A CONTRATADA deverá organizar a produção, o acondicionamento e o transporte das refeições de modo a assegurar que os alimentos destinados ao consumo quente sejam entregues e disponibilizados para distribuição dentro das condições de temperatura exigidas.

6.6.6. Para essa finalidade, deverão ser utilizados recipientes, equipamentos e meios de transporte compatíveis com a manutenção da temperatura necessária à adequada conservação dos alimentos.

6.6.7. A CONTRATADA deverá **realizar e manter registros das temperaturas** verificadas durante as etapas de transporte e, quando aplicável, de armazenamento e distribuição das refeições.

6.6.8. **Os registros** deverão permitir, sempre que solicitado, a identificação:

I – da data do fornecimento;

II – da unidade ou ponto de atendimento;

III – do tipo de refeição;

IV – do horário da aferição;

V – da temperatura verificada; e

VI – do responsável pela realização do controle.

6.6.9. A aferição deverá ser realizada mediante utilização de instrumentos adequados e em condições que permitam a confiabilidade do controle efetuado.

6.6.10. Quando constatada temperatura incompatível com os parâmetros aplicáveis à conservação do alimento, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas necessárias para **impedir o fornecimento de refeições em condições inadequadas** ao consumo, sem prejuízo da comunicação à fiscalização do contrato.

6.6.11. Não será admitido o fornecimento de alimentos cuja manutenção, transporte ou distribuição tenha ocorrido em condições capazes de comprometer sua qualidade higiênico-sanitária.

6.6.12. A fiscalização poderá realizar verificações e aferições próprias das condições de temperatura das refeições no momento da entrega ou durante a distribuição, bem como solicitar os registros mantidos pela CONTRATADA.

6.6.13. A eventual identificação de desconformidade quanto ao controle de tempo e temperatura deverá ser registrada, sem prejuízo da adoção das medidas corretivas necessárias e das demais consequências previstas no contrato.

6.7. Do acondicionamento durante o transporte

6.7.1. As refeições destinadas ao fornecimento transportado deverão ser acondicionadas em **recipientes ou equipamentos adequados** às suas características e à modalidade de distribuição adotada.

6.7.2. O acondicionamento deverá preservar a integridade das preparações e **evitar alterações** que possam comprometer a apresentação, a temperatura ou as condições de consumo das refeições.

6.7.3. Os recipientes utilizados deverão **permitir a adequada identificação** das refeições, especialmente quando houver fornecimento de preparações destinadas a diferentes unidades ou quando se tratar de dieta especial.

6.7.4. Os meios utilizados deverão ser **higienizados e conservados adequadamente**, observando-se os procedimentos sanitários aplicáveis.

6.7.5. **A CONTRATADA deverá organizar o acondicionamento e o transporte de modo que a qualidade da refeição no momento da entrega seja compatível com aquela exigida para o momento de sua produção.**

6.8. Da distribuição das refeições

6.8.1. A distribuição das refeições deverá ocorrer nos locais definidos pela Administração e dentro dos horários estabelecidos neste Termo de Referência, observadas as particularidades operacionais e de segurança de cada unidade.

6.8.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar as refeições em condições adequadas para que a Administração ou a equipe responsável pela distribuição possa realizar os procedimentos internos necessários ao atendimento dos usuários.

6.8.3. A forma de entrega deverá observar os protocolos de acesso e segurança aplicáveis às unidades do Sistema Penitenciário, não podendo a organização da distribuição comprometer a rotina ou os procedimentos de segurança estabelecidos pela Administração.

6.8.4. Os empregados da CONTRATADA deverão observar as orientações relacionadas ao ingresso, à circulação e à permanência nas dependências das unidades, respeitando os procedimentos internos e as determinações regularmente expedidas pelos responsáveis pela segurança e pela gestão da unidade.

6.8.5. A CONTRATADA deverá ajustar sua rotina operacional às particularidades de cada ponto de atendimento, sem prejuízo do cumprimento dos horários e demais obrigações relacionadas ao fornecimento.

6.9 Da conferência e do recebimento das refeições

6.9.1. O fornecimento das refeições deverá permitir a conferência dos quantitativos efetivamente entregues, observados os procedimentos de controle e registro definidos pela Administração.

6.9.2. A entrega deverá ser acompanhada dos registros ou documentos necessários à identificação da unidade atendida, do tipo de refeição fornecida, da quantidade entregue e das demais informações necessárias ao acompanhamento da execução contratual.

6.9.3. A conferência poderá abranger, além da quantidade, aspectos relacionados às condições aparentes das refeições, à integridade das embalagens, ao cumprimento dos horários e às demais condições objetivamente verificáveis no momento do recebimento.

6.9.4. A constatação de irregularidade no momento da entrega deverá ser registrada e comunicada à fiscalização, sem prejuízo da adoção das providências necessárias à imediata regularização da situação.

6.9.5. A aceitação ou o recebimento das refeições pela unidade não afastará a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, irregularidades ou falhas que venham a ser identificadas posteriormente.

6.10. Das situações excepcionais e dos ajustes operacionais

6.10.1. Considerando as particularidades do Sistema Penitenciário, poderão ocorrer situações excepcionais relacionadas à segurança, à movimentação de pessoas privadas de liberdade, a operações institucionais, a alterações temporárias na rotina das unidades ou a outras circunstâncias que exijam ajustes na forma ou no local de fornecimento das refeições.

6.10.2. Nessas situações, a CONTRATADA deverá observar as orientações expedidas pela Administração e adotar as providências necessárias para adequar sua operação, desde que preservado o objeto contratado e observadas as condições e limites estabelecidos no instrumento contratual.

6.10.3**.** Eventuais alterações temporárias relacionadas à logística ou à distribuição deverão ser tratadas de forma a **preservar a continuidade do fornecimento e evitar qualquer prejuízo ao atendimento dos usuários**.

6.10.4. As situações excepcionais próprias da rotina do Sistema Penitenciário deverão ser tratadas com planejamento e cooperação operacional, não podendo servir, por si só, como justificativa para a interrupção do fornecimento das refeições.

6.11. Da responsabilidade integral pela cadeia logística

6.11.1. A CONTRATADA será responsável pela organização e execução de toda a cadeia logística necessária ao fornecimento das refeições, desde a saída da unidade produtora até a entrega no respectivo ponto de atendimento.

6.11.2. Essa responsabilidade compreende, entre outras atividades, o planejamento das rotas, a disponibilização de veículos e equipamentos adequados, o acondicionamento das refeições, o cumprimento dos horários, a prevenção de atrasos e a adoção de medidas de contingência.

6.11.3. A Administração não será responsável por suprir falhas decorrentes da inadequada organização logística da CONTRATADA , cabendo à empresa manter estrutura suficiente para cumprir integralmente as obrigações assumidas.

6.11.4. A fiscalização poderá acompanhar a organização da logística e solicitar informações necessárias à verificação do cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, inclusive quanto às rotas, aos locais de produção e aos mecanismos de contingência adotados.

7. DA ESTRUTURA FÍSICA, DOS ESPAÇOS DISPONIBILIZADOS E DAS RESPONSABILIDADES PELA UTILIZAÇÃO DAS COZINHAS

7.1. Das disposições gerais

7.1.1. A execução dos serviços ocorrerá em cozinhas/unidades produtoras instaladas nas próprias unidades prisionais ou nos espaços físicos

cedidos pela CONTRATANTE e indicados no anexo IV deste Termo de Referência. Cada unidade de prisional deverá contar com estrutura de cozinha adequada à produção local, não sendo admitida a inexistência de cozinha como fundamento para atendimento ordinário exclusivamente por refeições transportadas.

7.1.2. A disponibilização de espaços físicos pela Administração tem por finalidade viabilizar a instalação, adequação e operação das cozinhas/unidades produtoras necessárias ao preparo local das refeições em todas as unidades abrangidas pela contratação.

7.1.3. A utilização dos espaços disponibilizados deverá observar as condições existentes em cada local, as normas de segurança aplicáveis às unidades prisionais, as exigências sanitárias pertinentes e as demais disposições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.1.4. A RDC nº 216/2004 estabelece que as instalações utilizadas em serviços de alimentação devem ser compatíveis com as operações desenvolvidas e permitir fluxo adequado das atividades, além de exigir condições que favoreçam a limpeza, a manutenção e a prevenção da contaminação dos alimentos.

7.1.5. Dessa forma, a utilização das cozinhas e demais espaços deverá ser organizada de modo a permitir o adequado desenvolvimento das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e demais etapas que efetivamente integrem a operação em cada local.

7.1.6**.** A CONTRATADA deverá realizar, nas unidades prisionais e no Complexo Penitenciário abrangidos pela contratação, as adequações, reformas, melhorias e manutenções necessárias à disponibilização de estrutura física e operacional adequada à produção das refeições, observadas as especificações deste Termo de Referência e as condições previstas nos anexos.

7.1.7**.** Para a execução das adequações, reformas, melhorias e manutenções necessárias nas cozinhas das unidades prisionais e do Complexo Penitenciário, será concedido à CONTRATADA o prazo máximo de **180 (cento e oitenta) dias**, contado da emissão da Ordem de Serviço, devendo ser observados os cronogramas de execução e as orientações estabelecidas pela Administração.

7.1.8. Durante o período de realização das obras, reformas, adequações ou manutenções, caso a estrutura existente não permita ou impossibilite a produção das refeições no próprio estabelecimento prisional, a CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, **espaço provisório externo adequado para o preparo e a produção da alimentação**, de modo a assegurar a continuidade integral dos serviços contratados.

7.1.9. O espaço provisório externo deverá dispor de instalações, equipamentos, utensílios e condições operacionais compatíveis com a produção das refeições previstas no contrato, observando integralmente as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais exigências legais aplicáveis, bem como as condições necessárias ao atendimento da demanda da unidade prisional ou do Complexo Penitenciário correspondente.

7.1.10. A disponibilização de espaço provisório externo não eximirá a CONTRATADA da obrigação de concluir as adequações, reformas, melhorias e manutenções das cozinhas das unidades prisionais e do Complexo Penitenciário no prazo máximo estabelecido no item 7.1.7, tampouco poderá acarretar interrupção, redução ou prejuízo à continuidade e à qualidade do fornecimento das refeições.

7.1.11. No prazo máximo de **10 (dez) dias corridos, contado da publicação da Ata de registro de preços e antes da emissão da Ordem de Serviço**, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente à CONTRATANTE, por meio de ofício, a indicação do local destinado à instalação da cozinha provisória, quando necessária, informando o endereço completo e disponibilizando o espaço para realização de visita técnica pela equipe de fiscalização da SEAP.

7.1.12**.** A CONTRATANTE, por meio da equipe de fiscalização, composta por servidores do Comitê Gestor da SEAP, realizará vistoria técnica na cozinha provisória no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento do ofício com a indicação do local, com a finalidade de verificar sua adequação às exigências sanitárias, estruturais, operacionais e de segurança alimentar aplicáveis.

7.1.13. Após a realização da vistoria, a equipe de fiscalização emitirá termo de aprovação ou de reprovação fundamentada da cozinha provisória, indicando, neste último caso, as irregularidades identificadas e as providências necessárias à sua correção.

7.1.13.1. Em caso de reprovação da cozinha provisória, a CONTRATADA terá o prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado da ciência formal do termo de reprovação, para sanar as irregularidades apontadas, ficando sujeita à realização de nova vistoria pela equipe de fiscalização.

7.1.13.2. A realização de nova vistoria não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento dos prazos contratuais, nem implicará prorrogação automática dos prazos para início da prestação dos serviços.

7.1.14. O início do fornecimento das refeições que dependa da utilização da cozinha provisória ficará condicionado à sua aprovação formal pela CONTRATANTE, sem prejuízo do cumprimento dos prazos contratuais e da aplicação das sanções cabíveis em caso de atraso imputável à CONTRATADA.

7.1.15. A CONTRATADA terá o prazo máximo de **180 (cento e oitenta) dias, contado da emissão da Ordem de Serviço**, para concluir as adequações, reformas, melhorias e manutenções necessárias e iniciar a produção das refeições no espaço destinado à cozinha definitiva, cedido no Complexo Penitenciário.

7.1.15.1. O prazo previsto no item 7.1.15 poderá ser prorrogado uma única vez, mediante solicitação formal e devidamente justificada pela CONTRATADA, desde que a justificativa seja analisada e aceita pela CONTRATANTE, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

7.1.16. Todos os custos decorrentes da disponibilização, locação, instalação, adequação, manutenção e operação do espaço provisório externo, inclusive aqueles relativos a equipamentos, utensílios, pessoal, insumos, licenças e autorizações, serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, não cabendo à Administração qualquer ônus adicional.

7.1.17. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à CONTRATANTE qualquer circunstância que possa comprometer o cumprimento dos prazos estabelecidos neste item, apresentando justificativa e plano de providências, sem que tal comunicação implique prorrogação automática dos prazos ou afastamento de suas responsabilidades contratuais.

7.2. Da disponibilização e utilização dos espaços

7.2.1. Os espaços eventualmente disponibilizados pela CONTRATANTE serão utilizados exclusivamente para as atividades relacionadas à execução do objeto, observadas as finalidades e condições estabelecidas pela Administração.

7.2.2. Antes do início da execução contratual, deverá ser realizado procedimento de reconhecimento e, quando aplicável, de registro das condições gerais dos espaços, equipamentos e bens disponibilizados para utilização da CONTRATADA.

7.2.3. Esse registro deverá servir como referência para o acompanhamento da utilização dos espaços durante a execução contratual e para a identificação das responsabilidades relacionadas à conservação dos bens e instalações.

7.2.4. A utilização dos espaços pela CONTRATADA **não lhe confere qualquer direito de posse ou disponibilidade autônoma sobre os imóveis**, instalações ou bens da Administração, devendo sua utilização permanecer vinculada exclusivamente à execução contratual.

7.2.5. Os espaços disponibilizados pela Administração deverão ser utilizados de forma compatível com sua finalidade, sendo vedada sua utilização para atividades estranhas ao objeto contratado.

7.3. Da organização e da conservação dos ambientes utilizados

7.3.1. Durante todo o período de utilização, caberá à CONTRATADA manter os ambientes sob sua responsabilidade em **condições adequadas de limpeza**, organização e funcionamento.

7.3.2. A CONTRATADA deverá adotar rotinas de higienização compatíveis com as atividades desenvolvidas, abrangendo as áreas utilizadas, os equipamentos, os móveis, os utensílios e os demais materiais empregados na execução dos serviços.

7.3.3. As atividades de higienização deverão ser realizadas de forma a preservar condições adequadas de segurança e evitar riscos de contaminação dos alimentos.

7.3.4. **A RDC nº 216/2004-ANVISA** determina que instalações, equipamentos, móveis e utensílios sejam mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e que as operações de higienização sejam realizadas com frequência suficiente para preservar essas condições.

7.3.5. A CONTRATADA deverá manter procedimentos escritos e registros relacionados às rotinas de higienização, na forma exigida pela legislação sanitária e pelas regras estabelecidas neste Termo de Referência.

7.4. Da manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados

7.4.1. A responsabilidade pela manutenção deverá observar a origem, a titularidade e a forma de disponibilização de cada equipamento ou bem utilizado na execução dos serviços.

7.4.2. A CONTRATADA será responsável pela adequada utilização dos equipamentos e utensílios que estejam sob sua guarda ou utilização, devendo adotar as medidas necessárias para evitar danos decorrentes de uso inadequado, negligência ou inobservância das orientações de funcionamento.

7.4.3. A ocorrência de defeito, falha ou indisponibilidade de equipamento essencial à execução deverá ser imediatamente comunicada à fiscalização, sem prejuízo da adoção, pela CONTRATADA, das medidas necessárias para evitar a interrupção do fornecimento das refeições.

7.4.4. Quando a indisponibilidade decorrer de circunstância atribuível à CONTRATADA, esta deverá promover a reparação, substituição ou disponibilização de solução equivalente, sem prejuízo das demais consequências previstas no contrato.

7.4.5. Quando se tratar de equipamentos próprios da CONTRATADA, caberá exclusivamente a esta assegurar sua manutenção preventiva e corretiva e sua disponibilidade para a execução dos serviços.

7.4.6. A RDC nº 216/2004 também prevê a realização de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de alimentação, com registros das operações realizadas.

7.4.7. A eventual indisponibilidade de equipamento não poderá comprometer a continuidade do serviço, devendo a CONTRATADA possuir capacidade de substituição ou adotar solução operacional adequada sempre que necessário.

7.5. Das adequações, da reforma e da manutenção predial das cozinhas

7.5.1. A CONTRATADA deverá executar, às suas expensas e sob sua responsabilidade, todas as intervenções de infraestrutura previstas na planilha/anexo de espaços e cozinhas da contratação, incluindo, conforme a necessidade de cada unidade, adaptação, reforma, melhoria, ampliação, instalação e manutenção preventiva e corretiva dos espaços cedidos, garantindo funcionamento, higiene, segurança, capacidade produtiva e conformidade com normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

7.5.1.1. As intervenções a serem realizadas estarão discriminadas na planilha anexada a este TR, bem como dependerão de prévia aprovação formal da CONTRATANTE quanto ao projeto, escopo, materiais, método executivo e cronograma, sem prejuízo das licenças e autorizações legalmente exigíveis.

7.5.1.2. A CONTRATADA deverá manter os espaços cedidos em adequado estado de conservação e funcionamento durante toda a vigência contratual, realizando os reparos e serviços de manutenção necessários, inclusive quando decorrentes do desgaste ordinário relacionado à operação, ressalvadas apenas as hipóteses expressamente atribuídas à Administração no instrumento contratual.

7.5.1.3. A execução de obras, reformas, ampliações ou construções não poderá comprometer a segurança das unidades prisionais nem interromper o fornecimento de refeições. A CONTRATADA deverá apresentar plano de execução e contingência, e entregar as intervenções concluídas mediante vistoria e termo de recebimento da Administração.

7.5.2. Nenhuma intervenção estrutural permanente poderá ser realizada sem a prévia autorização da Administração e sem a definição das responsabilidades correspondentes.

7.5.3. As adaptações, instalações ou medidas necessárias exclusivamente à organização operacional da CONTRATADA, quando não decorrerem de deficiência estrutural atribuível à CONTRATANTE, serão de responsabilidade da empresa, desde que previamente autorizadas quando exigido.

7.5.4. A CONTRATADA deverá organizar suas atividades de forma compatível com as condições efetivamente existentes, não podendo realizar intervenções que comprometam a segurança, a estrutura ou o funcionamento da unidade.

7.5.5. Caberá à CONTRATADA, às suas expensas e sob sua integral responsabilidade, a execução das obras de reforma ou adaptação, conforme classificação constante no Anexo IV deste Termo de Referência, necessárias à instalação e ao pleno funcionamento das cozinhas industriais nas unidades ou complexos penitenciários indicados pela CONTRATANTE para produção local, nos termos do item 1.4.

7.5.6. A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico (edificação ou área) no interior das unidades ou complexos indicados, permanecendo a propriedade do imóvel com o Estado do Maranhão, cabendo à CONTRATADA a integral responsabilidade pelos investimentos necessários à sua adequação e manutenção para o funcionamento da cozinha industrial.

7.5.7. O Anexo IV deste Termo de Referência identifica, unidade a unidade, (i) onde será necessária reforma; e (ii) onde será necessária apenas manutenção predial, cabendo à CONTRATADA executar as intervenções na extensão ali indicada.

7.5.8. **Os projetos de reforma ou adequação deverão ser previamente submetidos à aprovação da CONTRATANTE e, quando exigido, dos órgãos de segurança da unidade prisional, antes do início das obras.**

7.5.9. Ao término da vigência contratual, as benfeitorias permanentes incorporadas ao imóvel pela CONTRATADA aderirão à propriedade do Estado do Maranhão, sem direito a indenização.

7.5.10. A manutenção predial preventiva e corretiva das instalações da cozinha, durante toda a vigência contratual, será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, incluindo reparos estruturais, hidráulicos, elétricos e demais intervenções necessárias à preservação das condições de uso, segurança e funcionamento.

7.5.11. A obrigação de reforma e manutenção predial prevista nesta seção constitui encargo acessório da CONTRATADA, inerente à modalidade de execução administrada (produção local), não implicando alteração do valor estimado da contratação nem ensejando, isoladamente, pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, revisão de preços ou repactuação, devendo o respectivo custo estar previamente internalizado pela licitante na formação do preço unitário ofertado para as refeições.

7.5.12. A CONTRATADA declarará, no ato da apresentação da proposta, ter pleno conhecimento dos encargos previstos nesta seção e da localização das unidades ou complexos em que deverá executar adaptação, reforma ou manutenção, conforme o Anexo IV, não sendo admitida alegação posterior de desconhecimento como fundamento para reequilíbrio ou inexecução.

7.6. Das condições sanitárias das unidades de produção

7.6.1. As cozinhas e demais unidades utilizadas para produção das refeições deverão observar os requisitos sanitários aplicáveis aos serviços de alimentação.

7.6.2. A organização dos ambientes deverá buscar assegurar fluxo adequado das atividades, evitando, sempre que aplicável, cruzamentos capazes de favorecer a contaminação entre matérias-primas, alimentos em preparo, alimentos prontos para consumo, resíduos e demais materiais.

7.6.3. Os equipamentos, móveis e utensílios empregados na preparação, armazenamento, acondicionamento e distribuição dos alimentos deverão ser mantidos em condições compatíveis com sua adequada higienização e utilização.

7.6.4. A CONTRATADA deverá manter controle sobre as condições de higiene, limpeza, abastecimento de água, manejo de resíduos e prevenção de vetores e pragas nos espaços sob sua responsabilidade operacional, observadas as atribuições específicas eventualmente estabelecidas pela Administração.

7.6.5. A RDC nº 216/2004 exige que os serviços de alimentação disponham de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, abrangendo, entre outros aspectos, a higienização, o controle de pragas, a higienização dos reservatórios e a higiene e saúde dos manipuladores.

7.7. Do acesso e da permanência dos empregados da CONTRATADA

7.7.1. O acesso dos empregados, prepostos e demais representantes da CONTRATADA às unidades integrantes do Sistema Penitenciário deverá observar os procedimentos e protocolos de segurança definidos pela CONTRATANTE.

7.7.2. A CONTRATADA deverá orientar seus empregados quanto às regras aplicáveis ao ingresso, à identificação, à circulação e à permanência nas dependências das unidades.

7.7.3. O cumprimento das regras de segurança constitui obrigação permanente dos empregados e prepostos da CONTRATADA durante sua permanência nas instalações da Administração.

7.7.4. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência envolvendo seus empregados que possa comprometer a segurança, a regularidade da execução ou o adequado funcionamento das atividades.

7.7.5. O descumprimento das regras de segurança poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis, sem prejuízo da responsabilização individual eventualmente aplicável.

7.8. Da devolução dos espaços e bens disponibilizados

7.8.1. Ao término da vigência contratual ou quando cessar a utilização de determinado espaço, a CONTRATADA deverá devolvê-lo à Administração nas condições compatíveis com o desgaste natural decorrente de sua utilização regular.

7.8.2. Os equipamentos, utensílios e demais bens eventualmente disponibilizados deverão ser devolvidos nas condições correspondentes ao seu estado de conservação, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal.

7.8.3. Eventuais danos decorrentes de uso inadequado, negligência ou ação atribuível à CONTRATADA deverão ser reparados ou ressarcidos, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

7.8.4. A devolução poderá ser precedida de conferência conjunta entre representantes da CONTRATADA e da Administração, mediante registro das condições dos espaços e bens.

8. DO PLANEJAMENTO, DA SOLICITAÇÃO E DO CONTROLE DA DEMANDA

8.1. Das disposições gerais

8.1.1. O fornecimento das refeições será realizado de acordo com a necessidade efetiva das unidades atendidas, observados os quantitativos estimados constantes do Anexo I deste Termo de Referência, os tipos de refeições contratados e as demais condições estabelecidas neste instrumento.

8.1.2. Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo e foram definidos com base nas informações levantadas durante a fase de planejamento da contratação, não constituindo, por si só, garantia de solicitação ou consumo integral das quantidades estimadas.

8.1.3. A demanda efetiva poderá sofrer variações em decorrência das particularidades do Sistema Penitenciário, especialmente em razão de movimentações da população prisional, transferências, admissões, desligamentos, alterações na lotação das unidades, mudanças nas escalas de serviço e demais circunstâncias relacionadas ao funcionamento das unidades atendidas.

8.1.4. As variações ordinárias da demanda deverão ser absorvidas pela CONTRATADA dentro da capacidade operacional necessária à adequada execução do objeto, observadas as condições, limites e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato.

8.1.5. A CONTRATADA deverá manter planejamento operacional compatível com a natureza dinâmica da demanda, não podendo alegar, como justificativa para o fornecimento inadequado, variações ordinárias decorrentes da rotina das unidades atendidas.

8.2. Da solicitação das refeições

8.2.1. A solicitação das refeições **será realizada pela Administração, por intermédio das unidades competentes ou dos servidores formalmente designados para essa finalidade**.

8.2.2. A forma, o canal e os procedimentos específicos para a comunicação da demanda poderão ser definidos pela fiscalização ou pela gestão contratual, observadas as condições necessárias à adequada organização da produção e da distribuição das refeições.

8.2.3. A comunicação da demanda deverá conter, sempre que possível e necessário à adequada execução, informações relativas:

I – à unidade ou ponto de atendimento solicitante;

II – ao tipo de refeição demandada;

III – à quantidade estimada de refeições;

IV – à data ou período a que se refere o fornecimento;

V – às eventuais dietas especiais ou necessidades específicas regularmente informadas; e

VI – a outras informações necessárias à adequada organização da produção e entrega.

8.2.4. A CONTRATADA deverá organizar sua produção de acordo com as informações regularmente transmitidas pela Administração, observadas as possibilidades de alteração decorrentes das particularidades da execução.

8.2.5. Sempre que houver alteração relevante e conhecida previamente pela Administração, capaz de influenciar de maneira significativa a quantidade de refeições demandadas, a unidade competente deverá comunicar a CONTRATADA pelos meios estabelecidos para a gestão da execução.

8.3. Das alterações na demanda

8.3.1. A demanda de refeições poderá sofrer alterações quantitativas em razão das necessidades efetivas das unidades atendidas.

8.3.2. As alterações decorrentes da dinâmica ordinária da população atendida deverão ser consideradas pela CONTRATADA na organização de sua capacidade produtiva, logística e operacional.

8.3.3. Quando houver necessidade de alteração extraordinária ou significativa da demanda, a Administração deverá comunicar a CONTRATADA tão logo tenha conhecimento da situação, observadas as condições concretas de cada ocorrência.

8.3.4. A CONTRATADA deverá adotar as providências necessárias à adequação de sua produção e logística, de modo a evitar a interrupção ou o comprometimento do fornecimento.

8.3.5. A existência de variações na quantidade de usuários atendidos não autoriza, por si só, a redução da qualidade, das gramaturas, da composição ou do padrão das refeições efetivamente fornecidas.

8.4. Do controle dos quantitativos efetivamente fornecidos

8.4.1. O controle da execução deverá considerar os quantitativos efetivamente fornecidos e regularmente recebidos pelas unidades atendidas, observados os mecanismos de conferência e registro estabelecidos pela Administração.

8.4.2. Para fins de acompanhamento da execução, a CONTRATADA deverá manter registros que permitam identificar, no mínimo:

I – a unidade atendida;

II – a data do fornecimento;

III – o tipo de refeição fornecida;

IV – o quantitativo entregue;

V – quando aplicável, a quantidade de refeições especiais fornecidas; e

VI – as informações adicionais necessárias à fiscalização e à medição dos serviços.

8.4.3. Os registros deverão ser apresentados de forma organizada e compatível com os procedimentos definidos pela gestão e fiscalização contratual.

8.4.4. A Administração poderá estabelecer modelos de relatórios, formulários, sistemas ou outros instrumentos destinados ao acompanhamento dos quantitativos fornecidos.

8.4.5. Os registros deverão permitir a adequada rastreabilidade da execução, especialmente quanto à identificação da unidade atendida, do tipo de refeição e da quantidade efetivamente entregue.

8.5. Da conferência pelas unidades atendidas

8.5.1. No momento do recebimento, a unidade atendida poderá realizar a conferência dos quantitativos entregues e das condições aparentes das refeições, observados os procedimentos internos aplicáveis.

8.5.2. A conferência poderá abranger, conforme o caso:

I – a quantidade de refeições entregues;

II – o tipo de refeição fornecida;

III – a integridade das embalagens ou recipientes;

IV – o cumprimento do horário previsto;

V – a existência de dietas especiais regularmente solicitadas; e

VI – outras condições objetivamente verificáveis no momento da entrega.

8.5.3. A identificação de divergência entre a quantidade solicitada e a quantidade entregue deverá ser registrada e comunicada aos responsáveis pela fiscalização do contrato.

8.5.4. A conferência realizada no momento da entrega não afasta a possibilidade de verificação posterior quanto à qualidade, composição, gramatura ou demais características das refeições.

8.5.5. O recebimento das refeições pela unidade não implica reconhecimento definitivo da regularidade da execução, permanecendo a CONTRATADA responsável pelas obrigações assumidas.

8.6. Do tratamento das divergências e ocorrências

8.6.1. As ocorrências relacionadas à execução dos serviços deverão ser registradas de forma a permitir sua adequada apuração e o acompanhamento das providências adotadas.

8.6.2. Constituem exemplos de ocorrências passíveis de registro, sem prejuízo de outras situações identificadas durante a execução:

I – atraso no fornecimento;

II – entrega em quantitativo inferior ao solicitado;

III – ausência de componente previsto na refeição;

IV – fornecimento de produto ou preparação em desconformidade com as especificações;

V – problemas relacionados ao acondicionamento ou à integridade das refeições;

VI – ausência de dieta especial regularmente solicitada;

VII – descumprimento das condições de transporte ou distribuição; e

VIII – quaisquer outras situações que possam comprometer a adequada execução do objeto.

8.6.3. Uma vez comunicada a ocorrência, a CONTRATADA deverá prestar os esclarecimentos necessários e adotar, quando cabível, as medidas destinadas à regularização da situação.

8.6.4. Quando a irregularidade puder ser corrigida imediatamente, a CONTRATADA deverá adotar as providências necessárias sem aguardar o encerramento de procedimento administrativo de apuração.

8.6.5. A adoção de medidas corretivas não afasta a possibilidade de registro da ocorrência e de aplicação das consequências contratuais eventualmente cabíveis.

8.7. Da medição dos serviços

8.7.1. A medição dos serviços deverá considerar as refeições efetivamente fornecidas e regularmente registradas, observadas as especificações, os procedimentos de conferência e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

8.7.2. Para fins de medição, os quantitativos deverão ser discriminados de acordo com:

I – o lote correspondente;

II – a unidade ou ponto de atendimento;

III – o público atendido, quando aplicável;

IV – o tipo de refeição;

V – as dietas especiais, quando houver previsão específica; e

VI – os demais critérios necessários à adequada identificação da parcela efetivamente executada.

8.7.3. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os documentos necessários à medição, relatório ou demonstrativo contendo os quantitativos efetivamente fornecidos no período correspondente.

8.7.4. A Administração poderá confrontar as informações apresentadas pela CONTRATADA com os registros mantidos pelas unidades atendidas e pela fiscalização contratual.

8.7.5. Eventuais divergências identificadas durante a medição deverão ser esclarecidas antes da consolidação dos quantitativos correspondentes, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

8.8. Do planejamento e da comunicação entre as partes

8.8.1. A adequada execução dos serviços dependerá da manutenção de comunicação permanente entre a CONTRATADA, as unidades atendidas e os responsáveis pela gestão e fiscalização contratual.

8.8.2. A CONTRATADA **deverá indicar representantes** ou **prepostos** aptos a receber comunicações e adotar providências relacionadas à execução contratual.

8.8.3. Os canais de comunicação deverão permitir o tratamento tempestivo das demandas ordinárias e das ocorrências que exijam providências imediatas.

8.8.4. Sempre que necessário, **poderão ser realizadas reuniões** entre representantes da Administração e da CONTRATADA para avaliação da execução, identificação de dificuldades operacionais e definição de medidas voltadas ao aperfeiçoamento da prestação dos serviços.

8.8.5. A comunicação entre as partes deverá ter como objetivo principal assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade do fornecimento, considerando a natureza essencial do serviço.

8.9. Da vedação ao faturamento de refeições não fornecidas

8.9.1. O pagamento será vinculado à **parcela efetivamente executada**, observados os procedimentos de medição, recebimento e ateste previstos neste Termo de Referência e no contrato.

8.9.2. Não serão considerados para fins de medição e pagamento quantitativos que não tenham sido efetivamente fornecidos, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas na legislação e no instrumento contratual.

8.9.3. **É vedado o faturamento de refeições meramente estimadas**, solicitadas e não fornecidas ou registradas sem a correspondente execução do objeto.

8.9.4. A apresentação de informações incompatíveis com os quantitativos efetivamente fornecidos poderá ensejar a adoção das providências administrativas e contratuais cabíveis, sem prejuízo de outras responsabilidades eventualmente aplicáveis.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Das disposições gerais

9.1.1. A CONTRATADA deverá executar o objeto contratual de forma integral, contínua, regular e eficiente, observando as condições estabelecidas neste Termo de Referência, em seus anexos, no contrato e na legislação aplicável.

9.1.2. A CONTRATADA será responsável pela adequada organização de todos os recursos necessários à execução dos serviços, compreendendo, conforme aplicável, recursos humanos, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios, veículos, embalagens, materiais de consumo e demais meios necessários ao cumprimento das obrigações assumidas.

9.1.3. A responsabilidade pela adequada execução do objeto permanecerá integralmente com a CONTRATADA, ainda que determinadas atividades sejam realizadas mediante a utilização de espaços, instalações ou bens disponibilizados pela Administração.

9.1.4. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, as condições necessárias à execução regular dos serviços, inclusive aquelas relacionadas à habilitação, à capacidade operacional e ao cumprimento das exigências legais e técnicas aplicáveis.

9.2. Das obrigações relacionadas ao fornecimento das refeições

Constituem obrigações da CONTRATADA:

9.2.1. Fornecer as refeições previstas neste Termo de Referência e em seus anexos, de acordo com os quantitativos efetivamente demandados pela Administração.

9.2.2. Observar rigorosamente os tipos de refeições, os cardápios, as composições, as gramaturas e as demais especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

9.2.3. Assegurar que as refeições sejam fornecidas dentro dos horários estabelecidos pela Administração, considerando as particularidades operacionais de cada unidade.

9.2.4. Manter a regularidade do fornecimento durante todos os dias necessários à execução do objeto, inclusive sábados, domingos, feriados e demais períodos em que houver demanda.

9.2.5. Garantir que as refeições sejam produzidas, acondicionadas, transportadas e entregues em condições adequadas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

9.2.6. Não reduzir, alterar ou suprimir unilateralmente qualquer componente previsto na composição das refeições.

9.2.7. Promover, sempre que necessário, a imediata substituição de refeições ou produtos que apresentem desconformidade, inadequação ou condições impróprias para consumo.

9.2.8. Manter capacidade operacional suficiente para atender às variações ordinárias da demanda, observadas as condições estabelecidas no contrato.

9.3. Das obrigações relacionadas à qualidade e à segurança dos alimentos

9.3.1. Adquirir e utilizar exclusivamente gêneros alimentícios e insumos em condições adequadas de consumo, observados os requisitos sanitários e as especificações aplicáveis.

9.3.2. Assegurar que os alimentos sejam recebidos, armazenados, manipulados, preparados, acondicionados, transportados e distribuídos de acordo com as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

9.3.3. Manter procedimentos destinados à prevenção da contaminação dos alimentos em todas as etapas da execução dos serviços.

9.3.4. Manter os ambientes, equipamentos, utensílios e materiais utilizados na execução em condições adequadas de limpeza, conservação e higiene.

9.3.5. Adotar mecanismos de controle destinados a impedir a utilização de produtos vencidos, deteriorados, contaminados ou impróprios para consumo.

9.3.6. Manter os documentos, registros e procedimentos exigidos pela legislação sanitária aplicável, inclusive Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, quando exigíveis.

9.3.7. Disponibilizar tais documentos à fiscalização e aos órgãos competentes sempre que solicitado.

9.3.8. Adotar imediatamente as providências necessárias sempre que identificada situação capaz de comprometer a segurança ou a qualidade dos alimentos.

9.3.9. Não fornecer refeições que apresentem condições inadequadas de consumo, ainda que tenham sido produzidas ou transportadas dentro dos quantitativos inicialmente previstos.

9.4. Das obrigações relacionadas ao controle de tempo e temperatura

9.4.1. Realizar o controle das condições de tempo e temperatura das refeições durante as etapas de armazenamento, acondicionamento, transporte e distribuição, quando aplicável.

9.4.2. Manter os alimentos preparados destinados à conservação a quente em conformidade com os parâmetros técnicos e sanitários previstos neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

9.4.3. Manter os registros das aferições realizadas, permitindo a identificação da data, do horário, da unidade atendida, do tipo de refeição, da temperatura verificada e do responsável pela aferição.

9.4.4. Utilizar instrumentos adequados para a realização das aferições necessárias.

9.4.5. Adotar imediatamente medidas corretivas quando identificada temperatura incompatível com os parâmetros aplicáveis à conservação dos alimentos.

9.4.6. Quando constatada situação capaz de comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição, a CONTRATADA deverá impedir seu fornecimento e providenciar solução adequada para assegurar o atendimento da demanda.

9.5. Das obrigações relacionadas à produção e à logística

9.5.1. Planejar e organizar adequadamente a produção das refeições, considerando os quantitativos estimados, a demanda efetivamente informada, os horários de fornecimento e as particularidades das unidades atendidas.

9.5.2. Disponibilizar estrutura produtiva compatível com a execução dos serviços.

9.5.3. Organizar as unidades produtoras e os pontos de apoio necessários ao atendimento das unidades abrangidas pelo respectivo lote.

9.5.4. Planejar e executar as rotas de transporte necessárias ao cumprimento dos horários estabelecidos.

9.5.5. Disponibilizar veículos, recipientes, equipamentos e demais meios adequados ao transporte das refeições.

9.5.6. Manter os veículos e equipamentos utilizados na execução em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento.

9.5.7. Observar os limites e condições de deslocamento eventualmente estabelecidos pela Administração para o respectivo lote.

9.5.8. Manter solução de contingência para situações que possam comprometer o transporte ou a entrega das refeições.

9.5.9. A ocorrência de falha mecânica, indisponibilidade de veículo ou outra intercorrência operacional deverá ser imediatamente enfrentada pela CONTRATADA, sem prejuízo da continuidade do fornecimento.

9.6. Das obrigações relacionadas aos recursos humanos e do preposto

9.6.1. Disponibilizar profissionais em quantidade suficiente e com qualificação compatível com as atividades desenvolvidas.

9.6.2. Realizar a contratação, a remuneração, a gestão, a substituição e o acompanhamento de seus empregados e demais profissionais utilizados na execução contratual.

9.6.3. Assegurar a substituição tempestiva dos profissionais ausentes, afastados ou impossibilitados de exercer suas atividades, quando sua ausência puder comprometer a execução dos serviços.

9.6.4. Fornecer aos empregados os uniformes e equipamentos de proteção necessários às atividades desenvolvidas.

9.6.5. **Orientar e capacitar seus empregados** quanto às normas de higiene, segurança alimentar e demais procedimentos aplicáveis às atividades exercidas.

9.6.6. Assegurar que os empregados observem os procedimentos e protocolos de acesso, circulação e permanência definidos para as unidades integrantes do Sistema Penitenciário.

9.6.7**. Manter preposto na cidade de prestação dos serviços** ou representante apto a receber comunicações e adotar providências relacionadas à execução contratual, durante sua vigência.

9.6.7.1. Considerando a natureza, a abrangência territorial e a logística da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá assegurar que seu representante possua condições efetivas de interlocução com a CONTRATANTE e de adoção tempestiva das providências necessárias à adequada execução contratual.

9.6.7.2. A CONTRATANTE poderá, mediante justificativa, recusar a indicação ou determinar a substituição do preposto quando verificar que sua atuação não atende adequadamente às necessidades da execução contratual, devendo a CONTRATADA indicar outro representante em prazo razoável a ser fixado pela fiscalização

9.6.8. A gestão dos empregados e das relações trabalhistas será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

9.7. Da responsabilidade técnica e do acompanhamento nutricional

9.7.1. Manter profissional nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pelos serviços, quando exigido pela legislação e pelas condições estabelecidas para a execução do objeto.

9.7.2. Assegurar o acompanhamento técnico das atividades relacionadas ao planejamento dos cardápios, à composição das refeições, às dietas especiais e às demais atividades que demandem conhecimento técnico especializado.

9.7.3. Disponibilizar, quando solicitado, os documentos comprobatórios da habilitação e da responsabilidade técnica do profissional responsável.

9.7.4. Garantir que eventuais alterações técnicas relacionadas aos cardápios ou às dietas especiais sejam submetidas ao acompanhamento profissional adequado.

9.7.5. A existência de responsável técnico não afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pela adequada execução dos serviços.

9.8. Das dietas especiais e da alimentação diferenciada

9.8.1. Fornecer as dietas especiais regularmente solicitadas e identificadas pela Administração, observadas as condições e especificações estabelecidas para cada situação.

9.8.2. Adotar procedimentos adequados para a preparação, identificação, acondicionamento e entrega das dietas especiais.

9.8.3. Evitar situações de troca, contaminação cruzada ou fornecimento inadequado de refeições destinadas a usuários com necessidades específicas.

9.8.4. Assegurar o acompanhamento técnico necessário à preparação das dietas especiais.

9.8.5. Não substituir, sem a devida justificativa técnica e observância dos procedimentos aplicáveis, a dieta especial regularmente solicitada por refeição comum.

9.9. Das obrigações relacionadas aos registros e documentos

9.9.1. Manter registros suficientes para demonstrar a adequada execução dos serviços.

9.9.2. Registrar, quando aplicável, as informações relacionadas à produção, ao transporte, ao controle de temperatura, às refeições fornecidas e às demais atividades relevantes para a fiscalização.

9.9.3. Apresentar os relatórios e documentos necessários à medição e ao acompanhamento contratual.

9.9.4. Prestar à Administração, sempre que solicitado, informações relacionadas à execução dos serviços.

9.9.5. Manter organizados e disponíveis os documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais.

9.10. Da comunicação de ocorrências

9.10.1. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência que possa comprometer a continuidade, a regularidade ou a qualidade do fornecimento.

9.10.2. Informar à Administração situações que possam exigir alteração temporária da logística ou a adoção de medidas operacionais específicas.

9.10.3. Adotar providências imediatas para reduzir ou eliminar os efeitos de ocorrências que possam comprometer o fornecimento das refeições.

9.10.4. A comunicação à Administração não afasta a obrigação da CONTRATADA de adotar, por sua própria iniciativa, as medidas urgentes necessárias à preservação da continuidade do serviço.

9.11. Do dever de cooperação com a fiscalização

9.11.1. Permitir e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual.

9.11.2. Disponibilizar à fiscalização as informações e os documentos necessários à verificação da adequada execução dos serviços.

9.11.3. Atender às solicitações e determinações regularmente expedidas pela gestão e fiscalização contratual, desde que relacionadas ao objeto e observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

9.11.4. Corrigir, dentro do prazo estabelecido, as falhas ou irregularidades identificadas durante a execução.

9.11.5. A fiscalização da execução pela Administração **não reduz nem exclui a responsabilidade da CONTRATADA** pelo cumprimento integral de suas obrigações.

9.12. Das responsabilidades pelos danos decorrentes da execução

9.12.1. A CONTRATADA será responsável pelos danos que seus empregados, prepostos ou demais pessoas sob sua responsabilidade causarem à Administração ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços, observadas as disposições legais aplicáveis.

9.12.2. A CONTRATADA deverá reparar ou ressarcir os danos decorrentes de ação, omissão, negligência, imprudência, imperícia ou utilização inadequada de bens e instalações sob sua responsabilidade.

9.12.3. A responsabilidade prevista neste item não afasta a possibilidade de apuração de outras consequências administrativas, civis ou contratuais eventualmente aplicáveis.

9.13. Da continuidade dos serviços

9.13.1. A CONTRATADA deverá adotar todas as providências necessárias para assegurar a continuidade do fornecimento durante toda a vigência contratual.

9.13.2. Para esse fim, deverá manter planejamento operacional e medidas de contingência compatíveis com os riscos ordinariamente previsíveis na execução dos serviços.

9.13.3. As medidas de contingência deverão abranger, quando aplicável, situações relacionadas à falta de insumos, indisponibilidade de equipamentos, ausência de pessoal, falhas de transporte e demais ocorrências capazes de comprometer o fornecimento.

9.13.4. A ocorrência de dificuldades operacionais ordinariamente previsíveis não poderá resultar na interrupção do fornecimento das refeições.

9.13.5. A alimentação constitui serviço essencial ao funcionamento das unidades abrangidas pela contratação, devendo a CONTRATADA organizar sua operação de modo a prevenir soluções de continuidade.

Esse capítulo ficou propositalmente **robusto**, porque ele concentra praticamente todas as responsabilidades operacionais da empresa, mas sem repetir integralmente as regras já estabelecidas nos capítulos anteriores.

9.14. Da utilização de mão de obra de pessoas privadas de liberdade e egressos do sistema penitenciário

9.14.1. A CONTRATADA deverá observar, durante a execução contratual, as disposições da **Lei Estadual nº 10.182, de 22 de dezembro de 2014, que institui a Política Estadual "Começar de Novo",** bem como do **Decreto Estadual nº 37.806/2022**, e demais normas aplicáveis à reserva de vagas para admissão de pessoas privadas de liberdade e egressos do sistema penitenciário nas contratações de obras e serviços realizadas no âmbito da Administração Pública Estadual.

9.14.2. Considerando que o objeto da presente contratação consiste na prestação de serviços com emprego de mão de obra, a CONTRATADA deverá observar a reserva de vagas destinada **às pessoas abrangidas pela Política Estadual "Começar de Novo"** , nos quantitativos e condições definidos na legislação e regulamentação estadual aplicáveis.

9.14.3. Para fins de cumprimento da obrigação prevista neste item, deverá ser considerada a quantidade de trabalhadores efetivamente empregados ou alocados pela CONTRATADA na execução do objeto contratado, observados os critérios estabelecidos na legislação estadual aplicável.

9.14.4. Quando a execução contratual envolver **20 (vinte) ou mais trabalhadores, a CONTRATADA deverá assegurar a reserva mínima de 5% (cinco por cento) das vagas** para admissão de pessoas abrangidas pela Política Estadual "Começar de Novo".

9.14.5. Quando a execução contratual envolver entre **06 (seis) e 19 (dezenove) trabalhadores, a CONTRATADA deverá assegurar, no mínimo, 01 (uma) vaga** destinada às pessoas abrangidas pela referida Política Estadual.

9.14.6. A CONTRATADA deverá **formalizar compromisso** quanto ao cumprimento da reserva de vagas prevista neste item, informando, quando solicitado pela CONTRATANTE ou pelos setores competentes:

I – o quantitativo de vagas destinadas ao cumprimento da Política Estadual "Começar de Novo";

II – as funções ou atividades que poderão ser desempenhadas pelos trabalhadores abrangidos pela política;

III – os requisitos necessários ao exercício das respectivas atividades; e

IV – demais informações necessárias à adequada operacionalização da reserva de vagas.

9.14.7. A indicação, disponibilização ou encaminhamento das pessoas privadas de liberdade ou egressos para ocupação das vagas deverá observar os procedimentos e critérios estabelecidos pela Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA, **por intermédio dos setores competentes responsáveis pela gestão e acompanhamento do trabalho prisional.**

9.14.8. A utilização da mão de obra prevista neste item deverá **ser compatível com a natureza das atividades contratadas,** observadas as condições de segurança, as exigências sanitárias, a qualificação necessária ao desempenho das funções e as demais normas aplicáveis à execução do objeto.

9.14.9. A CONTRATADA deverá prestar à fiscalização contratual, sempre que solicitada, as informações e documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações previstas neste item.

9.14.10. A eventual impossibilidade de preenchimento das vagas reservadas não poderá ser alegada de forma genérica pela CONTRATADA. Qualquer situação que impeça ou dificulte o cumprimento da obrigação deverá ser formalmente justificada, acompanhada dos elementos necessários à sua comprovação e submetida à apreciação da CONTRATANTE, observados os procedimentos previstos na legislação e regulamentação aplicáveis.

9.14.11. O descumprimento injustificado das obrigações previstas neste item poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis, observados o contraditório, a ampla defesa e as disposições constantes do contrato e da legislação aplicável.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Das disposições gerais

10.1.1. A CONTRATANTE deverá adotar as providências administrativas necessárias ao acompanhamento, à fiscalização e ao adequado desenvolvimento da execução contratual, observadas as atribuições legalmente estabelecidas e as disposições previstas neste Termo de Referência.

10.1.2. As obrigações da CONTRATANTE deverão ser exercidas de forma compatível com a natureza e a complexidade do objeto, considerando que o fornecimento de alimentação se destina ao atendimento contínuo das unidades abrangidas pela contratação.

10.1.3. A atuação da CONTRATANTE no acompanhamento e fiscalização dos serviços não exclui nem reduz a responsabilidade integral da CONTRATADA pela execução do objeto.

10.1.4. A CONTRATANTE deverá manter interlocução adequada com a CONTRATADA e com as unidades atendidas, de modo a contribuir para a continuidade, regularidade e adequada fiscalização do fornecimento das refeições.

10.2. Do fornecimento de informações e orientações necessárias à execução

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

10.2.1. Fornecer à CONTRATADA as informações e orientações necessárias à adequada execução dos serviços, especialmente aquelas relacionadas às unidades atendidas, aos procedimentos operacionais e às particularidades que possam interferir diretamente no fornecimento das refeições.

10.2.2. Informar, pelos canais e procedimentos definidos para a gestão contratual, os quantitativos demandados, as alterações relevantes de demanda e demais informações necessárias à adequada organização da produção e distribuição das refeições.

10.2.3. Comunicar à CONTRATADA, sempre que possível e em tempo hábil, situações conhecidas pela Administração que possam exigir ajustes excepcionais na logística ou na execução dos serviços.

10.2.4. Disponibilizar as informações necessárias à identificação dos locais de entrega, das unidades atendidas e dos procedimentos aplicáveis ao acesso e à circulação de empregados da CONTRATADA.

10.2.5. Fornecer ou disponibilizar à CONTRATADA, quando necessário à execução, as informações relativas às dietas especiais regularmente demandadas, observados os procedimentos administrativos e técnicos aplicáveis.

10.2.6. Disponibilizar a documentação e as informações que se fizerem necessárias à adequada execução contratual, nos limites de suas atribuições.

10.3. Da disponibilização dos espaços e condições de acesso

10.3.1. Quando prevista a utilização de cozinhas, áreas de preparo ou outros espaços pertencentes à CONTRATANTE, esta deverá disponibilizá-los nas condições definidas para a execução contratual, observadas as responsabilidades específicas estabelecidas neste Termo de Referência.

10.3.2. A CONTRATANTE deverá estabelecer os procedimentos necessários ao ingresso, à identificação e à circulação dos empregados da CONTRATADA nas dependências das unidades abrangidas pela contratação.

10.3.3. As regras de acesso deverão observar as particularidades e os protocolos de segurança próprios das unidades integrantes do Sistema Penitenciário.

10.3.4. A disponibilização de espaços ou instalações não transfere à CONTRATANTE as obrigações operacionais atribuídas à CONTRATADA, especialmente aquelas relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições.

10.3.5. Sempre que houver alteração relevante nos procedimentos de acesso ou na rotina operacional de determinada unidade, capaz de impactar diretamente a execução contratual, a CONTRATANTE deverá promover sua comunicação pelos meios adequados.

10.4. Do acompanhamento e da fiscalização da execução

10.4.1. A CONTRATANTE deverá acompanhar e fiscalizar a execução contratual, verificando a conformidade dos serviços prestados com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, em seus anexos e no instrumento contratual.

10.4.2. A fiscalização deverá abranger, entre outros aspectos pertinentes à execução:

I – a regularidade do fornecimento;

II – o cumprimento dos horários estabelecidos;

III – os quantitativos efetivamente fornecidos;

IV – a conformidade das refeições com as especificações e cardápios previstos;

V – as condições aparentes de qualidade e acondicionamento;

VI – o cumprimento das exigências relativas ao transporte e à distribuição;

VII – a disponibilização das dietas especiais regularmente solicitadas;

VIII – os registros relacionados ao controle de tempo e temperatura, quando aplicáveis; e

IX – o cumprimento das demais obrigações assumidas pela CONTRATADA.

10.4.3. A gestão e a fiscalização contratual serão exercidas por servidores formalmente designados pela Administração, observadas as normas internas aplicáveis e as atribuições estabelecidas no respectivo ato de designação.

10.4.4. A fiscalização poderá solicitar documentos, informações, registros e esclarecimentos necessários à verificação da adequada execução do objeto.

10.4.5. O acompanhamento da execução deverá buscar prevenir irregularidades e identificar, de forma tempestiva, situações capazes de comprometer a continuidade ou a qualidade do fornecimento.

10.5. Do registro e da comunicação de irregularidades

10.5.1. A CONTRATANTE deverá registrar as ocorrências relevantes identificadas durante a execução contratual, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

10.5.2. Constatadas imperfeições, falhas ou irregularidades na execução do objeto, a CONTRATANTE deverá comunicar a CONTRATADA para que sejam adotadas as providências necessárias à sua correção, regularização ou esclarecimento, conforme o caso.

10.5.3. A comunicação de irregularidade deverá, sempre que possível, identificar de forma clara a ocorrência constatada e as providências esperadas da CONTRATADA.

10.5.4. Quando a natureza da ocorrência exigir providência imediata para assegurar a continuidade ou a segurança do fornecimento, a CONTRATANTE poderá determinar a adoção das medidas urgentes cabíveis, sem prejuízo do posterior registro formal da ocorrência.

10.5.5. A comunicação e o acompanhamento das irregularidades não impedem a adoção das demais medidas administrativas ou contratuais eventualmente cabíveis.

10.6. Do recebimento e da verificação da execução

10.6.1. A CONTRATANTE deverá receber o objeto e verificar sua conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, nos anexos e no contrato.

10.6.2. A verificação da execução poderá considerar os quantitativos efetivamente fornecidos, o cumprimento das especificações técnicas, a regularidade das entregas e os demais elementos necessários à adequada aferição dos serviços.

10.6.3. O recebimento das refeições ou a assinatura de registros de entrega não impedirá a identificação posterior de irregularidades que não possam ser constatadas no momento do recebimento.

10.6.4. A CONTRATANTE poderá realizar verificações complementares e solicitar esclarecimentos sempre que houver divergência entre os quantitativos registrados, as condições efetivamente verificadas e as informações apresentadas pela CONTRATADA.

10.6.5. O recebimento e o ateste da execução deverão observar os procedimentos administrativos aplicáveis e considerar exclusivamente a parcela efetivamente executada e considerada regular.

10.7. Da gestão dos quantitativos e da demanda

10.7.1. A CONTRATANTE deverá organizar os procedimentos necessários à comunicação da demanda às empresas responsáveis pelo fornecimento.

10.7.2. As unidades atendidas deverão, por intermédio dos procedimentos definidos pela Administração, informar os quantitativos necessários ao fornecimento das refeições.

10.7.3. Sempre que houver alteração relevante e previamente conhecida da demanda, a CONTRATANTE deverá promover sua comunicação à CONTRATADA pelos canais estabelecidos para a execução contratual.

10.7.4. A gestão dos quantitativos deverá considerar as particularidades do Sistema Penitenciário e as variações decorrentes da movimentação e da quantidade de pessoas efetivamente atendidas.

10.7.5. A CONTRATANTE poderá estabelecer instrumentos, relatórios, sistemas ou formulários destinados ao registro, à consolidação e ao acompanhamento da demanda e dos quantitativos efetivamente fornecidos.

10.8. Do pagamento

10.8.1. A CONTRATANTE efetuará o pagamento pelos serviços efetivamente executados e regularmente atestados, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

10.8.2. O pagamento deverá considerar os quantitativos efetivamente fornecidos, regularmente medidos e aceitos pela Administração, observados os preços contratados e os procedimentos aplicáveis à liquidação da despesa.

10.8.3. Havendo controvérsia quanto à execução do objeto, especialmente quanto à dimensão, à qualidade ou à quantidade da parcela executada, poderá ser adotado o procedimento aplicável ao pagamento da parcela incontroversa, nos termos da legislação e das disposições contratuais pertinentes.

10.8.4. A CONTRATANTE não estará obrigada a efetuar pagamento por refeições que não tenham sido efetivamente fornecidas ou que não tenham sido consideradas regulares após a observância dos procedimentos administrativos aplicáveis.

10.8.5. Eventuais glosas, descontos ou ajustes decorrentes da execução contratual deverão observar os procedimentos previstos no contrato e a legislação aplicável.

10.9. Da apreciação das solicitações da CONTRATADA

10.9.1. A CONTRATANTE deverá apreciar as solicitações e manifestações formalmente apresentadas pela CONTRATADA que estejam relacionadas à execução contratual.

10.9.2. Serão analisados, entre outros, os pedidos relacionados a situações supervenientes que possam afetar a execução, solicitações de esclarecimento, pedidos de providências administrativas e demais requerimentos pertinentes ao contrato.

10.9.3. A Administração deverá emitir decisão expressa sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou que não apresentem interesse para a adequada execução do ajuste, observados os prazos e condições previstos na legislação aplicável.

10.9.4. A apresentação de solicitação pela CONTRATADA não a autoriza, por si só, a interromper, suspender ou alterar unilateralmente a execução dos serviços.

10.10. Da adoção das medidas administrativas cabíveis

10.10.1. Compete à CONTRATANTE apurar as ocorrências relacionadas ao eventual descumprimento das obrigações contratuais e adotar as medidas administrativas cabíveis, observados o devido processo administrativo, o contraditório e a ampla defesa.

10.10.2. A identificação de irregularidade poderá ensejar a solicitação de esclarecimentos, a determinação de adoção de medidas corretivas, o registro da ocorrência e, quando cabível, a instauração dos procedimentos necessários à apuração da responsabilidade da CONTRATADA.

10.10.3. A adoção de providências administrativas deverá observar a gravidade da ocorrência, a extensão dos efeitos produzidos, a conduta da CONTRATADA e as demais circunstâncias relevantes para a adequada apuração dos fatos.

10.11. Da preservação da autonomia da CONTRATADA

10.11.1. A atuação da CONTRATANTE no acompanhamento e fiscalização dos serviços não implicará ingerência na gestão interna da CONTRATADA ou na administração de seus empregados.

10.11.2. A CONTRATANTE não assumirá obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais ou outras obrigações decorrentes da relação existente entre a CONTRATADA e seus empregados, prepostos, fornecedores ou terceiros.

10.11.3. A Administração não responderá por compromissos assumidos pela CONTRATADA perante terceiros em razão da execução do contrato, observadas as responsabilidades legalmente atribuíveis a cada parte.

10.12. Da cooperação para a continuidade do serviço

10.12.1. Considerando a natureza contínua e essencial do fornecimento de alimentação às unidades abrangidas pela contratação, a CONTRATANTE deverá atuar de forma coordenada com a gestão e fiscalização contratual para prevenir situações que possam comprometer a regularidade do serviço.

10.12.2. Sempre que identificada situação excepcional capaz de afetar a execução, a Administração deverá, dentro de suas atribuições, adotar ou comunicar as providências necessárias para viabilizar o adequado atendimento da demanda.

10.12.3. A atuação da CONTRATANTE deverá buscar assegurar que as particularidades administrativas e operacionais próprias do Sistema Penitenciário sejam adequadamente consideradas durante a execução, sem afastar a responsabilidade da CONTRATADA pela integral execução das obrigações que lhe forem atribuídas.

11. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

11.1. Das disposições gerais

11.1.1. Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar a documentação necessária à comprovação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal, social e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da qualificação técnica, nos termos da legislação aplicável, deste Termo de Referência e do instrumento convocatório.

11.1.2. As exigências de qualificação previstas neste capítulo deverão guardar relação com as características e a complexidade da solução objeto da presente contratação, a qual compreende a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, envolvendo, de forma integrada, o preparo, o acondicionamento, o transporte, a distribuição e o fornecimento de refeições, nas modalidades local e transportada.

11.1.3. A contratação demanda capacidade técnica, operacional e logística para assegurar o fornecimento contínuo das refeições, considerando a abrangência territorial da solução, as particularidades das unidades atendidas e a necessidade de manutenção das condições sanitárias, nutricionais e operacionais exigidas durante toda a execução contratual.

11.1.4. As exigências previstas neste capítulo têm por finalidade selecionar licitantes que demonstrem possuir condições de executar adequadamente o objeto, observando-se, simultaneamente, os princípios da competitividade, da proporcionalidade e da seleção da proposta apta a atender às necessidades da Administração.

11.2. Da qualificação técnica- operacional e técnico profissional

11.2.1. Para todos os lotes deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados de capacidade técnica, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do §3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) das quantidades apresentadas do Termo de Referência, conforme §§ 2º e 5º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, em relação a quantidade fornecida exigida para cada lote, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor.

JUSTIFICATIVA: Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, a fim de evitar a redução da capacidade de obtenção da proposta mais vantajosa tanto para a própria Administração quanto para o interesse público, ao passo que a demonstração da capacidade técnica mínima confere segurança em relação à execução contratual;

11.2.1.1 Atestados de Capacidade Técnica deverão estar registrados (conforme art. 3º da RESOLUÇÃO CFN Nº 702) e autenticados no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante;

> RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021
>
> Art. 3º A Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica confere à Pessoa Jurídica prestadora dos serviços a prerrogativa de participar em licitações, promovidas em todo o território nacional, apresentando-o como prova de qualificação técnica-operacional.

11.2.1.2. Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

11.2.1.3. Os atestados deverão conter:

11.2.1.3.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato);

11.2.1.3.2. Local e data de emissão;

11.2.1.3.3. Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

11.2.1.3.4. Período da execução da atividade quantitativo do objeto fornecido.

11.2.1.3.5. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

11.2.1.3.6. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

11.2.1.3.7. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

JUSTIFICATIVA: A necessidade de apresentação de um atestado de capacidade técnica para o objeto em questão faz-se importante para comprovar que, a licitante a ser contratada, possui capacidade e qualificação técnica para a execução do serviço em sua totalidade (compatibilidade de fornecimento/execução). Também, como há previsão normativa específica sobre a questão da prestação do serviço de alimentação a comprovação dos Atestados de Capacidade Técnica registrados no Conselho Regional de Nutrição garante à Administração a contratação de serviço por empresas que já possuem condições de oferecer o serviço de forma satisfatória e com determinada garantia.

11.2.2. Para fins de comprovação da qualificação técnica, serão considerados pertinentes e compatíveis os serviços relacionados à produção, preparo, fornecimento, distribuição, gerenciamento ou prestação de serviços de alimentação e nutrição, especialmente aqueles que envolvam a disponibilização regular de refeições a grupos ou coletividades.

11.2.3. A compatibilidade da experiência anteriormente comprovada será analisada considerando-se a natureza integrada do objeto, que envolve, conforme as necessidades de cada modalidade de execução, atividades relacionadas ao planejamento nutricional, disponibilização de gêneros e insumos, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte, distribuição e fornecimento das refeições.

11.2.4 **Apresentação Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária, ou outro órgão equivalente, pertencente a unidade federativa onde se encontra o estabelecimento do licitante.

11.2.5. Caso a licitante apresente outros documentos destinados a complementar ou esclarecer a comprovação de sua experiência, tais como contratos, notas fiscais, declarações ou documentos equivalentes, a Administração poderá promover diligências para verificar sua autenticidade e pertinência, observados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

11.2.6. A aceitação de atestados ou declarações que demonstrem a prestação de serviços similares ou compatíveis deverá ser analisada no caso concreto, podendo a Administração realizar diligências para esclarecimento ou confirmação das informações apresentadas, em conformidade com a sistemática adotada no modelo de Termo de Referência utilizado como referência.

11.2.7. Poderão ser apresentados um ou mais documentos de capacidade técnica, desde que, em conjunto ou isoladamente, permitam demonstrar a aptidão da licitante para executar serviços compatíveis com o objeto.

11.2.8. Considerando que a solução foi estruturada para assegurar a execução integrada das atividades de alimentação em cada lote, a comprovação da experiência deverá evidenciar aptidão compatível com a prestação de serviços de alimentação em escala e complexidade adequadas ao objeto pretendido.

11.2.9 Declaração da licitante de que, caso seja vencedora do certame, contratará pessoas presas ou egressas, nos termos do art. 5º, § 1º, incisos I e II, do Decreto Federal nº 9.450, de 24 de julho de 2018 c/c Lei Estadual nº 10.182 de 22 de dezembro de 2014, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 37.806 de 21 de julho de 2022 e Decreto Estadual nº 37.372 de 17 de janeiro de 2022, devendo ainda a Licitante apresentar em sua documentação de habilitação a declaração expedida pela Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP, órgão responsável pela execução penal, de que dispõe de pessoas presas ou egressas aptas à execução de trabalho externo, sob pena de inabilitação.

11.3. Da qualificação econômico-financeira

11.3.1 A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA será atendida com o cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Certidão Negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5, II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME n° 116, de 2021) ou de sociedade simples com a data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade.

b) Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (artigo 69, *caput*, inciso II da Lei 14.133/2021), com a data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade

c) Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultados de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

SG = Ativo Total / Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante

11.3.2. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um), em qualquer dos índices acima, à critério do Agente de Contratação, deverão comprovar o capital social ou o patrimônio líquido, no mínimo 10% (dez por cento) do valor global estimado da contratação ou do item pertinente.

11.3.3. Se for o caso de participação exclusiva de ME, EPP e MEI, não será exigida apresentação de balanço patrimonial do último exercício para fins de habilitação, conforme previsto no art. 13 da Lei Estadual nº 10.403/2015, sem prejuízos de que, justificadamente, o Agente de Contratação diligencie seu envio.

11.3.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

11.3.5.O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

11.4. Dos requisitos relacionados à execução da atividade

11.4.1. A futura CONTRATADA deverá observar e comprovar, nos momentos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável, o atendimento aos requisitos necessários ao regular exercício das atividades relacionadas à prestação dos serviços de alimentação e nutrição.

11.4.2. A empresa deverá dispor, durante a execução contratual, dos recursos humanos, materiais, operacionais e logísticos necessários ao atendimento integral da demanda.

11.4.3. Esses recursos compreendem, conforme aplicável à modalidade de execução e às condições de cada lote, profissionais habilitados, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios, recipientes, embalagens, veículos e demais meios necessários à adequada prestação dos serviços.

11.4.4. A solução deverá ser executada de forma integrada, não sendo suficiente a mera disponibilização isolada de mão de obra, gêneros alimentícios ou transporte, uma vez que tais elementos integram uma única cadeia operacional destinada ao fornecimento final das refeições.

11.4.5. As exigências relativas à efetiva disponibilização dos recursos necessários à execução deverão ser observadas nos termos previstos neste Termo de Referência e verificadas durante o início e o desenvolvimento da execução contratual, sem prejuízo dos requisitos de

habilitação exigidos no procedimento licitatório.

11.5. Da responsabilidade técnica e dos requisitos profissionais

11.5.1. A futura CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, os profissionais legalmente necessários ao desenvolvimento das atividades relacionadas à alimentação e nutrição.

11.5.2. Quando exigido pela legislação aplicável, a CONTRATADA deverá manter profissional legalmente habilitado para exercer a responsabilidade técnica pelas atividades de alimentação e nutrição.

11.5.3. A responsabilidade técnica deverá abranger, dentro dos limites das atribuições profissionais e das exigências legais, o acompanhamento das atividades relacionadas ao planejamento nutricional, aos cardápios, às dietas especiais, às boas práticas de manipulação e aos demais aspectos técnicos relacionados à execução do objeto.

11.5.4. A CONTRATADA deverá manter a documentação comprobatória da habilitação e da regularidade dos profissionais responsáveis disponível para apresentação à Administração e aos órgãos competentes, quando solicitada.

11.6. Da verificação das condições necessárias à execução

11.6.1. A habilitação da licitante não afasta a necessidade de verificação, durante a execução contratual, da manutenção das condições necessárias ao adequado cumprimento do objeto.

11.6.2. Considerando que o ETP identifica como elementos necessários à execução a capacidade de produção, aquisição e armazenamento de insumos, estrutura física adequada, equipamentos, veículos apropriados, profissionais habilitados, controle nutricional, rastreabilidade, monitoramento das condições de conservação e mecanismos de contingência, tais condições deverão ser efetivamente mantidas pela CONTRATADA durante a execução.

11.6.3. A Administração poderá verificar a disponibilidade e a adequação dos recursos empregados na execução, especialmente quando necessários à prevenção de falhas, à continuidade do fornecimento e à manutenção da qualidade e da segurança alimentar.

11.6.4. Quando a execução ocorrer mediante utilização de espaços ou bens expressamente disponibilizados pela Administração, as responsabilidades relativas ao seu uso, conservação, manutenção, adaptações e demais condições deverão observar o disposto neste Termo de Referência e no contrato.

11.7. Da manutenção das condições de habilitação

11.7.1. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

11.7.2. A fiscalização administrativa poderá solicitar documentos comprobatórios da manutenção dessas condições, quando necessário ao acompanhamento da execução contratual.

11.7.3. A manutenção das condições de habilitação deverá ser acompanhada pela Administração nos termos dos procedimentos de fiscalização administrativa aplicáveis ao contrato.

11.7.4. O eventual descumprimento das condições exigidas deverá ser tratado mediante os procedimentos administrativos cabíveis, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

11.8. Das disposições finais

11.8.1. Os requisitos previstos neste capítulo deverão ser interpretados de forma integrada com as demais disposições deste Termo de Referência, especialmente aquelas relacionadas às obrigações da CONTRATADA, à segurança alimentar, ao transporte, à responsabilidade técnica e à continuidade dos serviços.

11.8.2. A habilitação técnica e econômico-financeira possui a finalidade de demonstrar a aptidão da licitante para assumir as obrigações decorrentes da contratação, enquanto a efetiva manutenção da estrutura e dos recursos necessários será acompanhada durante a execução contratual.

11.8.3. A exigência de habilitação não substitui a fiscalização da execução contratual, assim como a atuação fiscalizatória da Administração não reduz ou transfere à CONTRATADA a responsabilidade integral pelo cumprimento das obrigações assumidas.

11.8.4. As exigências documentais específicas que devam constar do edital deverão observar este Termo de Referência, o planejamento realizado no ETP e as disposições da legislação aplicável.

11.8.5. A documentação exigida deverá ser suficiente para demonstrar a capacidade da licitante, sem se afastar das características efetivas da solução definida pela Administração no planejamento da contratação.

11.9. Da garantia de execução contratual

11.9.1. Será exigida da CONTRATADA a prestação de garantia de execução contratual correspondente a 1% (um por cento) do valor inicial do contrato, nos termos dos arts. 96 e 98 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.9.2. Caberá à CONTRATADA optar por uma das modalidades de garantia legalmente admitidas, nos termos do art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021:

I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II – seguro-garantia;

III – fiança bancária; ou

IV – título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

11.9.3. A escolha da modalidade de garantia caberá exclusivamente à CONTRATADA, observadas as condições e os requisitos previstos na legislação aplicável.

11.9.4. Quando a CONTRATADA optar pela modalidade de seguro-garantia, deverá ser observado o prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia, conforme disposto no art. 96, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.9.5. Nas demais modalidades de garantia, a prestação deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, prorrogável, mediante justificativa, a critério da CONTRATANTE.

11.9.6. A garantia prestada deverá vigorar durante a execução contratual, devendo ser renovada em caso de prorrogação da vigência e adequada quando houver alteração do valor contratual, observadas as disposições legais aplicáveis.

11.9.7. A não apresentação da garantia no prazo estabelecido, quando exigível, caracterizará descumprimento de obrigação contratual, sujeitando a CONTRATADA às medidas e sanções cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa.

11.9.8. A garantia será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após sua extinção por culpa exclusiva da Administração, nos termos do art. 100 da Lei Federal nº 14.133/2021. Quando prestada em dinheiro, será atualizada monetariamente

12. DO CONTROLE, DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

12.1. Das disposições gerais

12.1.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada, controlada e fiscalizada pela CONTRATANTE, por meio de servidores formalmente designados, observadas as disposições legais, regulamentares e internas aplicáveis, bem como as condições estabelecidas neste Termo de

Referência e no instrumento contratual.

12.1.2. O acompanhamento da execução deverá considerar as particularidades do objeto, que compreende a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição destinados às unidades abrangidas pela contratação, envolvendo atividades integradas de produção, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e fornecimento das refeições.

12.1.3. A fiscalização deverá ser exercida de forma contínua e sistemática, considerando, especialmente, a essencialidade do serviço, a necessidade de continuidade do fornecimento e os riscos decorrentes de eventual falha na cadeia de alimentação.

12.1.4. A fiscalização contratual deverá abranger aspectos qualitativos, quantitativos, operacionais e administrativos da execução, sem prejuízo da responsabilidade integral da CONTRATADA pelo cumprimento das obrigações assumidas.

12.1.5. A atuação dos fiscais e do gestor do contrato deverá observar as atribuições formalmente estabelecidas pela Administração, sem prejuízo da atuação dos servidores responsáveis pelo acompanhamento cotidiano do fornecimento nas unidades atendidas.

12.2. Do acompanhamento da execução dos serviços

12.2.1. O acompanhamento da execução deverá compreender a verificação contínua da regularidade do fornecimento das refeições, observando-se as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, nos respectivos anexos e no contrato.

12.2.2. Para fins de acompanhamento, deverão ser observados, conforme aplicáveis à modalidade de execução e às condições de cada unidade, entre outros, os seguintes aspectos:

I – o cumprimento dos quantitativos efetivamente demandados e fornecidos;

II – a regularidade e a continuidade do fornecimento;

III – o cumprimento dos horários definidos para entrega e distribuição das refeições;

IV – a conformidade das refeições com os cardápios, composições e especificações estabelecidos;

V – a adequada apresentação, porcionamento e acondicionamento das refeições;

VI – as condições de higiene e conservação verificáveis no momento da entrega ou distribuição;

VII – o cumprimento das condições estabelecidas para o transporte das refeições;

VIII – a observância dos procedimentos de controle de tempo e temperatura previstos neste Termo de Referência;

IX – a correta identificação e disponibilização das dietas especiais, quando regularmente demandadas;

X – a manutenção da estrutura, dos recursos e das condições operacionais necessárias à execução;

XI – o atendimento às determinações e solicitações regularmente expedidas pela fiscalização; e

XII – o cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência e no contrato.

12.2.3. O acompanhamento dos serviços deverá considerar as diferenças existentes entre as refeições produzidas nas próprias unidades e aquelas produzidas em polos de produção e posteriormente transportadas para os locais de consumo.

12.2.4. Nas hipóteses de fornecimento mediante transporte, a fiscalização deverá verificar, além dos aspectos relacionados à qualidade das refeições, a adequação do acondicionamento, das condições de transporte, dos registros pertinentes e do cumprimento dos parâmetros estabelecidos para a manutenção das condições adequadas dos alimentos.

12.3. Do controle dos quantitativos

12.3.1. O fornecimento das refeições deverá ser acompanhado mediante registros que permitam identificar, de forma objetiva, os quantitativos efetivamente entregues ou disponibilizados pela CONTRATADA.

12.3.2. Os procedimentos de controle deverão permitir, sempre que possível, a identificação da unidade atendida, da data, do tipo de refeição, do quantitativo fornecido e dos demais elementos necessários à adequada medição da execução.

12.3.3. Os registros produzidos no âmbito da execução poderão ser utilizados para subsidiar a fiscalização, o recebimento, a liquidação e o pagamento dos serviços efetivamente prestados.

12.3.4. O simples encaminhamento de documento pela CONTRATADA não substituirá a necessidade de verificação, pela Administração, da correspondência entre os quantitativos registrados e aqueles efetivamente fornecidos.

12.3.5. Havendo divergência entre os quantitativos apresentados pela CONTRATADA e aqueles apurados pela fiscalização, deverão ser adotados os procedimentos necessários ao esclarecimento da ocorrência antes da conclusão da respectiva medição.

12.4. Do controle da qualidade das refeições

12.4.1. A fiscalização deverá acompanhar a qualidade das refeições fornecidas, verificando sua conformidade com as especificações, composições, gramaturas e demais condições previstas neste Termo de Referência e em seus anexos.

12.4.2. A verificação da qualidade poderá compreender, entre outros aspectos, a apresentação geral das refeições, a adequação dos componentes fornecidos, o acondicionamento, a identificação, as condições aparentes de conservação e a observância das demais especificações contratuais.

12.4.3. Quando constatada qualquer desconformidade, a ocorrência deverá ser registrada e comunicada à CONTRATADA para adoção das providências cabíveis, sem prejuízo das medidas urgentes necessárias à proteção da qualidade e da continuidade do serviço.

12.4.4. A repetição de falhas ou não conformidades deverá ser considerada pela gestão e fiscalização contratual para fins de avaliação da execução e adoção das medidas administrativas eventualmente cabíveis.

12.5. Do controle dos horários e da regularidade do fornecimento

12.5.1. A fiscalização deverá acompanhar o cumprimento dos horários definidos para o fornecimento, entrega ou distribuição das refeições, considerando a organização operacional de cada unidade atendida.

12.5.2. Os atrasos ou antecipações que possam comprometer a rotina das unidades ou a adequada conservação das refeições deverão ser registrados e comunicados à CONTRATADA.

12.5.3. A ocorrência eventual de atraso não afasta a obrigação da CONTRATADA de adotar medidas imediatas para regularizar o fornecimento e evitar prejuízos à continuidade do serviço.

12.5.4. Quando houver atraso recorrente ou situação capaz de comprometer o atendimento regular da demanda, a fiscalização deverá comunicar o fato ao gestor do contrato para a adoção das providências pertinentes.

12.6. Do acompanhamento das refeições transportadas

12.6.1. Nas unidades atendidas mediante refeições transportadas, a fiscalização deverá acompanhar as condições específicas relacionadas ao acondicionamento, à logística e à entrega das refeições.

12.6.2. A verificação deverá considerar, conforme aplicável:

I – a identificação do local de produção e do destino da refeição;

II – o cumprimento da rota operacional definida para atendimento da unidade;

III – a adequação dos recipientes e meios utilizados no transporte;

IV – a observância dos registros relacionados ao controle de temperatura, quando exigíveis;

V – o horário de saída, chegada e entrega, quando necessário ao acompanhamento da execução; e

VI – a preservação das condições adequadas da refeição até o momento de sua distribuição.

12.6.3. A fiscalização deverá observar, ainda, os limites de deslocamento estabelecidos para cada lote, quando aplicáveis à unidade atendida, considerando que o planejamento operacional da contratação estabeleceu parâmetros específicos de distância entre os polos de produção e as unidades que não dispuserem de cozinha própria.

12.6.4. Eventual alteração do ponto de produção, da rota ou da organização logística que possa impactar as condições previstas neste Termo de Referência deverá ser previamente submetida à apreciação da Administração, quando tal alteração depender de sua autorização ou puder comprometer a execução contratual.

12.7. Do acompanhamento das condições de tempo e temperatura

12.7.1. A fiscalização deverá acompanhar a observância dos procedimentos de controle de tempo e temperatura estabelecidos neste Termo de Referência, especialmente nas etapas de acondicionamento, transporte e distribuição das refeições.

12.7.2. Para fins de fiscalização, poderão ser solicitados os registros de aferição e demais documentos utilizados pela CONTRATADA para demonstrar o acompanhamento das condições de conservação dos alimentos.

12.7.3. A inexistência dos registros exigidos, a inconsistência das informações apresentadas ou a identificação de valores incompatíveis com os parâmetros estabelecidos deverão ser objeto de registro e análise pela fiscalização.

12.7.4. A constatação de desconformidade relacionada ao controle de tempo e temperatura deverá ensejar a adoção das providências necessárias à verificação da segurança da refeição e à prevenção de seu fornecimento em condições inadequadas.

12.8. Da fiscalização das dietas especiais

12.8.1. Quando houver solicitação regular de dieta especial, a fiscalização deverá acompanhar o seu correto fornecimento, observando a identificação, a composição e as demais condições estabelecidas para o atendimento da demanda específica.

12.8.2. Deverá ser verificado, especialmente, se a refeição especial foi corretamente identificada e destinada ao respectivo usuário ou grupo atendido.

12.8.3. A ocorrência de troca, ausência, inadequação ou qualquer outra falha relacionada ao fornecimento de dieta especial deverá ser imediatamente comunicada à CONTRATADA para adoção das medidas necessárias.

12.9. Do registro das ocorrências

12.9.1. Todas as ocorrências relevantes verificadas durante a execução deverão ser registradas em instrumento próprio ou nos sistemas administrativos adotados pela Administração.

12.9.2. O registro deverá, sempre que possível, conter a identificação da unidade, a data, o horário, a descrição da ocorrência, os serviços envolvidos e as providências adotadas.

12.9.3. As ocorrências poderão abranger, entre outras situações:

I – atraso ou interrupção do fornecimento;

II – divergência de quantitativos;

III – desconformidade na composição das refeições;

IV – inadequação no acondicionamento ou transporte;

V – descumprimento das condições de controle de tempo e temperatura;

VI – falhas no fornecimento de dietas especiais;

VII – descumprimento de obrigações sanitárias ou operacionais;

VIII – indisponibilidade de recursos necessários à execução; e

IX – quaisquer outras situações que possam comprometer a qualidade, a regularidade ou a continuidade dos serviços.

12.9.4**.** A fiscalização deverá comunicar à CONTRATADA as ocorrências que demandem providências corretivas, estabelecendo, quando necessário, prazo compatível com a natureza da irregularidade.

12.10. Das atribuições do fiscal do contrato

12.10.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução sob os aspectos técnicos e operacionais relacionados à sua área de atuação, verificando o cumprimento das obrigações estabelecidas e registrando as ocorrências identificadas.

12.10.2. Compete ao fiscal, observadas as atribuições que lhe forem formalmente conferidas:

I – acompanhar a execução dos serviços;

II – verificar os quantitativos e as condições do fornecimento;

III – registrar as falhas e ocorrências identificadas;

IV – comunicar à CONTRATADA as situações que demandem providências corretivas;

V – subsidiar a gestão contratual com informações sobre a execução;

VI – acompanhar o cumprimento das determinações expedidas à CONTRATADA; e

VII – adotar as demais providências compatíveis com suas atribuições e necessárias ao adequado acompanhamento da execução.

12.10.3. A fiscalização deverá atuar de forma preventiva, buscando identificar situações que possam comprometer a execução antes que resultem na interrupção ou no prejuízo significativo ao fornecimento.

12.10.4. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela integral execução do objeto, inclusive perante terceiros.

12.11. Das atribuições do gestor do contrato

12.11.1. O gestor do contrato deverá acompanhar a execução sob a perspectiva global da contratação, coordenando as atividades relacionadas à gestão e à fiscalização contratual.

12.11.2**.** Compete ao gestor, dentro dos limites de suas atribuições:

I – acompanhar os registros e informações produzidos pelos fiscais;

II – coordenar as providências relacionadas às ocorrências verificadas durante a execução;

III – acompanhar o cumprimento das obrigações contratuais;

IV – adotar ou encaminhar as providências administrativas necessárias à regularização das situações identificadas;

V – acompanhar a manutenção das condições necessárias à regular execução do contrato;

VI – subsidiar os procedimentos relacionados à liquidação e ao pagamento dos serviços regularmente executados;

VII – acompanhar, quando cabível, os procedimentos relacionados à alteração, prorrogação, reajuste, repactuação ou outras modificações contratuais; e

VIII – adotar as demais providências necessárias à adequada gestão do contrato.

12.11.3. O gestor deverá acompanhar os registros realizados pelos fiscais, especialmente aqueles relacionados a falhas, não conformidades e medidas corretivas, adotando as providências cabíveis quando as situações ultrapassarem a esfera de atuação da fiscalização.

12.11.4. A gestão contratual deverá observar os procedimentos administrativos estabelecidos pela Administração para o acompanhamento da execução e para a adoção das medidas decorrentes de eventual inadimplemento.

12.12. Da avaliação da execução e do ateste

12.12.1. A avaliação da execução deverá considerar os elementos registrados durante o período de medição, incluindo os quantitativos fornecidos, a regularidade do serviço, as ocorrências verificadas e o cumprimento das obrigações contratuais.

12.12.2. O ateste deverá ser emitido com base na efetiva verificação da parcela executada, observando-se os procedimentos administrativos aplicáveis.

12.12.3. O ateste não deverá abranger serviços não executados, quantitativos não comprovados ou parcelas cuja regularidade esteja pendente de esclarecimento ou apuração.

12.12.4. Quando houver parcela incontroversa regularmente executada e parcela objeto de apuração ou divergência, poderão ser adotados os procedimentos administrativos cabíveis para permitir o adequado tratamento de cada situação.

12.12.5. A avaliação realizada pelos fiscais poderá subsidiar o documento de acompanhamento da execução contratual e os demais registros administrativos relacionados ao desempenho da CONTRATADA.

12.13. Da adoção de medidas corretivas

12.13.1. Identificada qualquer falha ou irregularidade na execução, a CONTRATADA deverá adotar as providências necessárias à sua correção, nos termos das determinações regularmente expedidas pela Administração.

12.13.2. A fiscalização poderá solicitar esclarecimentos e documentos necessários à compreensão da ocorrência e à verificação das medidas adotadas pela CONTRATADA.

12.13.3. Quando a irregularidade apresentar potencial de comprometer a continuidade do serviço ou a segurança alimentar, as providências necessárias deverão ser adotadas de forma imediata, sem prejuízo do posterior registro e formalização da ocorrência.

12.13.4. A adoção de medida corretiva não impede a avaliação da ocorrência para fins de apuração de responsabilidade, quando cabível.

12.14. Das disposições finais sobre a fiscalização

12.14.1. A gestão e a fiscalização da execução deverão ser realizadas de forma coordenada, considerando a regionalização do objeto e a organização da contratação em lotes, estrutura que foi definida no planejamento justamente para favorecer o acompanhamento regionalizado dos serviços e o controle de sua execução.

12.14.2. Os mecanismos de controle previstos neste capítulo não afastam a possibilidade de adoção de outros instrumentos de acompanhamento pela Administração, desde que compatíveis com o objeto e com as disposições legais aplicáveis.

12.14.3. A fiscalização deverá buscar, além da identificação de irregularidades, a prevenção de falhas capazes de comprometer a continuidade do fornecimento, a qualidade das refeições e a adequada execução do contrato.

12.14.4. A presença ou atuação da fiscalização da CONTRATANTE não transfere a esta a responsabilidade pela execução do objeto, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pelos serviços prestados e pelas consequências decorrentes de eventual descumprimento das obrigações assumidas.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. As Empresas que não forem enquadradas como ME/EPP/MEI, DEVERÃO subcontratar no percentual de 3% a 30% (sete a trinta por cento) do valor global de cada lote licitado, devendo a Microempresa, a Empresa de Pequeno Porte ou o Microempreendedor Individual a ser subcontratado ter sede no ESTADO DO MARANHÃO além de estar indicado(a) e qualificado(a) com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores, em conformidade com o art. 8º, inciso II, da Lei Estadual nº 10.403/2015.

13.2. As Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedores Individuais - MEI a serem subcontratadas deverão estar indicadas e qualificadas com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores, em conformidade com o art. 8º, inciso II, da Lei Estadual nº 10.403/2015.

13.3. No momento da Habilitação, a empresa licitante deverá apresentar, juntamente com a sua, a documentação da Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP ou Microempreendedor Individual - MEI exigida no edital, inclusive a regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais subcontratados, sendo de sua responsabilidade a atualização da referida documentação durante a vigência contratual, sob pena de rescisão, conforme previsto no art. 8º, inciso III, da Lei Estadual nº 10.403/2015.

13.3.1. A empresa licitante deverá apresentar da empresa indicada a ser subcontratada toda documentação exigida para a Habilitação do Edital (Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista, Qualificação Econômico-Financeira, Qualificação Técnica e Outros Documentos). Sendo que da qualificação técnica será exigida apenas comprovação proporcional ao serviço a ser prestado pela subcontratada.

14. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

14.1. Os pagamentos serão efetuados através de Ordens Bancárias emitidas pelo Sistema Integrado de Planejamento e Gestão Fiscal do Estado do Maranhão – SIGEF, do Governo Estadual do Maranhão, mediante o recebimento da Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e, pela unidade administrativa requisitante, contendo o detalhamento dos serviços efetivamente prestados no respectivo período de referência.

14.1.1. Para fins de medição e pagamento, serão considerados exclusivamente os quantitativos de refeições efetivamente fornecidos, observados os registros de controle, a conferência da fiscalização, o ateste da execução e os resultados dos indicadores de desempenho previstos neste Termo de Referência.

14.1.2. Os quantitativos estimados constantes dos Anexos deste Termo de Referência possuem caráter estimativo para fins de planejamento e dimensionamento da contratação, não representando obrigação de consumo mínimo por parte da Administração.

14.1.3. A Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e deverá guardar correspondência com a medição regularmente realizada, permitindo a identificação do período de execução e dos serviços efetivamente prestados, observadas as especificidades da contratação e os procedimentos adotados pela CONTRATANTE.

14.1.4. Não serão objeto de pagamento refeições não fornecidas, quantitativos não comprovados ou parcelas dos serviços que não tenham sido regularmente executadas e atestadas pela Administração.

14.1.5. Da medição de resultados e do ajuste da remuneração. Além da apuração dos quantitativos efetivamente fornecidos, a fiscalização realizará avaliação mensal do desempenho da CONTRATADA, com base em indicadores objetivos de regularidade e pontualidade do fornecimento; conformidade de gramatura, composição e cardápio; acondicionamento, transporte operacional e temperatura; atendimento às dietas especiais; condições sanitárias e de funcionamento das cozinhas; e execução das obrigações de reforma, , ampliação e manutenção dos espaços cedidos, conforme aplicável e previsto nos anexos.

14.1.5.1. Os indicadores, metas, critérios de aferição, evidências e pontuação deverão ser apurados pela fiscalização em relatório mensal, com registro das ocorrências e oportunidade de manifestação da CONTRATADA. A aferição deverá observar o modelo de demonstrativo mensal constante dos anexos deste Termo de Referência, complementado pelos indicadores de infraestrutura previstos na planilha e no plano de execução aprovado.

14.1.5.2. O não atingimento dos indicadores poderá ensejar ajuste da remuneração mediante glosa ou desconto de até 10% (dez por cento) do valor da fatura mensal, proporcional à gravidade, frequência, extensão e impacto das desconformidades, segundo matriz de pontuação e faixas de desconto previamente definidas no edital e no contrato. A aplicação deverá ser motivada, registrada e precedida de comunicação à CONTRATADA, assegurada a possibilidade de apresentação de justificativa e de correção quando cabível.

14.1.5.3. A glosa decorrente da medição de resultados possui natureza de ajuste do pagamento por serviço prestado em desconformidade com

os níveis de desempenho contratados e não se confunde com sanção administrativa. A eventual multa ou outra penalidade dependerá de procedimento próprio, previsão legal e contratual, motivação e observância do contraditório e da ampla defesa, vedada a duplicidade punitiva pelo mesmo fato sem fundamento específico.

14.1.5.4. A aplicação de glosa não afasta o dever de corrigir imediatamente a falha, de manter a continuidade do fornecimento nem a apuração de responsabilidade quando a ocorrência configurar infração contratual. O limite de 10% da fatura mensal não prejudica a não medição/pagamento de refeições não fornecidas ou não atestadas, nos termos dos subitens anteriores.

14.2**.** Não se realizará pagamento através de Boleto Bancário, sendo os pagamentos efetuados apenas mediante apresentação da **Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e**.

14.2.1. Os pagamentos deverão ser efetuados no prazo de 30 (trinta) dias, contados do atesto do gestor do contrato.

14.2.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras; nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

14.2.3. Considera-se ocorrido o recebimento definitivo dos serviços o momento em que o representante da SEAP/MA atestar o recebimento definitivo da parcela do objeto efetivamente executada.

14.3. A empresa vencedora é obrigada a emitir a Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e, devendo encaminhá-la para o e-mail acordado com o setor requisitante e/ou via protocolo na SEDE DA SEAP/MA.

14.3.1. A empresa vencedora deverá obrigatoriamente destacar na Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e a tributação a ser retida, conforme artigo 2º, § 6º, da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

14.3.2. A Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e deverá obrigatoriamente expressar os seguintes elementos essenciais:

a) A data de emissão posterior à de emissão da nota de empenho.

b) O CNPJ e o endereço desta SEAP/MA, conforme previsto na Nota de Empenho.

c) O CNPJ da empresa vencedora, que deverá ser o mesmo informado nos documentos de habilitação da licitação que deu origem ao empenho.

d) O número do contrato ou outro identificador administrativo correspondente à contratação, quando aplicável.

e) O período a que se refere a prestação dos serviços.

f) A descrição dos serviços prestados, em conformidade com a medição realizada e com o objeto contratado.

14.4. Do Instrumento de Medição de Resultado – IMR

14.4.1. O valor a ser pago em cada mês de competência observará o resultado da aferição da qualidade da execução, apurado nos termos do Anexo V (Instrumento de Medição de Resultado) deste Termo de Referência, que integra o edital, a ata de registro de preços e o contrato para todos os fins.

14.4.2. Apurada pontuação que enseje desconto, o percentual correspondente será aplicado sobre o valor da fatura do mês de competência, por contrato (lote), devendo a nota fiscal ser emitida pelo valor já ajustado ou o desconto ser deduzido no ato do pagamento, a critério da CONTRATANTE.

14.4.3. A aplicação do desconto previsto no IMR não possui natureza de sanção administrativa e não afasta a aplicação das penalidades previstas na Seção 21 deste Termo de Referência.

15. DA VIGÊNCIA E REAJUSTE DO CONTRATO

15.1. **O contrato decorrente da contratação por meio da ATA de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses** , contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, até o limite legal, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza contínua dos serviços de alimentação e nutrição prestados e a necessidade de assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento às unidades do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão.

15.1.2 O período inicial de 12 (doze) meses corresponde ao horizonte temporal utilizado para o dimensionamento da demanda e para a estimativa dos quantitativos necessários à execução da contratação, conforme planejamento desenvolvido nos estudos técnicos que instruem o processo.

15.2. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado que fundamentou a contratação, observada a legislação aplicável.

15.3. Após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços contratuais poderão ser reajustados, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice que venha a substituí-lo, observada a data-base estabelecida no item 15.2 e a incidência do reajuste sobre as parcelas executadas após o período de anualidade, nos termos da legislação aplicável.

15.4. A ocorrência de inadimplemento ou falha na execução contratual não implicará, por si só, a perda automática do direito ao reajuste de preços. Os atrasos ou descumprimentos imputáveis à CONTRATADA serão apurados e tratados conforme as disposições contratuais e a legislação aplicável, inclusive quanto à eventual aplicação de sanções administrativas, sem prejuízo da análise específica dos efeitos sobre as parcelas efetivamente afetadas.

16. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada exclusivamente por órgãos e entidades integrantes da Administração Pública Estadual Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo do Estado do Maranhão que não tenham participado do procedimento de Intenção de Registro de Preços, observadas as disposições constantes nesta Ata e na legislação aplicável.

16.2. Os órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual que não tenham participado da Intenção de Registro de Preços e desejarem aderir à presente Ata deverão encaminhar solicitação à Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, ou por meio do e-mail institucional indicado pelo órgão competente, observadas as competências estabelecidas no art. 3º do Decreto Estadual nº 38.136/2023.

16.3. Fica vedada a adesão à presente Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não integrantes do Poder Executivo do Estado do Maranhão.

17. DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS

17.1. Após o encerramento da etapa competitiva, além do preço do 1º (primeiro) colocado, serão registrados preços de outros fornecedores, desde que as ofertas sejam em valores iguais ao do licitante vencedor.

17.2. Para registro adicional de preços dos demais licitantes será exigida a análise das respectivas documentações de habilitação.

17.3. A apresentação de propostas adequadas para fins de registro adicional de preços não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor.

17.4. O registro a que se refere este item tem por objetivo a constituição de cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos arts. 25, § 1º, 26, II, e 39 do Decreto Estadual nº 38.136/2023, devendo os demais fornecedores ser registrados observando-se a ordem prevista no art. 19, § 3º, do referido Decreto.

18. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação no Diário Oficial do Estado, podendo ser prorrogada nos termos do art. 21 do Decreto Estadual nº 38.136/2023.

18.1.1. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, observada a legislação aplicável e o disposto no § 1º do art. 21 do Decreto Estadual nº 38.136/2023.

18.2. Os preços inicialmente registrados são fixos e irreajustáveis no prazo de 01 (um) ano, contado da data do orçamento estimado.

18.3. Após o interregno de 01 (um) ano, e atendidos os requisitos previstos em lei, os preços iniciais poderão ser reajustados mediante a aplicação, pelo contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA** , exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.3.1**.** Quando constatada a ocorrência de atraso na execução dos serviços por culpa da CONTRATADA, o período correspondente ao atraso não será considerado para fins de reajustamento, observadas as disposições legais aplicáveis.

19. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou de superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

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

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

19.3. No caso da repactuação, poderá esta ser requerida pelo interessado, observados os critérios e requisitos definidos para a contratação.

20. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

20.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

e) na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

20.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item acima será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

20.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

20.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

a) por razão de interesse público;

b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

21. DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Das disposições gerais

21.1.1. O descumprimento das obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços, no edital, neste Termo de Referência, nos instrumentos contratuais decorrentes e demais documentos que integram a contratação poderá ensejar a aplicação das penalidades e sanções administrativas previstas na legislação aplicável e nos respectivos instrumentos convocatórios e contratuais.

21.1.2. A CONTRATADA estará sujeita às sanções administrativas previstas na legislação aplicável, no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no respectivo contrato, quando incorrer em infração administrativa ou deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações assumidas.

21.1.3. As disposições relativas às sanções e penalidades também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, regularmente convocados, não honrarem injustificadamente o compromisso assumido após terem manifestado interesse e assinado a Ata de Registro de Preços, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

21.1.4. Considerando a natureza do objeto, as eventuais infrações deverão ser analisadas à luz das consequências concretas produzidas sobre a execução contratual, especialmente quando o descumprimento puder comprometer a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições, a segurança alimentar, a qualidade dos serviços ou o funcionamento das Unidades atendidas.

21.1.5. Para fins de apuração da gravidade da conduta, poderão ser considerados, entre outros elementos, a natureza da obrigação descumprida, a extensão do dano ou risco causado, a existência de reincidência, as circunstâncias da ocorrência e as providências adotadas pela CONTRATADA para corrigir ou mitigar seus efeitos.

21.1.6. A aplicação das sanções deverá observar o devido processo legal, assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da adoção das medidas necessárias à preservação da continuidade do serviço e à proteção da adequada execução contratual.

21.2. Das infrações administrativas

21.2.1. Constituem infrações administrativas, sem prejuízo de outras condutas que possam caracterizar descumprimento das obrigações assumidas, as hipóteses previstas na legislação aplicável, especialmente aquelas decorrentes da inexecução parcial ou total da Ata de Registro de Preços ou do contrato, do retardamento injustificado da execução ou da prática de atos que comprometam a regular execução do objeto.

21.2.2. Sem prejuízo da caracterização das infrações previstas na legislação, poderão constituir situações relevantes para a apuração de eventual inadimplemento contratual, conforme as circunstâncias do caso concreto:

a) a interrupção injustificada ou o fornecimento irregular das refeições;

b) o atraso injustificado no fornecimento que comprometa a rotina de distribuição ou o adequado funcionamento da Unidade atendida;

c) o fornecimento de quantitativos inferiores aos efetivamente solicitados ou autorizados, sem justificativa aceita pela Administração;

d) o descumprimento injustificado das especificações relativas à composição, qualidade ou condições de fornecimento das refeições;

e) o descumprimento das exigências sanitárias, operacionais ou de segurança alimentar estabelecidas neste Termo de Referência;

f) a falha injustificada na execução das dietas especiais regularmente demandadas;

g) a não adoção das providências necessárias à continuidade do fornecimento diante de falhas de produção, transporte, equipamentos,

infraestrutura ou outras intercorrências abrangidas pelas obrigações contratuais;

h) o descumprimento injustificado das determinações regularmente expedidas pela fiscalização ou pela gestão do contrato;

i) a apresentação de informações ou documentos incompatíveis com a execução efetivamente realizada; e

j) outras condutas ou omissões que caracterizem descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

21.2.3. A caracterização das ocorrências previstas neste item dependerá da apuração das circunstâncias concretas de cada caso, observada a extensão da obrigação descumprida e os efeitos produzidos sobre a execução contratual.

21.3. Das sanções aplicáveis

21.3.1. As infrações administrativas poderão ensejar, observada a natureza e a gravidade da conduta, a aplicação das sanções previstas na legislação, no edital, na Ata de Registro de Preços e no respectivo contrato.

21.3.2. Poderá ser aplicada advertência nas hipóteses de inexecução parcial de menor gravidade, especialmente quando a conduta não comprometer de forma relevante a continuidade ou a integralidade do objeto contratado.

21.3.3. A advertência poderá ser considerada nos casos em que a irregularidade seja passível de correção e não tenha produzido consequências graves para a execução, sem prejuízo da análise de eventual reincidência ou do histórico de ocorrências da CONTRATADA.

21.3.4. Poderá ser aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar, observadas as hipóteses e condições previstas na legislação aplicável, especialmente quando a conduta da CONTRATADA caracterizar descumprimento de maior gravidade e não for cabível sanção mais severa.

21.3.5. Poderá ser aplicada a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar nas hipóteses legalmente previstas, quando a gravidade da conduta, a extensão do dano causado ou as demais circunstâncias verificadas justificarem a imposição da penalidade mais severa.

21.3.6. Poderá ser aplicada multa, nas hipóteses e nos percentuais que vierem a ser expressamente disciplinados no edital e no respectivo instrumento contratual, observados os limites e critérios legalmente aplicáveis.

21.3.7. A aplicação de sanção administrativa não afasta a obrigação da CONTRATADA de reparar integralmente os danos que comprovadamente causar à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual.

21.3.8. As sanções poderão ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, quando legalmente admitido e conforme a natureza da infração apurada**.**

21.4. Da competência para aplicação das penalidades e da comunicação ao órgão gerenciador

21.4.1. Compete ao órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas no âmbito da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das competências legalmente atribuídas aos órgãos ou entidades participantes.

21.4.2. Nas hipóteses em que o descumprimento estiver relacionado diretamente à execução de contratação decorrente da Ata de Registro de Preços promovida por órgão ou entidade participante, caberá ao respectivo órgão ou entidade, no âmbito de suas competências, a adoção das providências e a aplicação das penalidades relacionadas à respectiva contratação, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

21.4.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador as ocorrências relacionadas ao descumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor registrado que possam repercutir na manutenção de seu registro na Ata de Registro de Preços.

21.4.4. A comunicação prevista no subitem anterior deverá ser acompanhada, sempre que possível, dos documentos, registros e demais elementos necessários à adequada apreciação dos fatos, especialmente quando a ocorrência puder ensejar a instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

21.4.5. A competência para a aplicação das penalidades e para a adoção das medidas relacionadas ao cancelamento do registro deverá observar a legislação aplicável ao Sistema de Registro de Preços e as atribuições específicas do órgão gerenciador e dos órgãos ou entidades participantes.

21.5. Da proporcionalidade na aplicação das sanções

21.5.1. A definição da sanção aplicável deverá observar a gravidade da infração, a natureza das obrigações descumpridas e as circunstâncias concretas verificadas durante a execução contratual.

21.5.2. Na aplicação das sanções, deverão ser considerados, especialmente:

I – a gravidade da infração;

II – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

III – a extensão dos prejuízos ou riscos causados à Administração;

IV – a existência de reincidência;

V – a conduta da CONTRATADA após a identificação da irregularidade;

VI – a adoção tempestiva de providências destinadas à correção ou mitigação dos efeitos da ocorrência; e

VII – o impacto da ocorrência sobre a continuidade, regularidade, qualidade e segurança do fornecimento das refeições.

21.5.3. Nas situações relacionadas à interrupção ou ao risco de descontinuidade do fornecimento de alimentação, deverá ser considerada a essencialidade do serviço e o impacto potencial da ocorrência sobre os usuários atendidos e sobre o funcionamento das Unidades abrangidas pela contratação.

21.5.4. A adoção de medidas corretivas pela CONTRATADA poderá ser considerada na análise da ocorrência, mas não afastará automaticamente a apuração de responsabilidade quando já caracterizada infração administrativa.

21.6. Do procedimento de apuração

21.6.1. Identificada irregularidade ou indício de inadimplemento, a fiscalização deverá registrar a ocorrência e adotar as providências iniciais compatíveis com suas atribuições.

21.6.2. A ocorrência deverá ser formalmente comunicada à CONTRATADA, quando necessário, para ciência, apresentação de esclarecimentos ou adoção das medidas corretivas cabíveis, sem prejuízo da instauração do procedimento administrativo para apuração de responsabilidade.

21.6.3. Quando a situação demandar a aplicação de penalidade, deverá ser instaurado o procedimento administrativo cabível, observadas as normas internas da SEAP/MA, a legislação aplicável e as garantias do contraditório e da ampla defesa.

21.6.4. A instrução do procedimento poderá considerar os registros da fiscalização, comunicações expedidas, relatórios técnicos, documentos apresentados pela CONTRATADA e demais elementos necessários à adequada apuração dos fatos.

21.6.5. A instauração do procedimento sancionatório não impede a Administração de determinar à CONTRATADA a adoção imediata das medidas necessárias à regularização da execução ou à prevenção da interrupção do serviço, observadas as competências administrativas aplicáveis.

21.7. Das medidas destinadas à preservação da continuidade do serviço

21.7.1. Considerando que o objeto compreende o fornecimento contínuo de alimentação e nutrição às Unidades abrangidas pela contratação, a identificação de falha contratual deverá ser acompanhada, sempre que necessário, da adoção das providências destinadas a evitar a descontinuidade do atendimento.

21.7.2. A apuração de responsabilidade da CONTRATADA não prejudica a adoção de medidas administrativas voltadas à preservação da continuidade do fornecimento e à proteção dos usuários atendidos.

21.7.3. Nas hipóteses em que a irregularidade estiver relacionada à segurança sanitária, à qualidade ou à inadequação das refeições, deverão ser adotadas as medidas cabíveis para impedir a distribuição de alimentos em condições incompatíveis com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência, sem prejuízo da apuração das responsabilidades correspondentes.

21.7.4. A CONTRATADA deverá adotar, de imediato, as providências corretivas necessárias quando identificada falha capaz de comprometer a continuidade, a qualidade ou a segurança do serviço.

21.7.5. A adoção das medidas necessárias à preservação da continuidade do serviço não prejudica a posterior apuração da responsabilidade da CONTRATADA e a eventual aplicação das sanções cabíveis.

21.8. Das disposições finais

21.8.1. As sanções previstas neste capítulo deverão ser aplicadas em conformidade com as disposições legais, com as regras estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços e nas condições previstas no respectivo contrato.

21.8.2. A aplicação de qualquer penalidade deverá ser precedida da observância do procedimento legalmente exigido, assegurando-se à CONTRATADA o exercício do contraditório e da ampla defesa.

21.8.3. As sanções administrativas deverão ser aplicadas sem prejuízo da obrigação da CONTRATADA de manter a execução regular do objeto enquanto subsistirem as condições contratuais e legais para tanto.

21.8.4. A aplicação de penalidades não impede a Administração de adotar outras medidas administrativas ou contratuais legalmente cabíveis, inclusive aquelas destinadas à reparação de danos, ao cancelamento do registro do fornecedor, quando cabível, e à preservação da continuidade do serviço.

21.8.5. A gravidade das infrações deverá ser apreciada considerando as particularidades desta contratação, especialmente o caráter contínuo e essencial do serviço de alimentação e nutrição, cuja interrupção ou execução inadequada poderá comprometer diretamente o atendimento nas Unidades abrangidas pela contratação.

22 . DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Descrição da despesa :

Natureza de Despesa : 33.90.30.07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

São Luís, data da assinatura digital

MAYARA DA SILVA BATISTA

GESTORA DE ATIVIDADE MEIO

MAURO JOSÉ CORREIA FREITAS FILHO

SUPERVISOR DE FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DE ALIMENTAÇÃO

KLEBER MARTINS CORREA

ASSESSOR TRC/SEAP

ANEXOS
ANEXO I – QUANTITATIVOS ESTIMADOS E COMPOSIÇÃO DA DEMANDA POR UNIDADE PRISIONAL
QUANTIDADE ESTIMADA LOTE I

Lote	Cidade	Unidade	Sigla	Almoço – PPL	Jantar – PPL	Café/Desjejum – PPL	Lanche 1 – PPL	Almoço – Servidores	Jantar – Servidores	Café/Desjejum – Servidores	Lanche – Servidores
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 1	UPSL1	169.398	170.128	169.033	169.398	18.871	4.417	4.417	14.856
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 2	UPSL2	372.466	373.137	372.101	372.466	24.090	4.818	4.818	21.280
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 3	UPSL3	158.500	158.654	158.469	158.442	19.674	4.937	4.935	12.848
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 4	UPSL4	49.467	49.467	49.467	98.204	19.272	4.818	4.818	13.651
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 5	UPSL5	218.865	219.230	218.865	219.230	17.037	6.826	6.826	12.848
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 7	UPSL7	292.422	292.422	292.422	292.422	17.265	4.818	4.818	17.265
1	São Luís	CADEIA PÚBLICA DE SÃO LUÍS	CPSL1	233.465	233.465	233.465	233.465	20.075	4.818	4.818	20.075
1	São Luís	PENITENCIÁRIA DE SEGURANÇA MÉDIA DE SÃO LUÍS	PSMSL	233.465	233.465	233.465	233.465	20.075	4.818	4.818	20.075
1	São Luís	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	122.360	0	0	0	0
1	São Luís	SUPERVISÃO DE SEGURANÇA INTERNA	SSI	0	0	0	0	85.921	41.756	41.756	85.921

ANEXOS

ANEXO I – QUANTITATIVOS ESTIMADOS E COMPOSIÇÃO DA DEMANDA POR UNIDADE PRISIONAL

QUANTIDADE ESTIMADA LOTE I

Lote	Cidade	Unidade	Sigla	Almoço – PPL	Jantar – PPL	Café/Desjejum – PPL	Lanche 1 – PPL	Almoço – Servidores	Jantar – Servidores	Café/Desjejum – Servidores	Lanche – Servidores
1	São Luís	CENTRAL DE VIDEO MONITORAMENTO S E D E D A S E C R E TA R I A D E ESTADO DE ADMINSITRAÇÃO PENTIENCIÁRIA + S E	CFTV	0	0	0	0	6.424	4.818	4.818	6.424
1	São Luís	C E N T R A L D E IN Q U E R I T O C E		16.942	16.942	16.472	0	37.741	7.718	7.693	12.636
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO SÃO LUÍS 6	UPSL6	293.152	293.517	293.152	293.517	18.068	6.023	6.023	16.863
1	São Luís	CENTRO DE OBSERVAÇÃO CRIMINOLÓGICA E TRIAGEM DE SÃO LUÍS	COCTS	97.839	94.919	97.839	97.839	10.038	5.621	5.621	7.227
1	São Luís	GRUPO ESPECIAL DE OPERAÇÕES PENITENCIÁRIAS	GEOP	0	0	0	0	8.030	4.818	6.023	8.030
1	São Luís	SSE SUPERVISÃO DE SEGURANÇA EXTERNA - FORUM	FORUM	0	0	0	0	12.447	4.015	12.447	12.447
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO FEMININA U N I DADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE SEGURANÇA MÁXIMA DE SÃO	UPFEM	135.991	135.991	135.991	135.991	16.863	4.818	4.818	11.242
1	São Luís	LU Í S	UPMAX	37.787	37.787	37.787	73.384	14.856	5.621	5.621	12.045
1	São Luís	PENITENCIÁRIA REGIONAL SÃO LUÍS	PRSLZ	355.578	355.578	355.578	355.578	21.280	6.424	6.424	20.075
1	São Luís	CASA DE ASSISTÊNCIA E ALBERGADO DE EGRESSOS DE SÃO LUÍS	CAAES	3.898	13.062	13.015	13.074	2.008	2.008	2.008	2.545
1	São Luís	HOSPITAL NINA RODRIGUES	HNR	0	0	0	0	3.614	2.811	4.818	4.015
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DO ANIL	UPANL	25.012	87.254	87.254	87.254	9.636	4.015	4.015	8.432
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DO MONTE CASTELO	UPMTC	21.727	64.259	64.259	64.259	10.038	7.629	6.023	6.023
1	São Luís	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DO OLHO D'ÁGUA	UPODA	66.449	67.179	67.179	66.449	7.938	4.015	4.015	7.938
1	São Luís	UNIDADE GESTORA DE MANUTENÇÃO E AUTOMAÇÃO	UGMA	0	0	0	0	10.038	0	0	0
1	São Luís	PROGRAMA MUTIRÃO RUA DIGNA	UGRD	32.850	0	0	32.850	0	0	0	0
1	São Luís	NUCLEO DE ATENÇAO A SAÚDE (UPSL1)	NAS	4.767	4.821	4.726	4.726	8.833	4.818	4.818	8.432
1	São Luís	CIAPIS	CIAPIS	0	0	0	0	12.848	1.205	1.205	1.205
1	Paço do Lumiar	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE PAÇO DE LUMIAR	UPPDL	13.697	13.697	13.697	13.697	5.220	2.876	2.924	4.818
1	Rosário	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE ROSÁRIO	UPROS	92.364	92.364	89.809	104.901	10.439	3.732	3.745	9.235
1	Rosário	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0

TOTAL CONSOLIDADO LOTE I (INTERNOS + SERVIDORES) em unidades : Café da manhã: 3.179.128 / Almoço : 3.394.740 / Lanche: 3.630.182 / Jantar : 3.172.349

QUANTIDADE ESTIMADA LOTE II

Lote	Cidade	Unidade	Sigla	Almoço – PPL	Jantar – PPL	Café/Desjejum – PPL	Lanche 1 – PPL	Almoço – Servidores	Jantar – Servidores	Café/Desjejum – Servidores	Lanche – Servidores
2	Godofredo Viana	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE GODOFREDO VIANA	UPGVI	47.277	47.277	47.277	47.277	7.227	2.811	2.811	6.424
2	Governador Nunes FreirePENITENCIÁRIA	REGIONAL DE GOVERNADOR NUNES FREIRE	PRGNF	211.745	211.745	211.745	211.745	14.454	6.069	6.023	13.250
2	Governador Nunes FreireFABRICA	DE BLOCOS	SGA	0	0	0	35.040	0	0	0	0

Lote	Cidade	Unidade	Sigla	Almoço – PPL	Jantar – PPL	Café/Desjejum – PPL	Lanche 1 – PPL	Almoço – Servidores	Jantar – Servidores	Café/Desjejum – Servidores	Lanche – Servidores
2	Pinheiro	PENITENCIÁRIA REGIONAL DE PINHEIRO	PRPHO	236.385	236.385	236.385	236.385	12.045	5.621	5.621	9.235
2	Pinheiro	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE PINHEIRO	UPPHO	55.864	55.864	55.864	55.864	7.227	2.409	2.409	4.417
2	Pinheiro	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	18.980	0	0	0	0
2	Viana	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE VIANA	UPCRP	69.734	69.734	69.734	69.734	9.235	3.614	3.212	7.629
2	Viana	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	13.140	0	0	0	0
2	Santa Ines	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE SANTA INÊS	UPSTI	125.771	128.691	127.961	126.136	11.644	5.220	5.220	10.439
2	Santa Ines	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	21.900	0	0	0	0
2	Zé Doca	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE ZÉ DOCA	UPZDA	67.179	67.179	67.179	67.179	8.432	3.212	3.212	6.085
2	Zé Doca	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
2	Bacabal	PENITENCIÁRIA REGIONAL DE BACABAL	PRBBL	185.458	185.458	185.458	185.458	14.530	11.531	11.615	14.213
2	Bacabal	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	21.900	0	0	0	0
2	Santa Ines	DELEGACIA SANTA INÊS - 2º DP	2º DP	365	26	24	24	0	0	0	0
2	Santa Ines	DELEGACIA SANTA INÊS - 7º DP	7º DP	1.460	1.095	1.095	72	0	0	0	0
2	Imperatriz	PENITENCIÁRIA REGIONAL DE IMPERATRIZ	PRITZ	127.961	127.961	127.596	127.961	17.265	4.015	4.015	15.257
2	Imperatriz	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE IMPERATRIZ	UPITZ	290.962	300.483	300.483	290.962	17.265	7.629	9.235	17.265
2	Imperatriz	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	23.360	0	0	0	0
2	Açailandia	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE AÇAILÂNDIA	UPACA	135.626	135.626	135.626	135.626	14.856	4.015	4.015	12.447
2	Açailandia	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
2	Davinopolis	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE DAVINÓPOLIS	UPDVN	95.284	95.284	95.284	95.284	9.235	4.015	4.015	7.629
2	Davinopolis	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
2	Imperatriz	CENTRAL DE MONITORAMENTO ELETRONICO	CMEITZ	0	0	0	0	3.614	0	3.614	3.614
2	Brejo	PENITENCIÁRIA REGIONAL DE BREJO	PRBJO	63.589	64.509	64.359	64.505	12.194	6.826	6.826	12.422
2	Brejo	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	21.900	0	0	0	0
2	Chapadinha	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE CHAPADINHA	UPCHA	112.996	114.091	112.631	112.996	9.235	3.212	3.212	8.432
2	Chapadinha	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
2	Itapecuru Mirim	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE ITAPECURU-MIRIM	UPITP	87.254	87.254	86.159	87.254	11.242	3.614	3.614	9.636
2	Itapecuru Mirim	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	18.980	0	0	0	0
2	Itapecuru Mirim	AGPEN UNIDADE AGPEN ITAPECURU	ITP	0	0	0	0	3.000	3.000	3.000	3.000
2	Coroatá	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE COROATÁ	UPCRA	98.569	98.569	98.569	98.569	14.053	5.621	5.220	10.439
2	Coroatá	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
2	Pedreiras	PENITENCIÁRIA REGIONAL DE PEDREIRAS	PRPED	171.953	172.318	172.318	181.078	16.060	4.417	4.417	5.413
2	Pedreiras	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	18.980	0	0	0	0

TOTAL CONSOLIDADE LOTE II (INTERNOS + SERVIDORES) em unidades : Café da manhã: 2.287.053/ Almoço : 2.398.245/ Lanche: 2.609.335/ Jantar : 2.286.400

QUANTIDADE ESTIMADA LOTE III

Lote	Cidade	Unidade	Sigla	Almoço – PPL	Jantar – PPL	Café/Desjejum – PPL	Lanche 1 – PPL	Almoço – Servidores	Jantar – Servidores	Café/Desjejum – Servidores	Lanche – Servidores
3	Carolina	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE CAROLINA	UPCLA	27.932	27.932	27.932	27.932	10.439	3.691	3.693	8.833

Lote	Cidade	Unidade	Sigla	Almoço – PPL	Jantar – PPL	Café/Desjejum – PPL	Lanche 1 – PPL	Almoço – Servidores	Jantar – Servidores	Café/Desjejum – Servidores	Lanche – Servidores
3	Balsas	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE BALSAS	UPBLS	178.158	178.158	178.158	178.158	12.848	2.478	2.409	10.439
3	Balsas	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
3	Grajau	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE GRAJAÚ	UPGRA	35.597	35.597	35.962	35.597	6.023	2.008	2.008	4.417
3	Porto Franco	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE PORTO FRANCO	UPPFR	46.547	46.547	46.547	55.499	7.227	2.409	2.008	6.826
3	Porto Franco	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	4.380	0	0	0	0
3	Barra do Corda	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE BARRA DO CORDA	UPBDC	49.863	50.289	50.289	49.863	5.220	1.606	1.606	5.220
3	Barra do Corda	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
3	Presidente Dutra	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE PRESIDENTE DUTRA	UPPSD	64.831	64.848	64.839	64.848	6.424	2.008	2.008	5.220
3	Presidente Dutra	DELEGACIA	DP PSD	1.460	1.095	0	0	0	0	0	0
3	Caxias	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE CAXIAS	UPCAX	96.014	97.109	97.109	112.996	12.848	5.621	5.621	9.235
3	Caxias	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	21.900	0	0	0	0
3	Timon	PENITENCIÁRIA REGIONAL DE TIMON	PRTIM	200.880	200.880	200.880	215.945	15.659	6.023	6.023	14.454
3	Timon	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE TIMON	UPTIM	223.245	228.355	228.355	221.055	14.856	5.220	5.220	12.447
3	Timon	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	49.640	0	0	0	0
3	Colinas	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE COLINAS	UPCLN	67.909	67.909	67.909	82.509	9.235	3.614	4.417	8.030
3	Colinas	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	13.140	0	0	0	0
3	Codo	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE CODÓ	UPCDO	114.821	115.186	115.186	124.311	12.447	4.417	4.417	10.841
3	Codo	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	13.140	0	0	0	0
3	Timon	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE TIMON - FEMININA	UPTIMF	20.248	20.239	20.200	20.259	6.424	2.008	1.606	6.023
3	São João dos Patos	UNIDADE PRISIONAL DE RESSOCIALIZAÇÃO DE SÃO JOÃO DOS PATOS	UPSJP	64.989	64.989	64.989	75.574	6.826	2.409	2.409	4.818
3	São João dos Patos	FABRICA DE BLOCOS	SGA	0	0	0	8.760	0	0	0	0
3	COLINAS	CADEIA PÚBLICA DE COLINAS	CDCLN	292.787	292.787	292.787	292.787	20.075	4.818	4.818	20.075

TOTAL CONSOLIDADO LOTE III (INTERNOS + SERVIDORES) em unidades : Café da manhã: 1.539.405/ Almoço: 1.631.832/ Lanche: 1.812.691/ Jantar : 1.540.250

ANEXO II – DOS ITENS E DO MAPA DE APURAÇÃO PARA OS LOTES

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO	UND DE MEDIDA	QNTD	PREÇO MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ/ DESJEJUM	UND	3.179.128	R$ 4,20	R$ 13.352.337,60
2	ALMOÇO	UND	3.394.740	R$ 13,77	R$ 46.745.569,80

ITEM	DESCRIÇÃO	UND DE MEDIDA	QNTD	PREÇO MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
3	JANTAR	UND	3.172.349	R$ 13,61	R$ 43.175.669,89
4	LANCHE	UND	3.630.182	R$ 6,11	R$ 22.180.412,02
					R$ 125.453.989,31

TOTAL LOTE I: R$ 125.453.989,31 (CENTO E VINTE E CINCO MILHÕES, QUATROCENTOS E CINQUENTA E TRÊS MIL, NOVECENTOS E OITENTA E NOVE REAIS E TRINTA E UM CENTAVOS.)

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO	UND DE MEDIDA	QNTD	PREÇO MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
5	CAFÉ DA MANHÃ/ DESJEJUM	UND	2.287.053	R$ 4,22	R$ 9.651.363,66
6	ALMOÇO	UND	2.398.245	R$ 13,78	R$ 33.047.816,10
7	JANTAR	UND	2.286.400	R$ 13,62	R$ 31.140.768,00
8	LANCHE	UND	2.609.335	R$ 6,12	R$ 15.969.130,20
					R$ 89.809.077,96

TOTAL LOTE II: R$ 89.809.077,96 (OITENTA E NOVE MILHÕES, OITOCENTOS E NOVE MIL E SETENTA E SETE REAIS E NOVENTA E SEIS CENTAVOS.)

LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO	UND DE MEDIDA	QNTD	PREÇO MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO TOTAL
9	CAFÉ DA MANHÃ/ DESJEJUM	UND	1.539.405	R$ 4,23	R$ 6.511.683,15
10	ALMOÇO	UND	1.631.832	R$ 13,80	R$ 22.519.281,60
11	JANTAR	UND	1.540.250	R$ 13,83	R$ 21.301.657,50
12	LANCHE	UND	1.812.691	R$ 6,13	R$ 11.111.795,83
					R$ 61.444.418,08

TOTAL LOTE III: R$ 61.444.418,08 (SESSENTA E UM MILHÕES, QUATROCENTOS E QUARENTA E QUATRO MIL, QUATROCENTOS E DEZOITO REAIS E OITO CENTAVOS)

VALOR TOTAL GLOBAL DOS LOTES(I, II E III) : R$ 276.707.485,35 (DUZENTOS E SETENTA E SEIS MILHÕES, SETECENTOS E SETE MIL, QUATROCENTOS E OITENTA E CINCO REAIS E TRINTA E CINCO CENTAVOS)

ANEXO III - MAPA DE RISCO

(Adaptado do anexo IV da IN nº 05/2017/SEGES/MPGD e Manual de gestão de riscos do TCU)

Risco	Dano/ Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
1. Definição inadequada do objeto e das especificações dos serviços	Contratação incapaz de atender as necessidades, falha na execução e impugnações	2	5		Elaborar ETP E TR com descrição detalhada das etapas de preparo, transporte e distribuição	Comissão Setorial de Licitações	Revisar e adequar os documentos antes da publicação	Setor demandante e Comissão de Licitações
2. Estimativa incorreta de quantitativo das refeições	Falta ou excesso de refeições, desperdícios de recursos públicos	3	5		Levantar histórico de consumo e demandas nas unidades	Gestor e fiscal do contrato	Ajustes nos quantitativos nos limites legais e mecanismos de controle de demanda	Fiscal do Contrato

Risco	Dano/ Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
3. Licitação deserta ou fracassada	descontinuidade ou atraso no fornecimento de alimentação	2	5		realizar estudo de mercado e estabelecer requisitos compatíveis com a realidade dos fornecedores	Comissão Setorial de Licitações + Gestor e fiscal do contrato	Avaliar contratação emergencial, se presentes os requisitos legais ou republicação do certame	Comissão Setorial de Licitações
4.Empresa vencedora sem capacidade operacional suficiente	Atrasos, fornecimento inadequado e descumprimento contratual	2	5		Exigir comprovação de capacidade técnico operacional	Comissão Setorial de Licitações + Gestor e fiscal do contrato	Aplicação de sanções ou rescisão contratual	Gestor do contrato
5. Atraso na preparação ou entrega das refeições	Atrasos nas Rotinas das Unidades Prisionais, prejuízo aos internos e servidores e comprometimento da segurança	3	5		Estabelecer horários, rotas, prazos e níveis de serviços objetivos no TR	Comissão Setorial de Licitações + Gestor e fiscal do contrato	Acionamento imediato da contratada, aplicação de sanções, adoção de solução alternativa para garantir a alimentação	Gestor e fiscal do contrato
6.Falha nas Condições de higiene e manipulação dos alimentos	Contaminação, doenças transmitidas por alimentos, risco a saúde dos usuários e responsabilização da Administração	2	5		Exigir cumprimento de normas sanitárias aplicáveis e boas práticas de manipulação e controles de higiene	Comissão Setorial de Licitações + Gestor e fiscal do contrato	Interdição/recusa do lote	Gestor e fiscal do contrato
7. Flata de insumos necessários para produção	Redução ou Interrupção do fornecimento	3	4		Planejamento de estoque mínimo e gestão de suprimentos da contratada	Contratada	Substituição de fornecedor dos insumos	Contratada + Fiscal do Contrato
8. Fiscalização Insuficiente	Pagamentos indevidos	3	5		Definição de rotinas e instrumentos de fiscalização	Fiscal do Contrato	Intensificação das fiscalizações e registros das ocorrências e medidas administrativas	Contratada + Fiscal do Contrato

MATRIZ DE RISCO

IMPACTO						
	Alto 4					
	Médio 3					
	Baixo 2					
	Muito baixo 1					
		1 Raro	**2 Pouco provável**	**3 Provável**	**4 Muito provável**	**5 Praticamente certo**
		PROBABILIDADE				

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DAS COZINHAS A SEREM ADEQUADAS, REFORMADAS OU OBJETO DE MANUTENÇÃO PREDIAL NAS UNIDADES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

1. FINALIDADE

1.1. Este Anexo identifica, por lote, os locais em que funcionarão as cozinhas destinadas ao preparo das refeições, a natureza da intervenção física necessária em cada uma delas e as unidades que serão atendidas por cada cozinha.

2. TIPOS DE INTERVENÇÃO

2.1. **Adequação de espaço:** espaço que não dispõe de cozinha em funcionamento e que deverá ser adaptado para instalação e operação da cozinha.

2.2. **Reforma:** cozinha existente que necessita de reforma para voltar a operar em condições adequadas.

2.3. **Manutenção predial:** cozinha existente, em funcionamento, que demanda apenas serviços de manutenção predial.

3. QUADRO-RESUMO

Lote	Adequação de espaço	Reforma	Manutenção predial	Total de cozinhas
LOTE 1	2	0	0	**2**
LOTE 2	4	3	8	**15**
LOTE 3	4	1	7	**12**
TOTAL	**10**	**4**	**15**	**29**

As 29 cozinhas relacionadas atendem, ao todo, 89 unidades e setores do Sistema Penitenciário.

4. RELAÇÃO DAS COZINHAS E UNIDADES ATENDIDAS, POR LOTE

4.1. LOTE 1

Nº	Município	Local onde funcionará a cozinha	Unidades atendidas por esta cozinha	Intervenção no local de funcionamento da cozinha

Nº	Município	Local onde funcionará a cozinha	Unidades atendidas por esta cozinha	Intervenção no local de funcionamento da cozinha
1	São Luís	**Cozinha a ser instalada no Complexo Penitenciário São Luís 1**	• Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 1 • Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 2 • Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 3 • Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 4 • Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 5 • Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 7 • Cadeia Pública de São Luís • Penitenciária de Segurança Média de São Luís • Fábrica de Blocos de São Luís • Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 6 • Centro de Observação Criminológica e Triagem de São Luís • Grupo Especial de Operações Penitenciárias • Supervisão de Segurança Externa – Fórum • Unidade Prisional de Ressocialização Feminina • Unidade Prisional de Ressocialização de Segurança Máxima de São Luís • Penitenciária Regional de São Luís • Casa de Assistência e Albergado de Egressos de São Luís • Hospital Nina Rodrigues • Unidade Prisional de Ressocialização do Anil • Unidade Prisional de Ressocialização do Olho d'Água • Unidade Gestora de Manutenção e Automação • Programa Mutirão Rua Digna • Núcleo de Atenção à Saúde (Unidade Prisional de Ressocialização São Luís 1) • CIAPIS • Supervisão de Segurança Interna • Central de Videomonitoramento • Sede da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária e Central de Inquérito • Unidade Prisional de Ressocialização do Monte Castelo • Unidade Prisional de Ressocialização de Paço do Lumiar	**Adequação de espaço**
2	Rosário	**Unidade Prisional de Ressocialização de Rosário**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Rosário • Fábrica de Blocos de Rosário	**Adequação de espaço**

4.2. LOTE 2

Nº	Município	Local da cozinha	Unidades atendidas por esta cozinha	Intervenção no local de funcionamento da cozinha

Nº	Município	Local da cozinha	Unidades atendidas por esta cozinha	Intervenção no local de funcionamento da cozinha
1	Godofredo Viana	**Unidade Prisional de Ressocialização de Godofredo Viana**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Godofredo Viana	**Adequação de espaço**
2	Santa Inês	**Unidade Prisional de Ressocialização de Santa Inês**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Santa Inês • Fábrica de Blocos de Santa Inês • Delegacia de Santa Inês – 2º DP • Delegacia de Santa Inês – 7º DP	**Adequação de espaço**
3	Açailândia	**Unidade Prisional de Ressocialização de Açailândia**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Açailândia • Fábrica de Blocos de Açailândia	**Adequação de espaço**
4	Davinópolis	**Unidade Prisional de Ressocialização de Davinópolis**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Davinópolis • Fábrica de Blocos de Davinópolis	**Adequação de espaço**
5	Pinheiro	**Penitenciária Regional de Pinheiro**	• Penitenciária Regional de Pinheiro • Unidade Prisional de Ressocialização de Pinheiro • Fábrica de Blocos de Pinheiro	**Reforma**
6	Zé Doca	**Unidade Prisional de Ressocialização de Zé Doca**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Zé Doca • Fábrica de Blocos de Zé Doca	**Reforma**
7	Chapadinha	**Unidade Prisional de Ressocialização de Chapadinha**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Chapadinha • Fábrica de Blocos de Chapadinha	**Reforma**
8	Governador Nunes Freire	**Penitenciária Regional de Governador Nunes Freire**	• Penitenciária Regional de Governador Nunes Freire • Fábrica de Blocos de Governador Nunes Freire	**Manutenção predial**
9	Viana	**Unidade Prisional de Ressocialização de Viana**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Viana • Fábrica de Blocos de Viana	**Manutenção predial**
10	Bacabal	**Penitenciária Regional de Bacabal**	• Penitenciária Regional de Bacabal • Fábrica de Blocos de Bacabal	**Manutenção predial**
11	Imperatriz	**Penitenciária Regional de Imperatriz**	• Penitenciária Regional de Imperatriz • Unidade Prisional de Ressocialização de Imperatriz • Fábrica de Blocos de Imperatriz • Central de Monitoramento Eletrônico de Imperatriz	**Manutenção predial**
12	Brejo	**Penitenciária Regional de Brejo**	• Penitenciária Regional de Brejo • Fábrica de Blocos de Brejo	**Manutenção predial**
13	Itapecuru-Mirim	**Unidade Prisional de Ressocialização de Itapecuru-Mirim**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Itapecuru-Mirim • Fábrica de Blocos de Itapecuru-Mirim • Unidade AGPEN de Itapecuru-Mirim	**Manutenção predial**
14	Coroatá	**Unidade Prisional de Ressocialização de Coroatá**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Coroatá • Fábrica de Blocos de Coroatá	**Manutenção predial**
15	Pedreiras	**Penitenciária Regional de Pedreiras**	• Penitenciária Regional de Pedreiras • Fábrica de Blocos de Pedreiras	**Manutenção predial**

4.3. LOTE 3

Nº	Município	Local da cozinha	Unidades atendidas por esta cozinha	Intervenção no local de funcionamento da cozinha
1	Barra do Corda	**Unidade Prisional de Ressocialização de Barra do Corda**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Barra do Corda • Fábrica de Blocos de Barra do Corda	**Adequação de espaço**
2	Presidente Dutra	**Unidade Prisional de Ressocialização de Presidente Dutra**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Presidente Dutra • Delegacia de Presidente Dutra	**Adequação de espaço**
3	Colinas	**Unidade Prisional de Ressocialização de Colinas**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Colinas • Fábrica de Blocos de Colinas • Cadeia Pública de Colinas	**Adequação de espaço**
4	São João dos Patos	**Unidade Prisional de Ressocialização de São João dos Patos**	• Unidade Prisional de Ressocialização de São João dos Patos • Fábrica de Blocos de São João dos Patos	**Adequação de espaço**
5	Timon	**Penitenciária Regional de Timon**	• Penitenciária Regional de Timon • Unidade Prisional de Ressocialização de Timon • Fábrica de Blocos de Timon	**Reforma**
6	Carolina	**Unidade Prisional de Ressocialização de Carolina**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Carolina	**Manutenção predial**
7	Balsas	**Unidade Prisional de Ressocialização de Balsas**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Balsas • Fábrica de Blocos de Balsas	**Manutenção predial**
8	Grajaú	**Unidade Prisional de Ressocialização de Grajaú**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Grajaú	**Manutenção predial**
9	Porto Franco	**Unidade Prisional de Ressocialização de Porto Franco**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Porto Franco • Fábrica de Blocos de Porto Franco	**Manutenção predial**
10	Caxias	**Unidade Prisional de Ressocialização de Caxias**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Caxias • Fábrica de Blocos de Caxias	**Manutenção predial**
11	Codó	**Unidade Prisional de Ressocialização de Codó**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Codó • Fábrica de Blocos de Codó	**Manutenção predial**
12	Timon	**Unidade Prisional de Ressocialização de Timon – Feminina**	• Unidade Prisional de Ressocialização de Timon – Feminina	**Manutenção predial**

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. No Lote 1, a cozinha que funcionará no Complexo Penitenciário São Luís 1 concentrará o preparo das refeições de todas as unidades do lote, com exceção das unidades localizadas no município de Rosário, que serão atendidas por cozinha própria, observadas as condições de implantação previstas no Termo de Referência.

5.2. Nas unidades que não possuem cozinha própria, as refeições serão preparadas na cozinha indicada neste Anexo e transportadas até o local de consumo, na modalidade de refeição transportada.

5.3. A divisão de responsabilidades entre Contratante e Contratada quanto às intervenções físicas aqui relacionadas observará o disposto no Termo de Referência.

ANEXO V
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

(Termo de Referência – Registro de Preços para serviços de alimentação e nutrição – Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão)

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR é o instrumento integrante do Termo de Referência, do edital e do contrato, que define, de forma objetiva e verificável, os níveis de qualidade esperados na execução dos serviços e a respectiva adequação do pagamento, nos termos do art. 6º, XXIII, alíneas “f” e “g”, e do art. 144 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.2. A fiscalização do contrato utilizará o IMR para aferir mensalmente a qualidade da execução, a partir dos registros diários já exigidos na Seção 12 deste Termo de Referência, sem prejuízo dos demais mecanismos de controle ali previstos.

1.3. A aferição será realizada por contrato (lote) e por mês de competência, desde o primeiro mês de execução contratual.

1.4. O desconto decorrente da aplicação do IMR constitui ajuste de pagamento vinculado à qualidade do serviço prestado, não possui natureza de sanção administrativa e não impede a aplicação das penalidades previstas na Seção 21 deste Termo de Referência, quando cabíveis.

1.5. A CONTRATADA declara, ao apresentar sua proposta, ter pleno conhecimento do IMR e que os riscos a ele associados estão considerados na formação do preço ofertado.

2. DOS INDICADORES

2.1. A qualidade da execução será aferida por meio dos 4 (quatro) indicadores abaixo. Cada ocorrência constatada pela fiscalização gera a pontuação indicada, conforme o item 3.

INDICADOR Nº 1 – HORÁRIOS E REGULARIDADE DO FORNECIMENTO	
Finalidade	Garantir que as refeições sejam entregues nos horários estabelecidos e sem interrupção.
Meta a cumprir	100% das refeições entregues dentro dos horários fixados no item 1.8 deste Termo de Referência, sem interrupção do fornecimento.
Instrumento de verificação	Registro diário do fiscal do contrato (planilha de recebimento das refeições) e comunicação formal da unidade atendida, quando houver atraso.
Periodicidade	Diária, com consolidação mensal.
Ocorrências e pontuação	Entrega de refeição fora do horário fixado no item 1.8 — 1 ponto por ocorrência Interrupção do fornecimento de qualquer refeição — 3 pontos por ocorrência

INDICADOR Nº 2 – GRAMATURA, COMPOSIÇÃO E CARDÁPIO APROVADO	
Finalidade	Garantir que as refeições observem as gramaturas, a composição e o cardápio previamente aprovado.
Meta a cumprir	100% das refeições em conformidade com as gramaturas mínimas e com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE.
Instrumento de verificação	Conferência do fiscal, por amostragem (pesagem), e comparação com o cardápio do período, conforme Seção 12 deste Termo de Referência.
Periodicidade	Diária, com consolidação mensal.
Ocorrências e pontuação	Refeição fora da gramatura mínima prevista neste Termo de Referência — 1 ponto por ocorrência Refeição divergente do cardápio aprovado, sem autorização prévia da CONTRATANTE — 1 ponto por ocorrência

INDICADOR Nº 3 – ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E TEMPERATURA	
Finalidade	Garantir que as refeições sejam entregues em condições adequadas de temperatura, higiene e embalagem.
Meta a cumprir	100% das refeições entregues em conformidade com as condições de temperatura (item 6.6.4 – quente acima de 60°C; frios abaixo de 7°C), de acondicionamento e de integridade das embalagens.
Instrumento de verificação	Verificação do fiscal no ato do recebimento (aferição de temperatura e inspeção das embalagens), com registro em ficha de controle, conforme Seção 12 deste Termo de Referência.
Periodicidade	Diária, com consolidação mensal.
Ocorrências e pontuação	Refeição entregue fora da temperatura exigida no item 6.6.4 — 1 ponto por ocorrência Refeição entregue em embalagem danificada, violada ou imprópria — 1 ponto por ocorrência

INDICADOR Nº 4 – ATENDIMENTO ÀS DIETAS ESPECIAIS	
Finalidade	Garantir o atendimento aos usuários com prescrição de dieta especial.
Meta a cumprir	100% dos usuários com prescrição médica ou nutricional atendidos conforme a prescrição registrada.
Instrumento de verificação	Conferência do fiscal, com apoio do profissional de nutrição responsável, das dietas entregues frente às prescrições registradas.
Periodicidade	Diária, com consolidação mensal.
Ocorrências e pontuação	Dieta especial não entregue — 1 ponto por ocorrência Dieta especial entregue em desacordo com a prescrição — 1 ponto por ocorrência

3. DA APURAÇÃO MENSAL E DA TABELA DE DESCONTO

3.1. Ao final de cada mês de competência, o fiscal do contrato somará as pontuações das ocorrências registradas em todos os indicadores, obtendo a pontuação total do mês, que será aplicada à tabela abaixo.

3.2. A pontuação é apurada mensalmente e não se acumula para o mês seguinte.

PONTUAÇÃO TOTAL NO MÊS	**DESCONTO SOBRE O VALOR DA FATURA DO MÊS**
0 ponto	Sem desconto
1 a 3 pontos	1% (um por cento)
4 a 6 pontos	3% (três por cento)
7 a 10 pontos	5% (cinco por cento)
Acima de 10 pontos	10% (dez por cento), com comunicação à autoridade competente para avaliação da aplicação de sanção, sem prejuízo do desconto

3.3. O percentual de desconto incidirá sobre o valor da fatura referente ao mês de competência apurado, por contrato (lote), e será aplicado no

pagamento correspondente, nos termos da Seção 14 deste Termo de Referência.

4. DO PROCEDIMENTO

4.1. Concluída a apuração mensal, o fiscal do contrato encaminhará à CONTRATADA o demonstrativo com as ocorrências registradas, a pontuação obtida e o desconto correspondente, conforme o modelo do item 5.

4.2. A CONTRATADA poderá apresentar manifestação fundamentada, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do demonstrativo, cabendo ao gestor do contrato decidir sobre a manifestação antes da aplicação do desconto.

4.3. Não apresentada manifestação no prazo, ou rejeitada esta, o desconto será aplicado no pagamento do mês de competência apurado, sem prejuízo da aplicação das demais medidas previstas neste Termo de Referência.

5. MODELO DE DEMONSTRATIVO MENSAL DE APURAÇÃO

Contrato/Lote: _____ Mês de competência: ____/_____ Fiscal do contrato: _____

INDICADOR	Nº DE OCORRÊNCIAS	PONTOS
1 – Horários e regularidade do fornecimento		
2 – Gramatura, composição e cardápio aprovado		
3 – Acondicionamento, transporte e temperatura		
4 – Atendimento às dietas especiais		
PONTUAÇÃO TOTAL NO MÊS		
DESCONTO APLICÁVEL (%)		

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/_____SEAP

Processo SEI nº 2025.560101.80577 – SEAP

Processo StartGov n° SEAP/3120/2026

Pregão Eletrônico nº __/2026 - SRP

Pelo presente instrumento, a **SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA** , CNPJ/MF n.º 13.127.340/0001-20, situada na Rua Gabriela Mistral, 716 - Vila Palmeira – (antigo Colégio Universitário – COLUN), CEP: 65.045-070, **doravante denominada ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE**, neste ato representada por seu titular, o Secretário SEAP/MA, Sr **. MURILO ANDRADE DE OLIVEIRA**, nomeado em 01 de janeiro de 2015, publicado no DOE em 02 de janeiro de 2015, considerando o processo administrativo e o pregão eletrônico supra epigrafados **RESOLVE** Registrar os preços propostos pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, neste ato representada por _____, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, doravante denominada **BENEFICIÁRIA DA ATA** , nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação alcançada, por lote, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes nesta ata de registro de preços, sujeitando-se as partes às normas estabelecidas na Leis Federais nº 14.133/2021, Decreto Federal 11.462/2023, Lei Estadual 11.000/2019, Lei Estadual nº 10.403/2015, Decreto Estadual 38.136/2023, Dec. Estadual 37.377/2022 e suas especificações e formalidade seguintes:

1. OBJETO

1.1. A presente ata tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o planejamento, o fornecimento de insumos, o preparo, o acondicionamento, a implantação, adaptação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras nas unidades abrangidas, bem como o transporte operacional estritamente necessário, a distribuição e o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão, no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA**,** nos termos do Art. 11, §6º da Lei Estadual nº 11.000/2019, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Estadual. 38.136/2023, Dec. Estadual 37.377/2022, conforme condições e quantidades definidas no Termo de referência, especificadas no Anexo I do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026-SEAP**, que passa a fazer parte desta ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes vencedoras, conforme consta nos autos do processo administrativo **2025.560101.80577 (SEI) /STARTGOV/ SEAP/3120/2026.**

2. DA VALIDADE DA ATA

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período a depender da vantajosidade, nos termos do Art. 21 do Decreto Estadual 38.136/2023.

3. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária, através da Comissão Setorial de Licitação, nos seus aspectos operacionais, consoante o Decreto Estadual nº 37.377/2022.

3.2. Os órgãos e entidades que não participaram da Intenção de Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, **deverão encaminhar solicitação de adesão à Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD** , situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, e-mail: surepe.salic@gmail.com, uma vez que é a detentora exclusiva para gerenciamento do Sistema de Registro de Preços no estado do Maranhão, nos termos do artigo 3º do Dec. Estadual 38.136/2023.

4. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, os quantitativos, marca, empresas beneficiárias e representante (s) legal(is) das empresa(s), encontram-se elencados no ANEXO ÚNICO da ata de registro de preços.

5. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A contratada fica obrigada a executar o objeto nos endereços indicados no Contrato e/ou Ordem de serviço emitida pelo órgão contratante.

5.2 As condições e prazos de execução dos serviços serão de acordo com o termo de referência, conforme disposto no edital e seus anexos.

6. DAS CONTRATAÇÕES

6.1 A empresa detentora/consignatária desta ata de registro de preços será convocada a firmar contratações, observadas as condições fixadas neste instrumento, no edital do certame e legislação pertinente.

7. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

7.2. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, **convocando-se o próximo licitante do cadastro de reserva para intentar negociação do valor registrado** .

7.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.4. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5. O Registro do fornecedor será cancelado quando:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

e) Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

7.6. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.5 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.7. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.8. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

a) Por razão de interesse público;

b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

8. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório.

8.1.1. Fica vedada a adesão à presente Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não integrantes do Poder Executivo do Estado do Maranhão, nos termos do item 16.3 do Termo de Referência.

8.2. Os órgãos e entidades que não participaram da Intenção de Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, **deverão encaminhar solicitação de adesão Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD** , situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, e-mail: surepe.salic@gmail.com, uma vez que é a detentora exclusiva para gerenciamento do Sistema de Registro de Preços no estado do Maranhão, nos artigo 3º do Dec. Estadual 38.136/2023.

8.3. **A solicitação deverá estar acompanhada do aceite da empresa detentora da Ata de Registro de Preços.**

8.4. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

8.5. Os fornecimentos ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, ***a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens*** do instrumento convocatório registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, não podendo ainda, exceder na totalidade, **ao dobro do quantitativo** de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

8.6. Ao órgão não participante que aderir à ata compete os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

8.7. Após a autorização da SALIC/SEAD, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até **60 (sessenta) dias**, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços.

8.8. Caberá à SALIC/SEAD autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

9. DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS (CADASTRO DE RESERVA)

9.1 Após o encerramento da etapa competitiva, além do preço do 1º (primeiro) colocado, serão registrados preços de outros fornecedores, desde que as ofertas sejam em valores iguais ao do licitante vencedor.

9.2 Para registro adicional de preços dos demais licitantes será exigida a análise das documentações de habilitação;

9.3 A apresentação de propostas adequadas para fins de registro adicional de preços não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor;

9.4 O registro a que se refere este item, tem por objetivo o cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos arts. 25, § 1º, 26, II e 39 no Decreto Estadual 38.136/2023, devendo ser registrados obedecendo à ordem prevista no art. 19, §3º, do referido Decreto Estadual:

EMPRESA 1:
CNPJ: FONE:
ENDEREÇO:
REPRESENTANTE LEGAL:
CPF Nº.
RG Nº.
DADOS BANCÁRIOS:

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. **O ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE** publicarão a presente ata no Diário Oficial do Estado, após a sua assinatura, nos termos da legislação vigente.

10.2. As especificações técnicas constantes no instrumento convocatório e a proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

10.3. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento à presente ata de registro de preços, conforme o caso.

10.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Estadual nº 38.136/2023 e legislações correlatas.

10.5. Fica eleito o foro da capital do Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

10.6. A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais da Secretaria De Estado De Administração Penitenciária e do Fornecedor Beneficiário.

São Luís, _____ de _____de 202_

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
NOME DO SECRETÁRIO

BENEFICIÁRIO DO REGISTRO
NOME DO BENEFICIÁRIO

ANEXO ÚNICO

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/202_-SEAP/MA

REF.: ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº___/202_ – SEAP/MA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026- CSLIC/SEAP

Processo SEI nº 2025.560101.80577 – SEAP

Processo StartGov n° SEAP/3120/2026

VIGÊNCIA: 12 MESES A CONTAR DA PUBLICAÇÃO

Este documento integra a Ata de Registro de Preços nº ___/202_-SEAP, celebrada entre a **Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP**, inscrita no CNPJ nº _____**,** com sede na _____. CEP: _____ – São Luís/MA, doravante denominada **ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE**, neste ato representada por seu titular, o Secretário SEAP/MA, Sr **. MURILO ANDRADE DE OLIVEIRA**, nomeado em 01 de janeiro de 2015, publicado no DOE em 02 de janeiro de 2015, e as empresas que tiveram seus preços registrados.

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o planejamento, o fornecimento de insumos, o preparo, o acondicionamento, a implantação, adaptação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras nas unidades abrangidas, bem como o transporte operacional estritamente necessário, a distribuição e o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão, **vinculados à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA),** de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, de interesse do Órgão Participante, especificadas no **Anexo I** do **EDITAL DE LICITAÇÃO.**

QUADRO 1 – DADOS DA EMPRESA BENEFICIÁRIA

EMPRESA:	
CNPJ:	Telefone / Fax: .....
Endereço:	E-mail: .....

QUADRO 2 – PRODUTOS REGISTRADOS

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

São Luís – MA, ___ de _____ de 20 2_

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA NOME DO SECRETÁRIO	**BENEFICIÁRIO DO REGISTRO** NOME DO BENEFICIÁRIO

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

CONTRATO Nº ___/2026 – SEAP/MA.

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO MARANHÃO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, E A EMPRESA _____.

O **ESTADO DO MARANHÃO**, por intermédio da **Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA** , CNPJ nº 13.127.340/0001-20, situada na Rua Gabriela Mistral, 716, Vila Palmeira São Luís/MA, CEP 65.045-070, doravante denominada **CONTRATANTE,** neste ato representada por seu Secretário, portador do RG de nº____ e CPF nº _____ , e a empresa _____, inscrita no C.N.P.J sob o n.º _____, com sede na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato, representada por seu representante legal, _____ , RG n.º _____ e CPF n.º _____, têm, entre si, ajustado o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS** , decorrente do **Pregão Eletrônico n° xx/2026-SEAP**, com base na **Lei Federal nº 14.133 de 2021** , **Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022** , Instrução Normativa SEGES/MP nº 03/2018, Lei Estadual nº 10.403/2015, **Decreto Estadual nº 38.134/2023,** Decreto Estadual nº 33.332/2017, Decreto Estadual nº 24.629/2008, Instrução Normativa SEAP/MA nº 112/2025 e as demais normas regulamentares pertinentes à espécie, e ainda, às condições impostas pelo edital

licitatório, tendo em vista o que consta nos autos do **Processo SEI n.º 2025.560101.80577 – SEI**, **Processo STARTGOV nº 3120/2026**, submetendo-se às cláusulas e condições abaixo:

CLÁUSULA 1ª. DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo o planejamento, o fornecimento de insumos, o preparo, o acondicionamento, a implantação, adaptação e manutenção das cozinhas/unidades produtoras nas unidades abrangidas, bem como o transporte operacional estritamente necessário, a distribuição e o fornecimento de refeições destinadas às pessoas privadas de liberdade custodiadas e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário do Estado do Maranhão **vinculados à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA)** , conforme condições, especificações técnicas e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência (Anexo I do Edital), especialmente em seus Anexos I, II e IV, e na proposta vencedora.

CLÁUSULA 2ª. DO VALOR GLOBAL

O valor global do presente contrato é de **R$** _____, sendo referente ao(s) **LOTE(S)**_____ adjudicado à contratada.

CLÁUSULA 3ª. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros para cobertura do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

(...)

CLÁUSULA 4ª. DA VINCULAÇÃO

Integram o presente Contrato, independente de transcrição:

I – Edital (e anexos) do certame em epígrafe no preâmbulo deste instrumento contratual;

II – ARP N° XX/2026 – SEAP/MA;

III – Melhor proposta de preços ofertada pela contratada e documentos anexos a ela;

CLÁUSULA 5ª. DA VIGÊNCIA

O contrato administrativo a ser firmado por esta Secretaria entrará em vigor na data de sua assinatura e findará em **12 (doze) meses**, **prorrogável na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal 14.133/2021**.

§1º A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA, mediante termo aditivo.

§2º O CONTRATANTE terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

§3º A extinção ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

CLÁUSULA 6ª – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

§1º A CONTRATADA deverá prestar garantia de execução contratual correspondente a 1% (um por cento) do valor inicial do contrato, nos termos dos arts. 96 e 98 da Lei Federal nº 14.133/2021.

§2º Caberá exclusivamente à CONTRATADA optar por uma das seguintes modalidades de garantia, nos termos do art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021:

I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II – seguro-garantia;

III – fiança bancária; ou

IV – título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

§3º. A escolha da modalidade de garantia caberá exclusivamente à CONTRATADA, observadas as condições e os requisitos previstos na legislação aplicável.

§4º Quando a CONTRATADA optar pela modalidade de seguro-garantia, deverá observar o prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia, conforme disposto no art. 96, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

§5º Nas demais modalidades de garantia, a prestação deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, prorrogável, mediante justificativa, a critério da CONTRATANTE.

§6º. A garantia prestada deverá vigorar durante toda a execução contratual, devendo ser renovada em caso de prorrogação da vigência e adequada quando houver alteração do valor contratual, observadas as disposições legais aplicáveis.

§7º. A não apresentação da garantia no prazo estabelecido, quando exigível, caracterizará descumprimento de obrigação contratual, sujeitando a CONTRATADA às medidas e sanções cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa.

§8º. A garantia será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após sua extinção por culpa exclusiva da CONTRATANTE, nos termos do art. 100 da Lei Federal nº 14.133/2021. Quando prestada em dinheiro, será atualizada monetariamente.

CLÁUSULA 7ª. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO

A execução dos serviços deverá observar as condições, especificações, quantitativos, parâmetros operacionais e demais exigências estabelecidas neste Contrato, no Edital e no Termo de Referência, competindo à CONTRATADA assegurar a prestação contínua, regular e integrada dos serviços de alimentação e nutrição, durante todo o período de vigência contratual.

§1º. Os serviços serão prestados de forma contínua, regular e ininterrupta, durante todos os dias do ano, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, considerando a essencialidade do fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade e aos servidores autorizados do Sistema Penitenciário Estadual.

§2º. O fornecimento das refeições observará os quantitativos efetivamente demandados pela CONTRATANTE, considerando as estimativas constantes do Termo de Referência e as necessidades de cada unidade atendida, não constituindo os quantitativos estimados garantia de solicitação ou consumo integral.

§3º. A demanda efetiva poderá sofrer variações em decorrência das particularidades do Sistema Penitenciário, especialmente em razão de movimentações da população prisional, transferências, admissões, desligamentos, alterações na lotação das unidades, mudanças nas escalas de serviço e demais circunstâncias relacionadas ao funcionamento das unidades atendidas.

§4º. A execução dos serviços será organizada em conformidade com a distribuição territorial dos lotes e a relação de unidades constantes do Termo de Referência e de seus anexos, cabendo à CONTRATADA dimensionar e manter estrutura técnica, administrativa, produtiva e logística suficiente para atender integralmente às unidades abrangidas pelo lote contratado.

§5º. A prestação dos serviços compreenderá, de forma integrada, as atividades necessárias ao funcionamento da cadeia de alimentação e nutrição, incluindo o planejamento nutricional e operacional, a elaboração e o acompanhamento dos cardápios, a aquisição, o recebimento e o armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos, a organização das unidades produtoras, o preparo e a manipulação dos alimentos, o controle sanitário, o porcionamento, o acondicionamento, o transporte, quando aplicável, a distribuição e a disponibilização das refeições, o fornecimento de dietas especiais, a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios e a gestão dos resíduos decorrentes da operação.

§6º. A execução dos serviços terá como regra a modalidade de produção local, em cozinha industrial instalada nas próprias unidades prisionais ou nos espaços destinados a essa finalidade, conforme as condições e especificações do Termo de Referência e de seus anexos, devendo cada município ou termo judiciário contar com estrutura de produção própria, observada a organização operacional definida pela CONTRATANTE.

§7º. Nos municípios ou termos judiciários que possuam mais de uma unidade prisional, a produção poderá ser centralizada na unidade ou complexo penitenciário indicado pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA organizar a distribuição interna das refeições às demais unidades da mesma localidade, mediante transporte adequado e observância das condições sanitárias e operacionais estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.

§8º. Não será admitido o fornecimento transportado entre municípios ou termos judiciários distintos como modalidade ordinária de execução, devendo a CONTRATADA assegurar a implantação e o funcionamento de estrutura produtiva própria em cada localidade abrangida pelo lote, conforme as especificações e os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

§9º. A ausência, insuficiência ou inadequação de cozinha ou unidade produtora em determinada unidade prisional não autoriza, por si só, o atendimento ordinário mediante refeições transportadas, cabendo à CONTRATADA executar as construções, adaptações, reformas, melhorias, ampliações, instalações e manutenções previstas no Termo de Referência e em seus anexos.

§10. Durante a realização de obras, reformas, adequações ou manutenções que impossibilitem temporariamente a produção de refeições na própria unidade prisional, a CONTRATADA deverá assegurar a continuidade integral dos serviços, mediante disponibilização, às suas expensas, de espaço provisório externo adequado ao preparo e à produção da alimentação, observadas as condições estruturais, sanitárias, operacionais e de segurança alimentar previstas no Termo de Referência.

§11. A utilização de cozinha provisória ou de modalidade excepcional de fornecimento transportado dependerá da observância dos procedimentos de indicação, vistoria e aprovação formal pela CONTRATANTE, bem como das autorizações específicas exigidas pelo Termo de Referência, não sendo admitido o início do atendimento que dependa dessa estrutura antes de sua aprovação formal, quando exigida.

§12. A autorização excepcional de transporte deverá ser formal, motivada e limitada ao período estritamente necessário, com identificação da unidade atendida, justificativa, prazo, rota, controles sanitários e medidas necessárias à conclusão das obras ou adequações da cozinha local, vedada sua utilização como solução ordinária ou sua renovação automática. A autorização não afastará nem postergará a obrigação da CONTRATADA de implantar ou adequar a estrutura definitiva.

§13. As obras e intervenções nas cozinhas ou unidades produtoras deverão ser executadas às expensas e sob responsabilidade da CONTRATADA, mediante prévia aprovação dos projetos, escopos e cronogramas pela CONTRATANTE, observados os prazos e as condições estabelecidos no Termo de Referência, inclusive quanto à conclusão das adequações e ao início da produção na estrutura definitiva.

§14. A utilização de espaços físicos, instalações, equipamentos ou bens disponibilizados pela CONTRATANTE não transfere à Administração as obrigações operacionais atribuídas à CONTRATADA, nem lhe confere direito de posse ou disponibilidade autônoma sobre os bens públicos, devendo a utilização permanecer vinculada exclusivamente à execução do objeto e observar as condições estabelecidas pela Administração.

§15. A CONTRATADA deverá manter os ambientes sob sua responsabilidade em condições adequadas de limpeza, organização, conservação e funcionamento, adotando rotinas de higienização compatíveis com as atividades desenvolvidas e com as normas sanitárias aplicáveis, abrangendo instalações, equipamentos, móveis, utensílios e demais materiais utilizados na execução dos serviços.

§16. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os recursos necessários à execução integral dos serviços, incluindo mão de obra qualificada,

gêneros alimentícios, materiais de consumo, equipamentos, utensílios, recipientes, embalagens, caixas térmicas, veículos, uniformes, equipamentos de proteção individual e demais recursos operacionais, técnicos e logísticos exigidos pelo objeto, ressalvadas as responsabilidades expressamente atribuídas à CONTRATANTE no Termo de Referência.

§17. A CONTRATADA deverá manter profissional nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pela execução dos serviços, observadas as exigências legais e profissionais aplicáveis, assegurando o acompanhamento técnico das atividades relacionadas ao planejamento dos cardápios, à composição das refeições, às dietas especiais e às demais atividades que demandem conhecimento técnico especializado e disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, os documentos comprobatórios da habilitação profissional e da responsabilidade técnica do nutricionista responsável.

§18. As refeições deverão ser disponibilizadas para distribuição nos locais definidos pela CONTRATANTE e dentro dos horários estabelecidos no Termo de Referência, observando-se, como referência geral:

I – café da manhã: das 06h00 às 06h30;

II – almoço: das 11h00 às 11h30;

III – lanche: até as 15h00; e

IV – jantar: das 17h00 às 17h30.

§19. A CONTRATADA deverá organizar sua estrutura produtiva, operacional e logística de modo a assegurar que as refeições estejam disponíveis para distribuição nos horários estabelecidos, inclusive quando houver necessidade de transporte entre o local de produção e o ponto de atendimento, sem prejuízo das particularidades operacionais e dos procedimentos de segurança de cada unidade prisional.

§20. Quando houver transporte de refeições, a CONTRATADA deverá utilizar veículos e meios adequados à atividade, mantidos em condições apropriadas de limpeza e conservação, de modo a preservar a higiene, a integridade e a segurança dos alimentos durante todo o deslocamento, sendo vedado o transporte concomitante de materiais ou produtos capazes de comprometer sua qualidade higiênico-sanitária.

§21. As refeições destinadas ao fornecimento transportado deverão ser acondicionadas de forma a evitar derramamentos, vazamentos, danos às embalagens, exposição a contaminantes ou qualquer situação capaz de comprometer sua qualidade, sendo vedada a utilização de caixas de isopor. As embalagens descartáveis deverão ser acondicionadas em caixas térmicas de polipropileno, com isolamento em poliuretano e tampa do mesmo material, com capacidade máxima de 50 (cinquenta) quentinhas por caixa, conforme especificação do Termo de Referência.

§22. A CONTRATADA deverá adotar procedimentos permanentes de controle de tempo e temperatura durante as etapas de armazenamento, acondicionamento, transporte, distribuição e entrega das refeições, observando as normas sanitárias aplicáveis e, especialmente, os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência, na Resolução nº 3/2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP e na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

§23. Para a conservação a quente, os alimentos preparados deverão ser mantidos em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), pelo período máximo de 6 (seis) horas. Os alimentos frios, como saladas, sobremesas e bebidas, deverão ser mantidos em temperatura inferior a 7°C (sete graus Celsius), até o momento de serem servidos.

§24. A CONTRATADA deverá realizar e manter registros das temperaturas verificadas durante as etapas de transporte e, quando aplicável, de armazenamento e distribuição das refeições, de modo a permitir a identificação da data do fornecimento, da unidade ou ponto de atendimento, do tipo de refeição, do horário da aferição, da temperatura verificada e do responsável pela realização do controle.

§25. Quando constatada temperatura incompatível com os parâmetros aplicáveis à conservação do alimento, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas necessárias para impedir o fornecimento de refeições em condições inadequadas ao consumo, comunicando a ocorrência à fiscalização e promovendo as providências necessárias à preservação da segurança alimentar.

§26. A indisponibilidade, pane ou quebra de veículo, equipamento ou utensílio essencial à execução não poderá resultar na interrupção do fornecimento, devendo a CONTRATADA adotar imediatamente as medidas de contingência necessárias à continuidade da operação.

§27. A CONTRATADA deverá manter plano de contingência compatível com os riscos inerentes à execução dos serviços, contemplando, entre outras situações, falhas ou indisponibilidade de equipamentos, quebra de veículos, interrupções no fornecimento de água, energia elétrica ou gás, dificuldades no abastecimento de gêneros alimentícios, interdição temporária de instalações, eventos climáticos, restrições de acesso às unidades e indisponibilidade de pessoal em quantidade suficiente. O plano de contingência deverá ser disponibilizado à CONTRATANTE sempre que solicitado e atualizado quando houver alteração relevante nas condições operacionais, na estrutura produtiva ou na logística utilizada pela CONTRATADA, devendo contemplar medidas efetivas para evitar a interrupção do fornecimento das refeições.

§28. A ocorrência de situação capaz de comprometer a continuidade, a regularidade ou a qualidade do fornecimento deverá ser imediatamente

comunicada à fiscalização, sem prejuízo da adoção, pela CONTRATADA, das providências necessárias para manter ou restabelecer a prestação dos serviços, não sendo suficiente a simples comunicação da ocorrência à Administração.

§29. As dietas especiais e demais refeições específicas previstas no Termo de Referência deverão ser fornecidas sempre que regularmente solicitadas pela CONTRATANTE, observadas as respectivas especificações, composição e condições de atendimento, cabendo à CONTRATADA assegurar sua preparação, identificação, acondicionamento e entrega adequados. O atendimento das demandas relativas às dietas especiais regularmente solicitadas pela CONTRATANTE integra o objeto contratado e deverá ser realizado sem cobrança de valores adicionais, observadas as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

§30. A CONTRATADA deverá adotar procedimentos que evitem trocas, contaminação cruzada ou fornecimento inadequado de refeições destinadas a usuários com necessidades específicas, não podendo substituir unilateralmente dieta especial regularmente solicitada por refeição comum, devendo eventuais alterações observar justificativa técnica e os procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

§31. A CONTRATADA deverá manter registros suficientes para demonstrar a adequada execução dos serviços, incluindo, quando aplicável, informações relativas à produção, aos quantitativos fornecidos, às unidades atendidas, ao transporte, ao controle de temperatura, às dietas especiais e às demais atividades relevantes, apresentando os relatórios e documentos necessários à medição e ao acompanhamento contratual.

§32. A CONTRATANTE poderá verificar a conformidade das refeições e dos serviços executados com as especificações contratuais, inclusive quanto aos quantitativos, composição, cardápios, gramaturas, qualidade, acondicionamento, higiene, temperatura e condições de entrega, podendo solicitar informações, registros e documentos e determinar as providências corretivas cabíveis, observadas as atribuições dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização contratual.

§33. As refeições que apresentarem desconformidade com as especificações técnicas, nutricionais, sanitárias ou de qualidade estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência poderão ser recusadas, total ou parcialmente, devendo a CONTRATADA adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias, inclusive a substituição das refeições recusadas, em prazo compatível com o horário da refeição e com a continuidade do atendimento, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

§34. O fornecimento das refeições deverá permitir a conferência dos quantitativos efetivamente disponibilizados, mediante os registros e procedimentos definidos pela CONTRATANTE, sem prejuízo das verificações realizadas pela fiscalização no momento da entrega ou durante a distribuição.

§35. O recebimento provisório dos serviços será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, ou por servidor designado, no momento da entrega das refeições, mediante verificação de sua conformidade aparente com as especificações contratuais, especialmente quanto aos quantitativos, tipos de refeições, acondicionamento e condições de entrega, sem prejuízo de verificações posteriores.

§36. O recebimento definitivo será realizado pelo gestor do contrato ou por servidor ou comissão formalmente designada, após a verificação dos registros de fornecimento, dos quantitativos efetivamente executados e da conformidade da prestação dos serviços com as exigências contratuais, observados os procedimentos de medição e fiscalização estabelecidos neste Contrato e no Termo de Referência.

§37. A identificação de desconformidades no recebimento provisório ou durante a execução deverá ser registrada, com indicação das irregularidades constatadas e das providências exigidas da CONTRATADA, inclusive quanto à substituição das refeições ou à correção das falhas, quando cabível.

§38. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela correta execução contratual, pela qualidade e segurança das refeições fornecidas ou pelos prejuízos decorrentes de falhas na prestação dos serviços, nos termos da legislação aplicável.

CLÁUSULA 8ª – DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

As obrigações delineadas nesta cláusula deverão ser cumpridas independentemente de outras estabelecidas no edital e seus anexos, no Termo de Referência, neste contrato ou na legislação pertinente à execução contratual.

§1º. Caberá à CONTRATANTE:

I – fornecer à CONTRATADA as informações e orientações necessárias à adequada execução dos serviços, especialmente quanto às unidades atendidas, aos procedimentos operacionais, aos locais de entrega e às particularidades que possam interferir no fornecimento das refeições;

II – informar à CONTRATADA, pelos canais e procedimentos definidos para a gestão contratual, os quantitativos demandados, as alterações relevantes da demanda e as demais informações necessárias à organização da produção e distribuição das refeições;

III – comunicar à CONTRATADA, sempre que possível e em tempo hábil, situações conhecidas pela Administração que possam exigir ajustes excepcionais na logística ou na execução dos serviços;

IV – disponibilizar, quando necessário à execução contratual, as informações relativas às dietas especiais regularmente demandadas, bem como a documentação e os esclarecimentos necessários, observados os procedimentos administrativos e técnicos aplicáveis;

V – disponibilizar, quando prevista a utilização de cozinhas, áreas de preparo ou outras instalações pertencentes à Administração, os espaços nas

condições definidas para a execução contratual, observadas as responsabilidades atribuídas a cada parte;

VI – estabelecer os procedimentos necessários ao ingresso, à identificação e à circulação dos empregados da CONTRATADA nas dependências das unidades atendidas, observados os protocolos de segurança próprios do Sistema Penitenciário, comunicando eventuais alterações relevantes que possam impactar a execução dos serviços;

VII – acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por meio de servidores formalmente designados, verificando a regularidade do fornecimento, o cumprimento dos horários, os quantitativos efetivamente fornecidos, a conformidade das refeições, as condições de qualidade e acondicionamento, o transporte, a distribuição, as dietas especiais e os demais aspectos pertinentes à execução;

VIII – solicitar à CONTRATADA documentos, informações, registros e esclarecimentos necessários à verificação da adequada execução do objeto;

IX – registrar as ocorrências relevantes identificadas durante a execução contratual e comunicar formalmente à CONTRATADA as falhas ou irregularidades constatadas, indicando, sempre que possível, as providências necessárias à sua correção ou regularização;

X – determinar, quando necessário, a adoção de medidas urgentes para assegurar a continuidade e a segurança do fornecimento, sem prejuízo do posterior registro formal da ocorrência;

XI – receber e verificar a conformidade dos serviços executados, considerando os quantitativos efetivamente fornecidos, o cumprimento das especificações técnicas, a regularidade das entregas e os demais elementos necessários à aferição da execução contratual, sem prejuízo da identificação posterior de irregularidades;

XII – organizar os procedimentos necessários à comunicação e à consolidação da demanda das unidades atendidas, considerando as particularidades do Sistema Penitenciário e as variações decorrentes da movimentação e da quantidade de pessoas efetivamente atendidas;

XIII – efetuar o pagamento pelos serviços efetivamente executados e regularmente atestados, observadas as condições, os prazos e os procedimentos estabelecidos neste contrato;

XIV – comunicar à CONTRATADA, quando houver controvérsia sobre a dimensão, a qualidade ou a quantidade da parcela executada, a possibilidade de emissão de nota fiscal relativa à parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021;

XV – apreciar as solicitações e reclamações formalmente apresentadas pela CONTRATADA relacionadas à execução contratual, emitindo decisão expressa no prazo de até 1 (um) mês, contado da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observados os prazos específicos previstos na legislação aplicável;

XVI – apurar as ocorrências relacionadas ao eventual descumprimento das obrigações contratuais e adotar as medidas administrativas cabíveis, observados o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa;

XVII – aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas cabíveis, quando configuradas as hipóteses legais e contratuais, mediante regular processo administrativo;

XVIII – não responder por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA perante terceiros, ainda que vinculados à execução contratual, nem por danos causados a terceiros em decorrência de atos da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados, ressalvadas as hipóteses de responsabilidade legalmente atribuídas à Administração;

XIX – atuar de forma coordenada com a gestão e a fiscalização contratual para prevenir situações que possam comprometer a continuidade e a regularidade do fornecimento, adotando, dentro de suas atribuições, as providências administrativas necessárias ao adequado atendimento da demanda.

§2º. Caberá à CONTRATADA cumprir todas as obrigações constantes do edital, do Termo de Referência, deste contrato e de sua proposta, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, e ainda:

I – executar o objeto contratual de forma integral, contínua, regular e eficiente, observando as condições estabelecidas neste contrato, no edital, no Termo de Referência, em seus anexos e na legislação aplicável;

II – organizar e disponibilizar todos os recursos necessários à execução dos serviços, compreendendo recursos humanos, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios, veículos, embalagens, materiais de consumo e demais meios necessários ao cumprimento das obrigações assumidas;

III – manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação, qualificação e capacidade operacional exigidas para a execução do objeto, responsabilizando-se integralmente pela adequada prestação dos serviços, ainda que utilize espaços, instalações ou bens disponibilizados pela Administração;

IV – fornecer as refeições nos quantitativos efetivamente demandados pela CONTRATANTE, observando os tipos de refeições, cardápios, composições, gramaturas, dietas especiais e demais especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e em seus anexos;

V – assegurar que as refeições sejam fornecidas nos dias, horários e locais estabelecidos pela Administração, inclusive aos sábados, domingos, feriados e demais períodos em que houver demanda;

VI – garantir que as refeições sejam produzidas, acondicionadas, transportadas e entregues em condições adequadas de qualidade, higiene e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as exigências técnicas estabelecidas no Termo de Referência;

VII – utilizar exclusivamente gêneros alimentícios e insumos em condições adequadas de consumo, mantendo procedimentos de controle e prevenção de contaminação em todas as etapas de recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos;

VIII – manter os ambientes, equipamentos, utensílios, veículos e materiais utilizados na execução dos serviços em condições adequadas de limpeza, conservação, higiene e funcionamento, bem como disponibilizar os documentos e registros sanitários exigíveis, inclusive Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, quando aplicáveis;

IX – realizar o controle das condições de tempo e temperatura das refeições, inclusive durante o armazenamento, acondicionamento, transporte e distribuição, quando aplicável, mantendo os registros das aferições e adotando imediatamente as medidas corretivas necessárias quando identificadas condições incompatíveis com os parâmetros sanitários exigidos;

X – não fornecer refeições ou utilizar produtos que apresentem condições inadequadas de consumo, bem como não reduzir, alterar ou suprimir unilateralmente qualquer componente previsto na composição das refeições;

XI – promover imediatamente a substituição das refeições ou dos produtos que apresentem desconformidade, inadequação ou condições impróprias para consumo, sem prejuízo da continuidade do fornecimento e sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

XII – planejar e organizar a produção das refeições, a estrutura produtiva, as unidades produtoras, os pontos de apoio e as rotas de transporte necessárias ao atendimento das unidades abrangidas pelo respectivo lote, mantendo capacidade operacional suficiente para absorver as variações ordinárias da demanda;

XIII – disponibilizar veículos, recipientes, embalagens e equipamentos adequados ao transporte das refeições, mantendo-os em condições apropriadas de higiene, conservação e funcionamento, bem como adotar soluções de contingência para evitar a interrupção do fornecimento;

XIV – arcar com todas as despesas diretas e indiretas necessárias à integral execução dos serviços, inclusive custos com pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, insumos, equipamentos, transporte, manutenção e demais despesas inerentes ao objeto contratado;

XV – disponibilizar profissionais em quantidade suficiente e com qualificação compatível com as atividades desenvolvidas, responsabilizando-se pela contratação, remuneração, gestão, substituição e acompanhamento de seus empregados e demais profissionais utilizados na execução contratual;

XVI – fornecer aos seus empregados os uniformes e equipamentos de proteção necessários, orientando-os e capacitando-os quanto às normas de higiene, segurança alimentar e demais procedimentos aplicáveis, inclusive os protocolos de acesso, circulação e permanência nas unidades do Sistema Penitenciário;

XVII – manter preposto na cidade de prestação dos serviços ou representante apto a receber comunicações e adotar tempestivamente as providências necessárias à adequada execução contratual, cuja indicação poderá ser recusada pela CONTRATANTE, mediante justificativa, quando não atender às necessidades da execução;

XVIII – manter profissional nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pelos serviços, assegurando o acompanhamento técnico das atividades relacionadas ao planejamento dos cardápios, à composição das refeições, às dietas especiais e às demais atividades que demandem conhecimento técnico especializado, bem como disponibilizar à CONTRATANTE, quando solicitado, os documentos comprobatórios da habilitação e da responsabilidade técnica do profissional;

XIX – fornecer as dietas especiais regularmente solicitadas e identificadas pela Administração, observando as respectivas especificações e adotando procedimentos que assegurem sua adequada preparação, identificação, acondicionamento e entrega, de modo a evitar trocas, contaminação cruzada ou fornecimento inadequado;

XX – manter registros suficientes para demonstrar a adequada execução dos serviços, inclusive quanto à produção, ao transporte, ao controle de temperatura, aos quantitativos de refeições fornecidas e às demais informações necessárias à medição e à fiscalização contratual, apresentando relatórios e documentos sempre que solicitados;

XXI – comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência que possa comprometer a continuidade, a regularidade ou a qualidade do fornecimento, informando eventuais necessidades de alteração temporária da logística e adotando, por sua própria iniciativa, as medidas urgentes necessárias à preservação da continuidade dos serviços;

XXII – permitir e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, disponibilizando as informações e os documentos necessários, atendendo às solicitações e determinações regularmente expedidas pela gestão e fiscalização, bem como corrigindo as falhas ou irregularidades identificadas nos prazos estabelecidos;

XXIII – responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, cuja inadimplência não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

XXIV – responsabilizar-se pelos danos que seus empregados, prepostos ou demais pessoas sob sua responsabilidade causarem à Administração ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços, devendo reparar ou ressarcir os prejuízos decorrentes de ação, omissão, negligência, imprudência, imperícia ou utilização inadequada de bens e instalações sob sua responsabilidade;

XXV – cumprir as obrigações relativas à reserva legal de cargos para pessoas com deficiência, para reabilitados da Previdência Social e para aprendizes, quando aplicáveis, bem como observar as disposições da Lei Estadual nº 10.182/2014, do Decreto Estadual nº 37.806/2022 e demais normas pertinentes à Política Estadual "Começar de Novo", relativamente à reserva de vagas para pessoas privadas de liberdade e egressos do sistema penitenciário;

XXVI – guardar sigilo sobre todas as informações e dados a que tiver acesso em decorrência da execução contratual, especialmente aqueles relacionados à segurança, à rotina operacional e ao funcionamento das unidades do Sistema Penitenciário, não os divulgando ou utilizando para finalidade diversa da execução do contrato;

XXVII – respeitar integralmente as normas de segurança, os procedimentos de controle de acesso, identificação, circulação e permanência nas dependências da CONTRATANTE e das unidades prisionais, assegurando que seus empregados e prepostos estejam devidamente identificados e cumpram os protocolos institucionais;

XXVIII – responder, por escrito e no prazo estabelecido pela fiscalização, aos pedidos de esclarecimentos técnicos e operacionais relacionados à execução dos serviços;

XXIX – adotar planejamento operacional e medidas de contingência compatíveis com os riscos previsíveis da execução, abrangendo, quando aplicável, situações de falta de insumos, indisponibilidade de equipamentos, ausência de pessoal, falhas de transporte e demais ocorrências capazes de comprometer o fornecimento, de modo a assegurar a continuidade dos serviços durante toda a vigência contratual;

XXX – formalizar compromisso quanto ao cumprimento da reserva de vagas prevista na legislação estadual, prestando à CONTRATANTE, quando solicitado, informações e documentos relativos ao quantitativo de vagas reservadas, às funções disponíveis, aos requisitos necessários e às demais condições para sua operacionalização;

XXXI – observar os procedimentos e critérios estabelecidos pela SEAP/MA para indicação, disponibilização ou encaminhamento das pessoas privadas de liberdade e egressos destinados ao preenchimento das vagas reservadas, assegurando a compatibilidade das atividades com as condições de segurança, as exigências sanitárias e a qualificação necessária;

XXXII – apresentar justificativa formal e devidamente comprovada à CONTRATANTE, caso ocorra situação que impeça ou dificulte o preenchimento das vagas reservadas, observados os procedimentos previstos na legislação e regulamentação aplicáveis.

XXXIII – não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021

§3º. A CONTRATADA será integralmente responsável pela execução do objeto, inclusive quanto às atividades realizadas por seus empregados, prepostos e demais pessoas por ela utilizadas, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício ou relação de natureza funcional entre esses profissionais e a CONTRATANTE.

§4º. A gestão dos empregados e das relações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relacionadas à execução contratual será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício entre seus profissionais e a CONTRATANTE.

§5º. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela execução integral do objeto, inclusive quanto à qualidade, à segurança alimentar e à continuidade do fornecimento das refeições.

§6º. O descumprimento das obrigações previstas nesta cláusula sujeitará a CONTRATADA às consequências administrativas e contratuais cabíveis, observados o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa.

§7º. A CONTRATADA que não se enquadrar como microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual – MEI deverá efetivar a subcontratação obrigatória de uma ou mais empresas enquadradas nessas categorias, com sede no Estado do Maranhão, no percentual mínimo de 3% (três por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor global do respectivo lote, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital.

§8º. A efetiva formalização da subcontratação e o início da atuação da empresa subcontratada dependerão de autorização prévia e expressa da CONTRATANTE, mediante apresentação dos documentos de habilitação e de regularidade exigíveis, observada a proporcionalidade dos requisitos às atividades que serão efetivamente executadas pela subcontratada.

§9º. A CONTRATADA deverá manter atualizada, durante toda a execução contratual, a documentação de habilitação e de regularidade da subcontratada, apresentando-a à CONTRATANTE sempre que solicitada, e comunicando previamente qualquer alteração na empresa indicada ou nas atividades subcontratadas, sujeita à autorização da CONTRATANTE.

§10. A subcontratação não eximirá a CONTRATADA de suas responsabilidades legais e contratuais, permanecendo integralmente responsável pela execução do objeto, pela qualidade dos serviços, pelo cumprimento das obrigações assumidas e pelos atos praticados pela empresa subcontratada, não se estabelecendo vínculo jurídico ou contratual direto entre esta e a CONTRATANTE.

§11. A substituição da empresa subcontratada dependerá de prévia autorização da CONTRATANTE e deverá observar os requisitos e percentuais previstos no Edital e no Termo de Referência, inclusive quanto ao enquadramento empresarial e à sede no Estado do Maranhão.

CLÁUSULA 9ª. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

A execução do contrato será acompanhada, controlada e fiscalizada pela CONTRATANTE, por meio de servidores formalmente designados, observadas as disposições legais, regulamentares e internas aplicáveis, bem como as condições estabelecidas neste instrumento, no Termo de Referência e em seus anexos.

§1º. Em atenção ao disposto no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, a execução contratual deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do

contrato, ou por seus respectivos substitutos, sem prejuízo da atuação do gestor do contrato e dos servidores responsáveis pelo acompanhamento cotidiano dos serviços nas unidades atendidas, observadas as atribuições formalmente estabelecidas pela Administração.

§2º. A gestão e a fiscalização deverão ser exercidas de forma contínua, sistemática e coordenada, considerando a natureza essencial e contínua dos serviços de alimentação e nutrição, a organização regionalizada da contratação em lotes e a necessidade de prevenir falhas que possam comprometer a qualidade das refeições ou a continuidade do fornecimento.

§3º. O acompanhamento da execução deverá abranger os aspectos qualitativos, quantitativos, operacionais e administrativos dos serviços, compreendendo, conforme aplicável à modalidade de execução e às condições de cada unidade atendida:

I – o cumprimento dos quantitativos efetivamente demandados e fornecidos;

II – a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições;

III – o cumprimento dos horários definidos para entrega e distribuição;

IV – a conformidade das refeições com os cardápios, composições, gramaturas e demais especificações estabelecidas no Termo de Referência e em seus anexos;

V – a adequada apresentação, o porcionamento, a identificação e o acondicionamento das refeições;

VI – as condições de higiene e conservação verificáveis no momento da entrega ou distribuição;

VII – o cumprimento das condições estabelecidas para o transporte das refeições, inclusive os limites de deslocamento aplicáveis a cada lote;

VIII – a observância dos procedimentos de controle de tempo e temperatura;

IX – a correta identificação e disponibilização das dietas especiais, quando regularmente demandadas;

X – a manutenção da estrutura, dos recursos e das condições operacionais necessários à execução dos serviços; e

XI – o atendimento às determinações da fiscalização e o cumprimento das demais obrigações contratuais.

§4º. O controle dos quantitativos deverá ser realizado mediante registros que permitam identificar, de forma objetiva, a unidade atendida, a data, o tipo de refeição, o quantitativo efetivamente fornecido e os demais elementos necessários à medição da execução, não sendo suficiente, para fins de comprovação, o simples encaminhamento de documentos pela CONTRATADA sem a correspondente verificação pela Administração.

§5º. Nas hipóteses em que houver transporte de refeições regularmente admitido ou excepcionalmente autorizado pela CONTRATANTE, a fiscalização deverá verificar a identificação dos locais de produção e destino, o cumprimento das rotas e dos prazos autorizados, a adequação dos recipientes e meios de transporte, os registros pertinentes e a preservação das condições de higiene, conservação e temperatura dos alimentos até sua distribuição.

§6º. A fiscalização deverá acompanhar os procedimentos de controle de tempo e temperatura, especialmente nas etapas de acondicionamento, transporte e distribuição, podendo solicitar à CONTRATADA os registros de aferição e demais documentos utilizados para demonstrar a manutenção das condições adequadas de conservação dos alimentos.

§7º. Quando houver solicitação regular de dieta especial, a fiscalização deverá acompanhar seu correto fornecimento, verificando a identificação, a composição e a destinação da refeição ao respectivo usuário ou grupo atendido, devendo comunicar imediatamente à CONTRATADA qualquer ocorrência de troca, ausência ou inadequação.

§8º. Todas as ocorrências relevantes verificadas durante a execução deverão ser registradas em instrumento próprio ou nos sistemas administrativos adotados pela Administração, contendo, sempre que possível, a identificação da unidade, a data, o horário, a descrição da ocorrência, os serviços envolvidos e as providências adotadas.

§9º. Compete ao fiscal do contrato, observadas as atribuições que lhe forem formalmente conferidas:

I – acompanhar a execução dos serviços e verificar o cumprimento das obrigações contratuais;

II – verificar os quantitativos e as condições do fornecimento;

III – acompanhar a qualidade, a regularidade, os horários e as condições operacionais da execução;

IV – registrar as falhas, desconformidades e demais ocorrências identificadas;

V – comunicar à CONTRATADA as situações que demandem providências corretivas;

VI – solicitar esclarecimentos e documentos necessários à verificação da execução;

VII – acompanhar o cumprimento das determinações expedidas à CONTRATADA; e

VIII – subsidiar a gestão contratual com informações sobre a execução dos serviços.

§10. Compete ao gestor do contrato, dentro dos limites de suas atribuições:

I – acompanhar os registros e as informações produzidos pelos fiscais;

II – coordenar as providências relacionadas às ocorrências verificadas durante a execução;

III – acompanhar o cumprimento das obrigações contratuais;

IV – adotar ou encaminhar as providências administrativas necessárias à regularização das situações identificadas;

V – acompanhar a manutenção das condições necessárias à regular execução do contrato;

VI – subsidiar os procedimentos relacionados à liquidação e ao pagamento dos serviços efetivamente executados;

VII – acompanhar, quando cabível, os procedimentos relacionados à alteração, prorrogação, reajuste, repactuação ou outras modificações contratuais; e

VIII – adotar as demais providências necessárias à adequada gestão do contrato.

§11. Identificada qualquer falha ou irregularidade na execução, a CONTRATADA deverá adotar as providências necessárias à sua correção, conforme as determinações regularmente expedidas pela Administração, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade.

§12. Quando a irregularidade apresentar potencial de comprometer a continuidade dos serviços ou a segurança alimentar, deverão ser adotadas imediatamente as providências necessárias à contenção do risco e à regularização do fornecimento, sem prejuízo do posterior registro e formalização da ocorrência.

§13. A fiscalização deverá comunicar à CONTRATADA as ocorrências que demandem providências corretivas, estabelecendo, quando necessário, prazo compatível com a natureza da irregularidade, sem prejuízo da adoção de medidas urgentes destinadas a preservar a qualidade das refeições e a continuidade dos serviços.

§14. A avaliação da execução e o respectivo ateste deverão considerar os elementos registrados durante o período de medição, incluindo os quantitativos efetivamente fornecidos, a regularidade dos serviços, as ocorrências verificadas e o cumprimento das obrigações contratuais, não

devendo abranger serviços não executados, quantitativos não comprovados ou parcelas cuja regularidade esteja pendente de esclarecimento ou apuração.

§15. Havendo divergência entre os quantitativos apresentados pela CONTRATADA e aqueles apurados pela fiscalização, deverão ser adotados os procedimentos necessários ao esclarecimento da ocorrência antes da conclusão da respectiva medição, observadas, quando cabíveis, as disposições do art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021 quanto à emissão de documento fiscal relativo à parcela incontroversa.

§16. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela integral execução do objeto, inclusive perante terceiros, permanecendo esta responsável pelos serviços prestados e pelas consequências decorrentes de eventual descumprimento das obrigações assumidas.

§17. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

§18. As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

§19. A CONTRATANTE poderá convocar o preposto da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, especialmente quando necessárias à correção de falhas ou à preservação da continuidade dos serviços.

§20. A gestão e a fiscalização contratual deverão observar, ainda, os procedimentos administrativos estabelecidos pela Administração para o acompanhamento da execução e a adoção das medidas decorrentes de eventual inadimplemento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato, no edital, no Termo de Referência e na legislação aplicável.

CLÁUSULA 10ª. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados por meio de Ordens Bancárias emitidas pelo Sistema Integrado de Planejamento e Gestão Fiscal do Estado do Maranhão – SIGEF, do Governo Estadual do Maranhão, mediante apresentação da Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e pela CONTRATADA à unidade administrativa requisitante, contendo o detalhamento dos serviços efetivamente prestados no respectivo período de referência, observados os procedimentos de medição, conferência, recebimento e ateste estabelecidos no Termo de Referência e neste contrato.

§1º. Para fins de medição e pagamento, serão considerados exclusivamente os quantitativos de refeições efetivamente fornecidos, observados os registros de controle, a conferência da fiscalização, o ateste da execução e os resultados dos indicadores de desempenho previstos no Termo de Referência e em seus anexos.

§2º. Os quantitativos estimados constantes dos anexos do Termo de Referência possuem caráter estimativo, destinando-se ao planejamento e ao dimensionamento da contratação, não representando obrigação de consumo mínimo por parte da CONTRATANTE.

§3º. Não serão objeto de pagamento refeições não fornecidas, quantitativos não comprovados ou parcelas dos serviços que não tenham sido regularmente executadas e atestadas pela Administração.

§4º. O valor a ser pago em cada mês de competência observará, além da apuração dos quantitativos efetivamente fornecidos, o resultado da avaliação mensal de desempenho da CONTRATADA, realizada por meio do Instrumento de Medição de Resultado – IMR, constante do Anexo V do Termo de Referência, que integra o edital e este contrato para todos os fins.

§5º. A avaliação de desempenho considerará os indicadores, metas, critérios de aferição, evidências e pontuação previstos no IMR e nos demais anexos do Termo de Referência, devendo a fiscalização registrar os resultados em relatório mensal, com a indicação das ocorrências verificadas e a oportunidade de manifestação da CONTRATADA.

§6º. O não atingimento dos indicadores de desempenho poderá ensejar ajuste da remuneração mediante glosa ou desconto de até 10% (dez por cento) do valor da fatura mensal, conforme a matriz de pontuação e as faixas de desconto previamente estabelecidas no edital, no Termo de Referência e neste contrato, observadas a gravidade, a frequência, a extensão e o impacto das desconformidades.

§7º. A aplicação dos descontos decorrentes do IMR deverá ser motivada e registrada pela fiscalização, precedida de comunicação à CONTRATADA e assegurada a possibilidade de apresentação de justificativa e de correção da falha, quando cabível. O percentual correspondente será aplicado sobre o valor da fatura do mês de competência, por contrato (lote), podendo a NFS-e ser emitida pelo valor já ajustado ou o desconto ser deduzido no ato do pagamento, a critério da CONTRATANTE.

§8º. A glosa ou o desconto decorrente do IMR possui natureza de ajuste do pagamento em razão da prestação dos serviços em desconformidade com os níveis de desempenho contratados, não se confundindo com sanção administrativa. Sua aplicação não afasta o dever da CONTRATADA de corrigir imediatamente as falhas identificadas, manter a continuidade dos serviços ou responder por eventual infração contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, mediante procedimento próprio e observância do contraditório e da ampla defesa.

§9º. A aplicação de desconto decorrente do IMR não impede, por si só, a apuração de infração administrativa relacionada à mesma ocorrência. Contudo, é vedada a aplicação cumulativa do desconto e de multa administrativa quando, no caso concreto, ambas as medidas apresentarem natureza materialmente punitiva e decorrerem do mesmo fato, com fundamento e finalidade sancionatória coincidentes, caracterizando duplicidade de punição. A eventual aplicação concomitante deverá ser expressamente motivada, com demonstração da distinção entre os fundamentos e as finalidades das medidas.

§10º. O limite de 10% (dez por cento) previsto para os descontos decorrentes do IMR não prejudica a não medição e o não pagamento de refeições não fornecidas, de quantitativos não comprovados ou de parcelas dos serviços não executadas ou não atestadas, nos termos desta cláusula.

§11. Não se realizará pagamento por meio de boleto bancário, sendo os pagamentos efetuados exclusivamente mediante apresentação da Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e, observados os procedimentos administrativos e financeiros aplicáveis.

§12. Os pagamentos deverão ser efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do atesto do gestor do contrato, observadas as condições de regularidade da documentação fiscal e de liquidação da despesa.

§13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigação financeira pendente decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

§14. Considera-se ocorrido o recebimento definitivo dos serviços o momento em que o representante da SEAP/MA atestar o recebimento definitivo da parcela do objeto efetivamente executada, observados os procedimentos de recebimento estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência.

§15. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e e encaminhá-la ao endereço eletrônico acordado com o setor requisitante e/ou mediante protocolo na sede da SEAP/MA, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela CONTRATANTE.

§16. A CONTRATADA deverá destacar na Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e as retenções tributárias cabíveis, observando o disposto no art. 2º, § 6º, da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e demais normas tributárias aplicáveis.

§17. A Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e deverá conter, obrigatoriamente, os seguintes elementos essenciais:

I – data de emissão posterior à emissão da respectiva nota de empenho;

II – CNPJ e endereço da SEAP/MA, conforme informações constantes da nota de empenho;

III – CNPJ da CONTRATADA, correspondente àquele informado nos documentos de habilitação da licitação que deu origem à contratação;

IV – número do contrato ou outro identificador administrativo correspondente à contratação, quando aplicável;

V – período a que se refere a prestação dos serviços; e

VI – descrição dos serviços prestados, em conformidade com a medição realizada e com o objeto contratado.

§18. O pagamento ficará condicionado à regular liquidação da despesa, à comprovação da efetiva execução dos serviços e ao respectivo ateste pela Administração, observadas as demais disposições do Termo de Referência, deste contrato e da legislação aplicável.

CLÁUSULA 11ª. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

§1º No que diz respeito à fase contratual, sem prejuízo de qualquer outro descumprimento de regra estabelecida no termo de referência, Edital ou neste contrato, a empresa Contratada poderá responder pelas seguintes condutas:

a) a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

b) b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) c) Der causa à inexecução total do contrato;

d) d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;

§2º O cometimento de qualquer uma das infrações descritas acima sujeitará a empresa contratada, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do parágrafo acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do parágrafo acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

d.1) Multa compensatória de até **10% (dez por cento)** sobre o valor total do item/lote contratado;

d.2) Multa moratória de até **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) ou 30 (trinta) dias, momento em que poderá ser caracterizado, respectivamente, a inexecução parcial ou total do contrato, e ainda, motivada a rescisão do termo contratual;

§3º As sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente, quando juridicamente cabível, observados os limites legais e a proporcionalidade, vedada, contudo, a duplicidade de punição pelo mesmo fato. A aplicação de multa administrativa em ocorrência que também tenha ensejado desconto pelo IMR dependerá da demonstração de que não há identidade de fundamento e finalidade punitiva entre as medidas, nos termos do § 9º da Cláusula 9ª.

§4º Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida, ou seja, será referenciada somente ao valor restante do contrato.

§5º Ambos os casos de multa compensatória poderão ser aplicados cumulativamente à multa moratória.

§6º Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

§7º As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

§8º Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle

§9º A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções

aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

§10 A apuração de responsabilidade realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, e ainda, subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784/1999, na Lei Estadual nº 10.217/2015, sem prejuízo do disciplinado na Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

§11 Excepcionalmente, se, durante o processo de apuração de responsabilidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, estas deverão ser comunicadas à autoridade superior deste Órgão, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

§12 Igualmente, caso haja indícios de danos ao erário, estas deverão ser comunicadas à autoridade superior deste Órgão, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual tomada de providências preliminares ou instauração de tomada de contas especial – TCE, nos termos do Art. 3º e 5º da Instrução Normativa nº 50/2017-TCE/MA.

§13 O processamento do PAR ou da TCE são independentes e podem ocorrer simultaneamente.

§14 A autoridade competente para proferir decisão de aplicação da sanção administrativa levará em consideração o disposto no parágrafo 8º, observando em todo caso o princípio da razoabilidade e proporcionalidade.

§15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e CADFOR.

§16 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante poderão ser deduzidos dos valores a serem pagos, ou depositados em conta do Fundo Penitenciário Estadual (a ser informada, sendo o caso), ou solucionados por transação administrativa devidamente decididas pela autoridade competente, ou recolhidos em favor do Estado do Maranhão, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente, observando o disciplinado no art. 156, §8º da Lei nº 14.133 de 2021.

§17 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021.

§18 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

§19 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

CLÁUSULA 12ª. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

§1º O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

§2º A extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por **ato unilateral** e escrito da **SEAP/MA**, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II **- consensual**, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por **decisão arbitral**, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§3º A extinção determinada por ato unilateral da SEAP/MA e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, além de análise prévia pela Assessoria Jurídica e pelo Controle Interno, e reduzidas a termo no respectivo processo.

§4º Nos demais casos de extinção, observar-se-á o previsto nos artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo de outras sanções previstas em lei.

§5º A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA 13ª. DAS DEMAIS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

§1º Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021.

§2º O Contratado é obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no art. 125 da lei 14.133 de 2021.

§3º Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA 14ª. DO REAJUSTE, DA REPACTUAÇÃO E DO RESTABELECIMENTO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

§1º. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado que fundamentou a contratação, observada a legislação aplicável.

§2º. Após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços contratuais poderão ser reajustados, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice que venha a substituí-lo, observada a data-base estabelecida no § 1º e a incidência do reajuste sobre as parcelas executadas após o período de anualidade.

§3º. O reajuste deverá observar a variação acumulada do índice estabelecido no § 2º, correspondente ao período compreendido entre a data-base do orçamento estimado e o mês de referência do reajustamento, aplicando-se exclusivamente às parcelas alcançadas pela anualidade.

§4º. A ocorrência de inadimplemento ou falha na execução contratual não implicará, por si só, a perda automática do direito ao reajuste de preços. Os atrasos ou descumprimentos imputáveis à CONTRATADA serão apurados e tratados conforme as disposições contratuais e a legislação

aplicável, inclusive quanto à eventual aplicação de sanções administrativas, sem prejuízo da análise específica dos efeitos sobre as parcelas efetivamente afetadas.

§5º. Caso o índice estabelecido para o reajustamento venha a ser extinto ou deixe de ser aplicável, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação então vigente.

§6º. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, mediante termo aditivo, para o reajustamento dos preços remanescentes.

§7º. O reajuste, a repactuação, quando juridicamente cabível, e o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverão ser formalmente requeridos pela CONTRATADA, acompanhados da documentação comprobatória pertinente, e serão analisados pela Administração mediante avaliação técnica e jurídica, quando necessária, observadas as hipóteses, os requisitos e os procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste contrato.

§ 8º. Quando juridicamente cabível, o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços será de 1 (um) mês, contado do recebimento da documentação completa necessária à demonstração analítica da variação dos custos, observadas as disposições do art. 92, § 6º, e do art. 135 da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 9º. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 1 (um) mês, contado da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA 15ª. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido que, os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na **Lei nº 14.133 de 2021** , sem prejuízo da aplicação das demais normas legais e princípios gerais aplicáveis às contratações públicas.

CLÁUSULA 16ª. DA PUBLICAÇÃO

Caberá à CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no **art. 94 da Lei 14.133, de 2021**

CLÁUSULA 17ª. DO FORO

Para dirimir as questões deste Contrato fica eleito **o foro de São Luís, capital do Estado do Maranhão**. E por estarem assim acordes, assinam o presente Contrato, em 04 (quatro) vias, de igual teor e forma.

São Luís/MA, ... de ..... de 2026.

CONTRATANTE CONTRATADA

[1] ***As infrações e penalidades dispostas neste item se referem especialmente às disposições dos atos pertinentes à licitação, ficando no contrato os regramentos inerentes à fase contratual.***

Documento assinado eletronicamente por **FÁBIO WILLIAM SOARES MATOS**, **AGENTE DE CONTRATAÇÃO**, em 05/11/2026, às 17:39, conforme art. 4º da Lei Federal nº 14.063.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ma.gov.br/autenticidade informando o código verificador **018445771** e o código CRC **5B81C464**.