



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

INFORMAÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 009/2024

ATENÇÃO:

- a) A disputa será por **menor preço**. Para efeito de lances, considerar o valor **global/ anual** estimado do **lote**.
- b) Os documentos de habilitação do licitante vencedor serão **enviados** por meio do **sistema eletrônico**, em formato digital, no prazo de **3 (três) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do responsável pela licitação, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.



Licitações-e

<http://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

- c) Como condição de contratação, os licitantes deverão se cadastrar junto ao CAF – Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia e junto ao SEI Bahia – Sistema Eletrônico de Informações. Recomenda-se que os interessados no certame realizem suas inscrições ou verifiquem a situação de seus registros através dos canais abaixo:



<http://cadastrodefornecedores.saeb.ba.gov.br/>



<http://www.portalseibahia.saeb.ba.gov.br/pagina-acesso-externo>



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
EDITAL (GERAL)
(Processo Administrativo nº 023.1905.2024.0003742-92)

EDITAL

- (☒) Contratação delegada
(☐) Pregão Eletrônico nº 009/2024

PREÂMBULO

1. Regência legal:

Esta licitação obedecerá as disposições da Lei nº 14.634, de 28 de novembro de 2023, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, das normas gerais da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e respectivas alterações.

2. Requisito de participação:

2.1 Inscrição no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia /SAEB

- (☒) Serão admitidos a participar desta licitação os interessados, **inscritos ou não** no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia, que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como *usuário* junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

2.2 Tratamento diferenciado e simplificado

- (☒) Ampla Participação

- (☒) Serviços - Sem reserva de cota

2.2.1 A obtenção do benefício a que se refere este subitem 2.2 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme §2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

3. Processo administrativo - Órgão/entidade e setor:

023.1905.2024.0003742-92- Secretaria de Administração Penitenciária e Ressocialização/ COSEGE.

4. Modalidade/número de ordem:

- (☒) Pregão Eletrônico **nº 009/2024**
(☒) Número Banco do Brasil **ID 1049582**

4.1 Modo de disputa

- (☒) Aberto e fechado

4.2 Intervalo mínimo de diferença entre lances (degrau de valor ou percentual):

- (☒) Sim (conforme orçamento estimado em planilha constante do Termo de Referência)

5. Critério de julgamento:

- (☒) Menor Preço (☒) Global

6. Objeto da licitação/Codificação no Certificado de Registro – SAEB:

Fornecimento de alimentação preparada (Dentro da Unidade
Administrativa - Colônia Penal de Simões Filho - CPSF) Família: 01.28

Códigos: 01.28.35.00000759-5
01.28.35.00000760-9
01.28.35.00000761-7
01.28.35.00001117-7

7. Ordem de fases da licitação:

- (☒) Na presente licitação, a fase de habilitação **sucedará** as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

8. Vistoria:

- (☒) Exigível

Responsável pelo agendamento de visita técnica:

Servidor Responsável: Sr. PP. Tarcísio Alan Santiago Santos

Endereço: Colônia Penal de Simões Filho - CPSF, localizado na Rodovia Canal de Tráfego, Rua Matias dos Santos s/nº – Pitanga dos Palmares. CEP 43.700-0006, Simões Filho – BA.

Horário: segunda à sexta-feira, das 8h30min às 11h30min e das 14h às 17h

Tel.: (71) 99985-0390

E-Mail: c.cpsf@seap.ba.gov.br



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

9. Propostas e documentos de habilitação:

9.1 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

9.2 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
(x) o valor unitário, mensal e anual do item;

9.2.1 O não preenchimento, pelo licitante, no sistema eletrônico, de item que tenha sido assinalado no campo acima implicará na não admissão da proposta, face à ausência de informação suficiente para classificação.

9.3 Os documentos de habilitação do licitante vencedor serão enviados por meio do sistema eletrônico, em formato digital, no prazo de 3 (três) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do responsável pela licitação (art. 63, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3.1 Para fins desse Edital, considera-se responsável pela licitação o agente de contratação a quem compete à condução do procedimento licitatório.

10. Critérios específicos:

10.1 Participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

(x) Não

11. Disponibilização do Edital, Impugnação e Pedidos de esclarecimentos:

11.1 O Edital e seus Anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico www.comprasnet.ba.gov.br e/ou www.licitacoes-e2.com.br.

11.2 A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados por petição junto ao Sistema Eletrônico de Informação – SEI, ou por mensagem no correio eletrônico luciana.farias@seap.ba.gov.br.

12. Local, dia e hora para recebimento das propostas e documentos e início da sessão pública da licitação:

Site: <http://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

Recebimento das propostas: das 8 horas do dia 17/07/2024 às 10h do dia 22/07/2024.

Início da sessão pública: às 10 horas do dia 22/07/2024.

13. Disponibilização dos autos para recurso:

13.1 O licitante deverá solicitar o acesso aos autos, o qual será concedido por meio de envio de *link* para o correio eletrônico (e-mail) cadastrado do usuário externo no Sistema Eletrônico de Informação – SEI.

14. Prazo para assinatura do contrato:

14.1 O prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente será de: até 10 (dez) dias, observado o disposto no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do Adjudicatário durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

14.1.2 A assinatura do contrato se dará por meio do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, caso em que o licitante deverá providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no endereço eletrônico www.comprasnet.ba.gov.br.

15. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica:

(x) Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pelo órgão legal de assessoramento jurídico, conforme o Parecer nº PA-NLC-393-2024 e PA-NLC-258-2024 de 19/06/2024.

16. Anexos do Edital:

Anexos

Constituem partes integrantes deste Edital, como se nele literalmente transcritos, os seguintes anexos:

1. Termo de Referência

1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

2. Minuta do Contrato



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

17. Responsável pela expedição do Edital e meio de contato:

Servidor responsável e portaria de designação: Luciana Lagos Farias. Portaria 281 de 16 de maio 2024, publicada no DOE Edição do dia 17 de maio de 2024.

Endereço: 3ª Avenida nº 310 sala 301, Centro Administrativo da Bahia - CAB. CEP: 41.745-005 - Salvador - BA

Horário: 08h30min às 12h e das 14h às 17h30min

Tel.: (71) 3118-7361 E-mail: luciana.farias@seap.ba.gov.br

Local e data da expedição: Salvador – BA, 03 de julho de 2024.

Luciana Lagos Farias
Matrícula: 92.067181



PARTE FIXA

1. RITO PROCEDIMENTAL

1.1 O rito procedimental da presente licitação seguirá o disposto nesta Parte Fixa, relativamente à operacionalização das fases do procedimento da licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica.

1.1.1 Para fins desse Edital, considera-se responsável pela licitação o agente de contratação ou comissão de contratação a quem compete à condução do procedimento licitatório.

1.2 Na presente licitação observar-se-á:

- a) os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;
- b) os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional; e
- c) o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

2. ORDEM DE FASES DA LICITAÇÃO

2.1 A realização da licitação pelo critério do menor preço ou maior desconto observará as seguintes fases sucessivas:

- a) preparatória;
- b) divulgação do edital de licitação;
- c) apresentação de propostas e lances;
- d) julgamento;
- e) habilitação;
- f) recursal; e
- g) homologação.

2.2 Na hipótese de inversão de fases, a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 O site, dia e hora para recebimento das propostas e início da sessão pública estão indicados no Preâmbulo deste Edital.

3.1.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar o licitante no processo licitatório.

3.1.2 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar um único licitante.

3.2 O licitante deverá credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame.

3.2.1 O credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes à licitação.

3.2.2 O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo o licitante responsável por todos os atos praticados.

3.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4 Não poderão disputar esta licitação:

- a) aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b) 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;
- c) 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;
- d) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- e) 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;
- f) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- g) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste 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;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

h) agente público do órgão ou entidade licitante;

i) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.4.1 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.

3.5 O impedimento relativo à pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, 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.

3.6 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as alíneas b e c do subitem 3.4 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.

3.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.8 O disposto nas alíneas b e c do subitem 3.4 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.

3.9 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, de 2021.

3.10 As vedações de que tratam a alínea h do subitem 3.4 e o subitem 3.4.1 se estendem 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, conforme o §2º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. 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.

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

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

a) está ciente e concorda com as condições contidas neste 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;

b) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

c) 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;

d) 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.

4.4 O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4.1 Tratando-se de microempresa e empresa de pequeno porte, o licitante, para fins de obtenção de benefícios da Lei Complementar nº 123, de 2006, deverá apresentar declaração de que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos do §2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5 A falsidade de qualquer declaração de que trata o item 4 sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital e na Lei nº 14.133, de 2021.

4.6 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema eletrônico, até a abertura da sessão pública.

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

4.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

- 4.9 Após a fase de envio de lances, serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas.
- 4.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema eletrônico, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- a) a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - b) os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema eletrônico, o valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- a) valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - b) percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.14 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema eletrônico qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, conforme indicado no Preâmbulo.
- 5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5 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.
- 5.5.1 Os licitantes devem respeitar os preços máximos fixados pela Administração Pública Estadual ou constantes da tabela de preços referenciais.
- 5.5.2 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos fixados pela Administração Pública Estadual ou constantes da tabela de preços referenciais.

6. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no Preâmbulo deste Edital.
- 6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o responsável pela licitação e os licitantes.
- 6.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.4.1 Poderá ser fixado intervalo mínimo de tempo a ser observado entre as ofertas de lances.
- 6.4.2 Se o responsável pela licitação identificar que algum licitante, ao apresentar seus lances, o fez, entre outras formas, de maneira sucessiva, padronizada, intermitente, simultânea ou em intervalos de poucos segundos entre eles, indicando a utilização de software lançador “robô”, será ela desclassificada, com a consequente abertura de processo administrativo para apuração do ilícito.
- 6.5 O lance deverá ser ofertado conforme definido no Termo de Referência.
- 6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 6.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8 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 deverá ser aquele indicado no Termo de Referência.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

- 6.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema eletrônico, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pela licitação poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado, e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4 Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13 Caso seja adotado para o envio de lances o modo de disputa “fechado e aberto” somente serão classificados automaticamente pelo sistema para a etapa da disputa aberta, com a apresentação de lances públicos e sucessivos, o licitante que apresentou a proposta de menor preço ou de maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério de julgamento adotado.
- 6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.130, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3 A prorrogação automática da etapa de lances de que trata o subitem anterior será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o responsável pela licitação poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6 Após o reinício previsto no subitem anterior, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.
- 6.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado.
- 6.15 Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17 No caso de desconexão com o responsável pela licitação, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o responsável pela licitação persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente quando decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato pelo responsável pela licitação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

6.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial.

6.20.1 O sistema eletrônico identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.20.2 Nas condições do subitem anterior, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) relativamente à melhor proposta ou melhor lance, conforme o critério de julgamento adotado, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.3 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ou em percentual de desconto superior ao da primeira colocada, conforme o critério de julgamento adotado, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema eletrônico, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.4 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes beneficiárias do tratamento diferenciado de que trata a Lei Complementar nº 123, de 2006, que se encontrem naquela faixa de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.5 No caso de equivalência dos valores ou dos percentuais de descontos apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, conforme o critério de julgamento adotado, que se encontrem nas faixas estabelecidas nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021;
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no Estado da Bahia;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 2009.

6.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao percentual de desconto definido para a contratação, o responsável pela licitação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.3 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.4 A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.5 O resultado da negociação será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.6 O responsável pela licitação solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 3 (três) horas envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.6.1 No caso de licitação em que o procedimento exija apresentação de planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, estas deverão ser encaminhadas pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta vencedora, sob pena de não aceitação da proposta.

6.22.6.2 É facultado ao responsável pela licitação, antes de findo o prazo, prorrogar, por igual período, o prazo estabelecido no subitem 6.22.6 nas seguintes situações:

- a) a partir de solicitação fundamentada feita no “chat” pelo licitante e aceita pelo responsável pela licitação; ou
- b) de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade da proposta.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

7. FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o responsável pela licitação 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, de 2021, legislação correlata e no subitem 3.5 da Parte Fixa deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>); e
- c) Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia - CAF, mantido pelo Órgão Central do Sistema de Registro Cadastral do Poder Executivo do Estado da Bahia.

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

7.3 Constatada a existência de sanção da qual não caiba mais recurso, o licitante será excluído da licitação.

7.3.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o infrator de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado da Bahia.

7.3.2 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar impedirá o infrator de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

7.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às microempresas ou empresas de pequeno porte, o responsável pela licitação verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os termos definidos neste Edital.

7.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o responsável pela licitação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a) conter vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e/ou seus anexos, desde que insanável.

7.8 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.

7.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem 7.8, só será considerada após diligência do responsável pela licitação, 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.

7.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10 O responsável pela licitação deverá realizar avaliação sobre o potencial sobrepreço relativo à proposta de preço e, constatado o risco de sobrepreço, deverá negociar com o licitante vencedor, exclusivamente por meio do sistema, condições mais vantajosas.

7.10.2 A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.10.3 Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sobrepreço, a análise de propostas e a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate indicados no subitem 6.21 da Parte Fixa deste Edital.

7.10.4 Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de licitação.

7.10.5 Observado o prazo de que trata o subitem 6.22.6 da Parte Fixa deste Edital, o responsável pela licitação, deverá solicitar, no sistema, o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada à proposta ofertada, após a negociação de que trata este artigo.

7.11 Em licitação para contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima e daquelas presentes no Termo de Referência, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o que segue: Não se aplica

7.11.1 Para efeito de avaliação da exequibilidade e de sobrepreço, serão considerados o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, observado o critério de aceitabilidade de preços unitário e global a ser fixado no edital, conforme as especificidades do mercado correspondente (art. 59, §3º da Lei nº 14.133, de 2021). Não se aplica

7.11.3 Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução (art. 59, §4º da Lei nº 14.133, de 2021). Não se aplica



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

7.11.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei nº 14.133, de 2021 (art. 59, §5º da Lei nº 14.133, de 2021). Não se aplica

7.12 No caso de licitação em que o procedimento exija apresentação de planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, estas deverão ser encaminhadas pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta vencedora, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1 Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo que integra o Termo de Referência, bem como com o detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, na forma disciplinada no Termo de Referência. Não se aplica.

7.13 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta, podendo a planilha ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.14 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, o responsável pela licitação poderá colher manifestação escrita do setor requisitante do objeto licitado ou da área especializada nesse objeto.

8. FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação (arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia quanto aos documentos por ele abrangidos, observado o disposto neste Edital.

8.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.3.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência de registro ou inscrição na entidade profissional competente, quando for o caso por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.4 Quando houver a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação observarão os termos da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018.

8.6 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, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.7 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.

8.8 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, conforme §1º do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.9 Serão exigidos os documentos de habilitação apenas do licitante vencedor, exceto quando a fase habilitação anteceder a de julgamento (art. 63, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.9.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado (art. 63, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.9.2 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.

8.10 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema eletrônico, em formato digital, no prazo definido no Preâmbulo deste Edital.

8.10.1 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.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.10.2 A habilitação poderá ser verificada por meio do Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia, quanto aos documentos por ele abrangidos.

8.10.3 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia, ou que dele constem como vencidos, deverão ser apresentados pelo licitante, na forma prevista neste Edital.

8.10.4 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.

8.11 Nas licitações restritas a fornecedores cadastrados, a habilitação será verificada por meio do Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia, nos documentos por ele abrangidos (art. 87, §§3º e 4º da Lei nº 14.133, de 2021).

8.11.1 O licitante deverá encaminhar, na forma indicada no subitem 8.9, o CRC ou o CRS acompanhado dos documentos exigidos no Termo de Referência e por ele não abrangidos.

8.12 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Cadastro de Fornecedores do Estado da Bahia 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.

8.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar a inabilitação.

8.13 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos para a abertura da sessão pública, simultaneamente, os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

8.14 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (art. 64 da Lei 14.133, de 2021):

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.14.1 O licitante deverá enviar a documentação de que trata este subitem 8.14 por meio do campo anexo do sistema eletrônico.

8.14.2 Em caso de falhas técnicas ou operacionais que inviabilizem o envio de documentação de que trata este subitem na forma indicada no subitem 8.14.1, será admitido o envio correspondente para o correio eletrônico (e-mail) indicado no Preâmbulo deste Edital, devendo o responsável pela licitação informar no “chat” do sistema eletrônico a data e o horário do seu recebimento, disponibilizando o seu conteúdo, em seguida, para os demais licitantes.

8.14.3 O prazo para envio dos documentos referidos neste subitem 8.14 será de 3 (três) horas, a contar da convocação pelo sistema eletrônico, podendo ser prorrogado por igual período, a partir de solicitação fundamentada do licitante, aceita pelo responsável pela licitação.

8.14.4 Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo responsável pela licitação, o licitante será inabilitado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

8.15 Na análise dos documentos de habilitação, o responsável pela licitação 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 (art. 64, §1º da Lei 14.133, de 2021).

8.16 A verificação pelo responsável pela licitação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o responsável pela licitação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda aos requisitos do presente Edital.

8.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda aos requisitos deste Edital, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.18 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, nos termos do art. 43 da Lei Complementar 123, de 2006.

8.19 Caso a avaliação prévia do local de execução seja imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia (art. 63, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.19.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado na forma indicada no Preâmbulo deste Edital, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.19.2 Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no subitem 8.19 por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, na hipótese de a atividade estar submetida à fiscalização de conselho profissional.

8.19.2.1 Caso a atividade não esteja submetida à fiscalização de conselho profissional, a declaração formal referida no subitem 8.19.2 deverá ser assinada pelo responsável legal do licitante ou por pessoa por ele indicada, que possua condições técnicas de se responsabilizar pela execução dos serviços que serão contratados.

8.20 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.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

9. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade ou para solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no endereço eletrônico www.comprasnet.ba.gov.br no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e vincularão os participantes e a Administração.

9.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados na forma eletrônica, pelos meios indicados no Preâmbulo deste Edital.

9.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo responsável pela licitação, nos autos do processo de licitação.

9.5 O responsável pela licitação poderá solicitar a manifestação dos setores técnicos, a fim de subsidiar a decisão quanto às impugnações e pedidos de esclarecimentos, promovendo a oitiva, quando necessário, do órgão legal de assessoramento jurídico.

9.6 Se reconhecida a procedência das impugnações, as modificações do Edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e será restabelecido o prazo dos atos e procedimentos inicialmente definido, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

10. RECURSO E PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- b) o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
- c) o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
- d) na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no §1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de julgamento.

10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema eletrônico.

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data final do prazo do recorrente.

10.8. Será assegurada aos licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.9. O pedido de reconsideração será apresentado no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, observado o inciso II do art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

10.11 O acolhimento do recurso invalidam tão somente os atos que não possam ser aproveitados.

11. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Constituem infrações administrativas para os fins deste Edital as condutas constantes do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 (art. 47 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.2 Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observado o art. 48 da Lei nº 14.634, de 2023, e às demais cominações legais, nos termos disciplinados em Regulamento do Estado da Bahia, resguardado o direito à ampla defesa e do contraditório.

12 HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

12.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior que, não identificando a necessidade de retorno dos autos para saneamento de irregularidades, de revogação ou anulação da licitação, procederá à adjudicação do objeto e homologará a licitação.

13 CONVOCAÇÃO DO ADJUDICATÁRIO

13.1 Após a homologação, o Adjudicatário será convocado para assinar o termo de contrato, ou aceitar ou retirar o



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

instrumento equivalente, no prazo estabelecido no Preâmbulo deste Edital, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

13.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do Adjudicatário durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

13.2 Será facultado à Administração, quando o Adjudicatário não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo Adjudicatário.

13.3 Caso nenhum dos licitantes aceite a contratação nos termos do subitem 13.2, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos deste Edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do Adjudicatário; e

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

13.3.1 A negociação a que se refere o subitem anterior deverá ser oportunizada aos licitantes remanescentes, assegurada a preferência, em caso de empate, ao licitante mais bem classificado.

13.4 A recusa injustificada do Adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no Preâmbulo deste Edital caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor Administração.

13.5 Equipara-se à recusa prevista no subitem 13.4 a circunstância de o licitante deixar de manter as condições de habilitação exigidas na licitação, ou, por qualquer meio, dar causa à impossibilidade de celebrar a contratação.

13.6 A regra do subitem 13.4 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem 13.3 e que não tenham passado à condição de licitante adjudicatário.

13.7 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no Preâmbulo deste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Será divulgada a ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2 Os horários estabelecidos neste Edital, no aviso da licitação e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e prática de atos processuais.

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

14.4 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.5 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será responsável por quaisquer custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital observar-se-á o art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.7 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.8 O Edital e seus Anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico indicado no Preâmbulo deste Edital.

14.9 Os atos de comunicação processual da Administração com os licitantes serão realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei nº 12.209, de 20 de abril de 2011, e do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

14.9.1. A Contratada deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações

- SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais, conforme Decreto estadual nº 17.983, de 24 de outubro de 2017.

14.10 A autoridade competente poderá, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira para a execução do contrato, assegurada a manifestação do interessado (art. 66 da Lei nº 14.634, de 2023).

14.11 Na fixação dos prazos para apresentação de propostas e lances, deverá ser observado o disposto no art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, os quais serão contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação do edital de licitação no Portal Nacional de Compras Públicas (PCNP).

15 CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão dirimidos pelo Órgão/Entidade indicados no Preâmbulo deste Edital, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, na Lei nº 14.634, de 2023, e demais normas aplicáveis.

16 FORO

16.1 As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solucionar quaisquer dúvidas oriundas deste instrumento que não puderem ser dirimidas por quaisquer dos meios alternativos de resolução de controvérsias de que trata a Lei nº 14.133, de 2021.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA /HABILITAÇÃO
SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA
Fornecimento de alimentação preparada (Dentro da Unidade Administrativa - Colônia Penal de Simões Filho - CPSF)

(x) LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO (SERVIÇOS COMUNS)

(Processo Administrativo nº 023.1905.2024.0003742-92)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 A prestação de serviços de Nutrição e Alimentação, através da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas a internos e servidores do Estado que atuam na Unidade Prisional, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados.

LOTE ÚNICO – AMPLA PARTICIPAÇÃO				
Item	Código SIMPAS/ Especificação	Unidade de Fornecimento	Quantitativo	Cronograma
01	01.28.35.00001117-7 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para ceia. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	3.600	12 meses
02	01.28.35.00000760-9 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para café da manhã. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	82.800	
03	01.28.35.00000761-7 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para jantar. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	82.800	
04	01.28.35.00000759-5 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para almoço. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	89.040	

1.1.1 Especificações adicionais:

1.1.2 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da

CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais adequados, devidamente acondicionadas e transportadas em carrinhos e veículos (quando previstos) equipados para esse fim, nos termos da legislação pertinente (RDC nº 216 ANVISA – Anexo, item 4, subitem 4.9 e seguintes), observados os horários previamente estabelecidos em ato do Diretor da Unidade Prisional conforme elencado no presente TR.

1.1.3 O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, conforme anexos do presente termo de referência, bem como o transporte compatível com a quantidade CONTRATADA, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

1.1.4 Cumprir o horário de distribuição, determinado pela CONTRATANTE, para o fornecimento de alimentação, na quantidade de unidade, na composição, na incidência e na quantidade de gramagem previstas no presente TR.

1.1.5 Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor (es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), independentemente de notificação ou aviso prévio.

1.1.6 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, dentro da Unidade Prisional, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

1.2 Os serviços desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, a contar da data da subscrição da Autorização de Prestação de Serviços – APS, observado o artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

1.3.1 O serviço é enquadrado como continuado pela(s) razão(ões) a seguir indicada(s):

a) Conforme art.6, inc. XV, e art. 106 da Lei nº 14.133, de 2021, o Serviço é contínuo: quando o serviço é uma necessidade permanente da Administração;

b) Conforme o artigo acima tratado, o serviço de fornecimento de alimentação preparada para Unidades Prisionais, é um serviço contratado para proporcionar as condições materiais adequadas, visando à operacionalização da Unidade Prisional, mantendo assim, a atividade administrativa de custódia do Estado, sendo esta, de necessidade permanente.

1.4 O contrato apresenta maior detalhamento das regras que serão aplicadas ao prazo de vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos está especificada em tópico próprio do Estudo Técnico Preliminar, que constitui anexo deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A descrição da solução como um todo está especificada em tópico próprio do Estudo Técnico Preliminar, que constitui anexo deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade:

Uso racional da água

4.1.1 A CONTRATADA deverá Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

4.1.1.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam redução do consumo de água;

4.1.1.3 Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:

4.1.1.4 Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

4.1.1.5 Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

4.1.1.6 Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta Durante.

4.1.1.7 O tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.

4.1.1.8 Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.

4.1.1.9 Executar operações de lavar e de descascar batatas/cenouras/beterrabas simultaneamente, mantendo a Torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

4.1.1.10 Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

4.1.1.11 Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.

4.1.1.12 Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

4.1.1.13 Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

4.1.1.14 Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

4.1.1.15 Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

4.1.1.16 Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

4.1.2 Eficiência energética

4.1.2.1 A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (Decreto nº 10.655, de 11 de dezembro de 2007 – Programa Compromisso Bahia);

4.1.2.2 Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

4.1.2.3 Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada na cozinha e sala de nutrição da Unidade Prisional, a CONTRATADA deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

4.1.2.4 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Devendo os funcionários da CONTRATADA atentar para manter portas de câmaras, geladeiras e freezers sempre fechadas e vedadas.

4.1.2.5 Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

4.1.2.6 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

4.1.2.7 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem melhor eficiência energética e redução de consumo;

4.1.2.8 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.1.2.9 Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

4.1.2.10 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.1.2.11 A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

4.1.3 Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos

4.1.3.1 O(s) Nutricionista(s) da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

4.1.3.2 Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

4.1.3.3 O(s) Nutricionista(s) da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

4.1.3.4 Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

4.1.3.4.1 Lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;

4.1.3.4.2 Colocar, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixar as hortaliças e frutas nesta água por 10 a 15 minutos ou conforme orientações do fabricante do produto a ser empregado.

4.1.3.5 Nunca as deixar de molho após cortadas ou descascadas.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

4.1.3.5.1 Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

4.1.3.5.2 Não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

4.1.3.5.3 Cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las;

4.1.3.5.4 Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

4.2 Indicação de marcas ou modelos

4.2.1 A Administração não indicará marca, característica ou modelo.

4.3 Exame de conformidade, prova de conceito e outros testes

4.3.1 Não será exigido exame de conformidade, prova de conceito ou teste.

4.4 Vistoria

4.4.1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h30min às 11h30min e das 14h00 e 17h00min;

4.4.2 Agendamento com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, com o representante da SEAP, Sr. PP. Tarcísio Alan Santiago Santos, pelo tel.: (71) 99985-0390.

4.4.3 O agendamento a que se refere o item 4.4.2 dependerá do fornecimento, pelo licitante, das informações seguintes, a serem enviadas para o endereço eletrônico c.cpsf@seap.ba.gov.br.

- A. Nome da empresa, com endereço de funcionamento e telefone fixo;
- B. CNPJ da empresa;
- C. Nome completo do(s) empregado(s) que irá(ao) realizar a visita, até o máximo de 3 (três).
- D. CPF e RG da(s) pessoa(s) que realizará(ao) a visita.

4.4.4 ENDEREÇO: Colônia Penal de Simões Filho - CPSF, localizado na Rodovia Canal de Tráfego, Rua Matias dos Santos s/nº – Pitanga dos Palmares. CEP 43.700-0006, Simões Filho – BA.

4.4.5 Horário da visita: de segunda-feira a sexta-feira, das 8h30min às 11h30min e das 14h às 17h.

4.4.6 Apenas a(s) pessoa(s) indicada(s) pela licitante serão credenciadas a adentrar a unidade prisional para a visita previamente agendada.

4.4.7 Concluída a visita técnica, o representante da SEAP indicado no item 4.4.2 fornecerá atestado da visita realizada, o qual deverá obrigatoriamente ser apresentado, pelo licitante, nos documentos de habilitação.

4.4.8 Caso o licitante opte pela apresentação da declaração de ciência dos requisitos técnicos por ele firmada, o mencionado documento deverá integrar os documentos de habilitação.

4.4.9 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.4.10 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.5 Subcontratação

4.5.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

4.5.2 Resta vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

4.6 Garantia da contratação

4.6.1 Será exigida a garantia da contratação prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5 % (cinco por cento) do valor inicial do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades indicadas no §1º do referido art. 96, observando-se, ainda, o disposto nesse subitem 4.6.

4.6.1.1 A garantia na modalidade caução em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica a ser indicada pelo Contratante, com correção monetária.

4.6.1.2 Para garantia na modalidade títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia (art. 96, §1º, inciso I, Lei nº 14.133, de 2021).

4.6.1.3 Para garantia na modalidade fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

4.6.1.4 Na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro, títulos da dívida pública ou fiança bancária, a prova da garantia, sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, deverá ser apresentada no prazo de 05 (cinco) dias, após assinatura do contrato, admitindo-se, para a fiança bancária, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data.

4.6.1.5 A garantia na modalidade seguro garantia deverá ser prestada em até 30 (trinta) dias, contados da data da homologação da licitação e anteriormente à assinatura do contrato (art. 96, §3º da Lei nº 14.133, de 2021).

4.6.1.5.1 No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato (art. 96, §3º da Lei nº 14.133, de 2021).

4.6.1.5.2 A modalidade seguro garantia somente será aceita se, observada a legislação que rege a matéria, contemplar o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

4.6.1.5.3 Na modalidade de seguro garantia, a apólice vigorará por prazo a ser assinalado após o término da vigência do contrato e continuará em vigor mesmo que a contratada não pague o prêmio nas datas convencionadas (art. 97, incisos I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

4.6.1.5.4 A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.6.1.5.5 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no subitem acima (art. 97, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021).

4.6.1.5.6 Caso se trate da modalidade seguro garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos da regulamentação da Superintendência de Seguros Privados – SUSEP.

4.6.1.6 No caso das modalidades seguro garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.

4.6.1.7 Caso utilizada outra modalidade de garantia diversa do seguro garantia, a sua liberação ou restituição somente ocorrerá após a fiel execução do contrato ou a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

4.6.1.8 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento do Contratante, a contratada ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pelo Contratante.

4.6.1.7 A garantia assegurará qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

4.6.1.8 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados para a contratação.

4.6.1.9 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no mesmo prazo estabelecido para comprovação da garantia originária.

4.6.1.10 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.6.1.11 O emitente da garantia ofertada pela contratada deverá ser intimado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).

4.6.1.12 A devolução da garantia ocorrerá após o recebimento definitivo da totalidade do objeto do contrato, com a demonstração de cumprimento, pela contratada, das obrigações pactuadas.

4.6.1.13 O garantidor não é parte em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.6.1.15 A contratada autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.6.1.16 Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, a contratação possui previsão da garantia de que trata o art. 26 do CDC, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.6.1.17 A garantia de contratação é independente de eventual garantia do serviço prevista especificamente neste Termo de Referência, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (CDC).

4.7 Outros requisitos

4.7.1 O proponente deverá comprovar através de atestado(s) que presta e/ou já prestou serviços de fornecimento de alimentação preparada em Unidades Prisionais do Sistema Prisional para poder executar os serviços aqui descritos, sob pena de inabilitação.

4.7.2 O contrato será constantemente fiscalizado pela Comissão de Fiscalização de Contratos de Alimentação da SEAP/BA, devendo, portanto, o serviço ser mantido em sua quantidade e qualidade previstos neste Termo de Referência, sobretudo, com relação ao cardápio a ser fornecido e demais itens, sob pena da aplicação de sanções administrativas diante da inexecução contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Regime de execução

5.1.2 Trata-se de um serviço com empreitada por preço unitário, sendo executado da seguinte forma:

5.1.3 Do local de preparação e entrega:

Preparação: Colônia Penal de Simões Filho - CPSF, localizado na Rodovia Canal de Tráfego, Rua Matias dos Santos s/nº – Pitanga dos Palmares. CEP 43.700-006, Simões Filho – BA.

Entrega: Colônia Penal de Simões Filho - CPSF, localizado na Rodovia Canal de Tráfego, Rua Matias dos Santos s/nº – Pitanga dos Palmares. CEP 43.700-006, Simões Filho – BA.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (art. 115, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (art. 115, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2.1 O impedimento a que se refere o subitem anterior, total ou parcial, da execução do contrato por fato ou ato de terceiro, deve ser reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, para esse fim, o uso de mensagem eletrônica por meio do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

6.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (art. 117, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.6 Compete ao(s) fiscal(is) do contrato ou ao(s) seu(s) substituto(s):

- a) anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- b) emitir notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, quando identificar qualquer inexecução ou irregularidade;
- c) emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexecução ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
- d) informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- e) comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;
- f) fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;
- g) comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;
- h) verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário; e
- i) atuar tempestivamente na solução do problema, caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, reportando o fato ao gestor do contrato para que adote as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.7 Compete ao gestor do contrato ou ao seu substituto:

- a) acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;
- b) coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;
- c) acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
- d) coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros;
- e) emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

f) adotar providências para a formalização de processo administrativo sancionatório para fins de aplicação de sanções.

6.8 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

- a) a contratada deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- b) a indicação ou a manutenção do preposto da contratada poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, hipótese em que a empresa designará outro profissional para o exercício da atividade;

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

7.1 Avaliação da Execução

7.1.1 Não será utilizado instrumento de medição de resultado para avaliação da execução do objeto.

7.2 Recebimento do Objeto

7.2.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo a ser assinalado pela administração pública, pelo(s) fiscal(is) do contrato, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (art. 140, inciso I, "a" da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2.1.1 O prazo de que trata o subitem anterior será contado do recebimento de comunicação escrita do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere à parcela a ser paga.

12.2.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o(s) fiscal(is) do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos.

7.2.2.1 A análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços referida no subitem anterior poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, circunstância que deverá ser registrada pelo(s) fiscal(is) em relatório(s) a ser encaminhado ao gestor do Contrato.

7.2.2.2 A contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados (art. 119 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2.2.3 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas durante o recebimento provisório.

7.2.2.4 O recebimento provisório estará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.2.2.5 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades. (art. 140, §1º da Lei nº 14.133, de 2021)

7.2.3 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado de recebimento provisório deverá conter o registro, a análise e a conclusão sobre todas as ocorrências na execução do Contrato, acompanhado dos demais documentos que julgar necessários, encaminhando-o ao servidor ou comissão designada pela autoridade competente para recebimento definitivo.

7.2.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo a ser assinalado pela administração pública, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos (art. 140, inciso I, "b" da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) emissão de documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) sobre o cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

- b) análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicação das cláusulas contratuais correspondentes, solicitando à contratada por escrito, as respectivas correções;
- c) emissão de termo detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços, com base nos relatórios elaborados e documentações apresentadas;
- d) comunicação à contratada para emissão de nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s), com o valor exato dimensionado pela fiscalização;
- e) envio da documentação correspondente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão; e
- f) no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a contratada deverá ser comunicada para emissão de nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) relativamente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento (art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2.5 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s).

7.2.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Contrato (art. 140, §2º da Lei nº 14.133, de 2021).

7.3 Liquidação

7.3.1 Recebida(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s), a Administração, no prazo de 8 (oito) dias úteis, prorrogáveis por até 8 (oito) dias úteis, adotará, na forma desse subitem, as providências para fins de liquidação da despesa.

7.3.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) apresentado(s) pela contratada expressa(m) os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) o prazo de validade; b) a data da emissão; c) os dados do Contrato e do Contratante; d) o período respectivo de execução do Contrato; e) o valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.3 Havendo erro na apresentação da(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s), ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus para o Contratante;

7.3.4 A(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) deverá(ão) ser obrigatoriamente acompanhado(s) da comprovação da regularidade fiscal da contratada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação de habilitação fiscal, social e trabalhista, na forma exigida neste Termo de Referência;

7.3.5 A Administração deverá: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como a existência de ocorrências impeditivas indiretas.

7.3.6 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua intimação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua justificativa.

7.3.6.1 O prazo de que trata o subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por até 5 (cinco) dias úteis, a critério do Contratante.

7.3.6.2 Não havendo regularização ou não aceita a justificativa apresentada a Administração deverá adotar as medidas necessárias à apuração dos fatos nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

7.4 Prazo para pagamento

7.4.1 O pagamento será efetuado no prazo de 8 (oito) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme subitem anterior.

7.4.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

7.5 Forma de pagamento



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

7.5.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária ou crédito em conta da contratada aberta em instituição financeira contratada pelo Estado da Bahia.

7.5.1.1 Optando a contratada por receber os créditos em instituição financeira diversa da indicada neste subitem anterior, deverá arcar com os custos de transferências bancárias, os quais serão deduzidos dos pagamentos devidos.

7.5.2 A(s) nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) deverá(o) atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação, sujeitando-se às retenções tributárias previstas em lei, e, as situações específicas, à adoção da forma eletrônica.

7.5.3 Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta de preço, serão retidos na fonte, por ocasião da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente, quando houver.

7.5.4 A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, estando o pagamento condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇO

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1 O prestador de serviço será selecionado por meio da realização de processo de licitação, na modalidade pregão, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento MENOR PREÇO.

8.2 Exigências de habilitação

8.2.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.2.1.1 Habilitação jurídica

8.2.1.1.1 Para **PESSOAS JURÍDICAS**:

- a) registro público, no caso de empresário individual.
- b) em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.
- c) no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.
- d) decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.1.1.2 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.1.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do prestador de serviço, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do prestador de serviço, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- d) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- e) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.2.1.2.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar no 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.2.1.2.2 Caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.2.1.2.3 O prestador de serviço enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.2.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

a) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade;

b) 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:

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

Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante)

Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante)

b.1) Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo, correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

b.2) Na hipótese de licitação por lotes, o patrimônio líquido exigível será calculado em função da soma de tantos quantos forem os lotes em que a interessada tenha apresentado as melhores ofertas.

b.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 (art. 65, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).

b.4) O balanço patrimonial, a demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício, caso a pessoa jurídica tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos (art. 69, §6º da Lei nº 14.133, de 2021).

b.5) Na licitação por lotes, quando for atingido o limite da capacidade econômico-financeira da licitante, esta será declarada inabilitada para o(s) lote(s) subsequentes, observada a ordem sequencial dos lotes constante do instrumento convocatório, sendo vedada a escolha, pela licitante, dos lotes para os quais deseja a habilitação.

b.6) O balanço patrimonial e demonstrações contábeis podem ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

b.7) A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital –SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.

b.8) O atendimento dos índices econômicos previstos neste subitem será atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor (art. 69, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).

8.2.1.4 Qualificação Técnica

a) registro ou inscrição válida da empresa na entidade profissional do Conselho Regional de Nutrição;

b) apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, para fins de contratação (art. 67, inc. I da Lei nº 14.133, de 2021);

c) certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior (art. 67, inc. II, parte inicial, da Lei nº 14.133, de 2021);



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

d) para fins da demonstração de que trata este subitem 8.2.1.4, será admitida a comprovação da execução mínima dos quantitativos das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim considerados:

PARCELAS DE MAIOR RELEVÂNCIA <u>OU</u> VALOR SIGNIFICATIVO	QUANTITATIVO TOTAL (100%) MENSAL	COMPROVAÇÃO MÍNIMA (50 %)
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para jantar.	6.900	3.450
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para almoço.	7.420	3.710

- e) indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;
- f) declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8.2.1.4.1 Regras acerca da participação de matriz e filial:

- 1) se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- 2) se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- 3) a comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- 4) se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

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

8.2.2 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS poderá substituir os documentos de habilitação, na forma indicada neste Termo de Referência.

8.2.2.1 Caso conste do registro algum documento vencido, a licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento junto aos demais documentos de habilitação.

8.2.2.2 A substituição dos documentos está condicionada à verificação da regularidade destes, mediante a emissão do extrato do fornecedor pela Administração.

8.2.2.3 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação constantes do sistema, exceto os concernentes à Qualificação Técnica.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado total da contratação é de R\$ 3.031.852,80 (três milhões, trinta e um mil, oitocentos e cinquenta e dois reais e oitenta centavos), conforme planilha de quantitativos e preços unitários abaixo:

LOTE ÚNICO – AMPLA PARTICIPAÇÃO								
Item	Código SIMPAS	UF	Quantitativo Mensal	Cronograma/ Prazo	Preço Unitário (R\$)	Preço Mensal (R\$)	Preço Global/Anual (R\$)	DEGRAU
1	01.28.35.00001117-7 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para ceia. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	300	12 meses	5,60	1.680,00	20.160,00	0,01
2	01.28.35.00000760-9 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para café da manhã. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	6.900	12 meses	5,73	39.537,00	474.444,00	



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

3	01.28.35.00000761-7 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para jantar. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	6.900	12 meses	14,76	101.884,00	1.222.128,00	
4	01.28.35.00000759-5 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para almoço. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	7.420	12 meses	14,77	109.593,40	1.315.120,80	
Valor estimado Mensal (R\$)							252.694,40	
Valor estimado Global/ Anual (R\$)							3.031.852,80	

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas para o pagamento da presente contratação correrão à conta de recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada - Fonte FUNPEN 6º Repasse:

Unidade FIPLAN	Função	Subfunção	Programa	P/A/OE
3.35.101.0003	14	421	438	4646
Região/planejamento	Natureza da despesa	Destinação do recurso	Tipo de recurso orçamentário	
9900	3.3.90.39.00	1.500.0.100.000000.00.00.00	Normal	

10.1.1 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Salvador, 27 de junho de 2024.

Ubirajara Dourado Gomes – Diretor Administrativo

Lúcia Helena da Conceição - Nutricionista



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO I.1

1. ESTIMATIVA DO NÚMERO DE COMENSAIS/DIA

1.1 Colônia Penal de Simões Filho – 717 (Setecentos e dezessete) refeições/dia para Servidores Administrativos, Servidores Plantonistas e Internos.

2. ESTIMATIVA DE CADA TIPO DE REFEIÇÃO PARA O CPSF:

ITEM	DESCRIÇÃO	TIPO DE REFEIÇÃO	QTD/ME NSAL MÁXIMA	QTD/ME NSAL MÍNIMA	QTD/MENSAL MÉDIA
1	INTERNO	DESJEJUM	6.600	5.460	6.030
		ALMOÇO	6.600	5.460	6.030
		JANTAR	6.600	5.460	6.030
		TOTAL INTERNOS	19.800	16.380	18.090
2	SERVIDOR ADM	ALMOÇO	400	200	300
		TOTAL SER. ADM	400	200	300
3	SERVIDOR PLANTONISTA	DESJEJUM	300	300	300
		ALMOÇO	420	420	420
		JANTAR	300	300	300
		CEIA	300	300	300
		TOTAL SERV. PLANT	1.320	1.320	1.320
TOTAL GERAL MENSAL			21.520	17.900	19.710

Obs.: Um ano = 365 dias; 365 dias / 12 meses = 30,41666 dias; 01 mês = 30,41666.

3. QUANTIDADE DE REFEIÇÕES

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DO CPSF					
UNIDADE/ENDEREÇO	ETAPA DIÁRIA				ESTIMATIVA MENSAL
	Desjejum	Almoço	Jantar	Ceia	
Colônia Penal de Simões Filho	230	247	230	10	21.520

Obs1: Caso haja transferência, haverá reflexo na quantidade de diárias ora licitadas.

Obs2: Um ano = 365 dias; 365 dias / 12 meses = 30,41666 dias; 01 mês = 30,41666.

Obs3: Para calcular a ESTIMATIVA MENSAL foi considerada a QUANTIDADE MENSAL MÁXIMA.

4. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

Horário das Refeições dos Internos			
Refeições	Desjejum	Almoço	Jantar
Horários	07:00 às 08:00 horas	10:30 às 12:30 horas	14:30 às 15:30 horas

OBS: Nos horários estabelecidos acima, indica que os internos deverão estar recebendo a alimentação, portanto, a alimentação deverá estar pronta com antecedência de 30 (trinta) minutos, para devida conferência em todas as refeições;

5. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO

5.1 A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado pela CONTRATANTE. Quinze dias antes do término do semestre, a equipe de nutricionista da CONTRATADA, juntamente com a nutricionista da CONTRATANTE, deverá reunir-se para avaliação do cardápio usado até então, fazendo alterações quando necessárias.

5.2 Para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios.

5.3 O pão deverá chegar às Unidades Prisionais no dia do consumo.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

5.4 Somente deverá ser utilizado o corante de origem vegetal a exemplo do urucum ou colorau (a base de urucum) ou o industrializado exclusivamente do tipo extrato de tomate.

5.5 A ceia dos Servidores que atuam na Unidade Prisional deverá ser servido em embalagens individuais adequadas e devendo ser utilizado sempre que necessário: maionese, catchup e mostarda.

5.6 Servir acompanhando as refeições cafezinho, chás e molho de pimenta, sem ônus para a contratante.

5.7 No cardápio em que houver massa como preparação, deverá ser oferecida 20% (vinte por cento) de arroz opcional.

5.8 Nos cardápios com preparação de peixe, frango, vísceras, fornecer 20% (vinte por cento) de carne bovina, como opção e vice-versa.

5.9 Na sobremesa a oferta de doce não deverá ultrapassar a oferta de frutas, devendo seguir a proporção de 50% (cinquenta por cento) cada uma, variando sempre entre almoço e jantar.

5.10 As refeições deveram conter alimentos fontes de proteínas, carboidratos e lipídios, exigência está para servidores e internos.

5.11 Disponibilizar para os servidores/internos opções de suco com e/ou sem adição de açúcares.

5.12 Fornecer sempre uma opção de refeição mais leve em dias de preparações mais elaboradas.

5.13 Variar as opções de alimentos fontes de proteínas e suas preparações.

5.14 Em preparações que consta diferentes tipos de proteínas, considerar uma mediana entre os per capitas ou utilizar o per capita predominante.

5.15 É responsabilidade da CONTRATADA ofertar em quantidade de prova, todas as refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) fornecidas aos servidores e internos, incluindo sucos, cafés e patisseries.

5.16 O camarão seco defumado deverá chegar às Unidades Prisionais um dia antes da preparação e consumo, devendo ser registrado pelos fiscais responsáveis a data da sua entrega, conforme disposição retro.

6. DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

6.1 Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos (5 litros) com capacidade adequada à quantidade a ser servida, podem ser usadas refresqueiras elétricas ou garrações térmicos, acompanhados de canecas plásticas, desde que, solicitadas pelo diretor da unidade para fornecimento pela CONTRATANTE, visando sua distribuição (capacidade de 300 ml para café e 300 ml para sucos).

Obs.: As canecas plásticas são usadas aos internos, visto que, tem uma maior durabilidade do que os recipientes descartáveis, bem como menos impacto sobre o meio ambiente, e, além disso, o custo para o Estado no fornecimento de descartáveis é muito maior do que o gasto para fornecer as canecas de plástico durável, frente ao quantitativo de internos.

Obs.: Para o fornecimento de líquidos aos servidores, utilizar copos descartáveis (capacidade de 300 ml para café e 300 ml para sucos). Os sucos devem ser acondicionados em refresqueiras elétricas ou garrações térmicos.

6.2 Pães: acondicionados de forma apropriada e higienizada em quantidades suficientes ao número de comensais; devendo ficar armazenados em local exclusivo, antes da sua distribuição, garantindo a integridade do produto, sendo obrigada a apresentação da data de fabricação e de validade do produto, exposto de forma nítida.

Obs.: Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a qualidade e o armazenamento do pão a ser fornecido para os internos e servidores desta unidade;

6.3 Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em vasilhames individuais plásticos, acompanhados de colheres de sopa plástico resistente (fornecidas pela CONTRATANTE) e em quantidade suficiente ao número de comensais, situação específica para os internos, por questões de segurança interna da Unidade Prisional, buscando manter a ordem e preservar a integridade física daqueles que estão custodiados e que exercem suas funções no presente estabelecimento, sobretudo, buscando evitar a Responsabilidade Civil do Estado frente à omissão no seu dever de manutenção da integridade física do interno, prevenindo, assim, a ocorrência de futuros eventos danosos, em face da utilização de talheres inox e pratos de louça ou similar.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

Obs.: Para o fornecimento de almoço e jantar aos Servidores, deverão ser utilizados talheres inox e pratos de louça ou similar; guardanapos de papel, copos descartáveis e palitos (fornecidas em quantidades suficientes pela CONTRATADA).

6.4 Sobremesa doce: embalada hermeticamente (industrializado) ou porcionada em recipiente individual descartável com tampa (caseiro).

6.5 Saladas: porcionadas e acondicionadas em quantidade suficiente ao número de comensais;

7. DO TRANSPORTE

7.1 As refeições e descartáveis (copos e talheres) e quentinhas (destinadas aos pacientes acometidos de enfermidades infecto contagiosas) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local (is) definido(s) pela CONTRATANTE no interior da Unidade Prisional. A distribuição ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, com a supervisão da CONTRATANTE.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 326/97 (MBPF), RDC ANVISA nº 275/02 -(POP), RDC ANVISA nº 216/04), pela operacionalização, preparo das refeições, bem como o transporte e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

8.1 A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do objeto contratado, dentre as quais destacam-se:

8.1.1 programação das atividades de nutrição e alimentação;

8.1.2 elaboração de cardápio diário completo – mensal;

8.1.3 aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;

8.1.4 controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

8.1.5 armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

8.1.6 pré-preparo e cocção da alimentação;

8.1.7 coleta diária de amostras da alimentação preparada;

8.1.8 porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

8.1.9 acondicionamento e transporte das refeições;

8.1.10 entrega das refeições e respectivos vasilhames plásticos e descartáveis até o(s) local (is) de entrega indicado(s) pela CONTRATANTE;

8.1.11 aquisição de gêneros alimentícios (hortaliças, leguminosos, etc.) e insumos (vassouras, estopas, fardamentos, etc.) produzidos nas Unidades Prisionais através dos programas de ressocialização desenvolvidos com os internos do sistema prisional do Estado da Bahia; respeitando os valores praticados pelo mercado.

8.1.12 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, respeitando as Leis da Alimentação, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

8.1.13 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

8.1.14 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo.

8.1.15 Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida.

8.1.16 A operacionalização, transporte e entrega das refeições no (s) local (is) estabelecido (s) pela CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.1.17 Fornecer alimentação em todas as consistências, sendo elas: branda, pastosa, semilíquida e/ou líquida completa, estabelecido pela (o) Nutricionista fiscal da CONTRATANTE.

8.2 Dependências e instalações físicas

A CONTRATADA deverá:

8.2.1 A CONTRATADA deverá manter filial devidamente registrada no Estado da Bahia, com endereço e telefone fixo, e indicar o representante que responderá em nome da CONTRATADA por todas as questões contratuais.

8.2.2 Conservar as instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente (Resolução RDC ANVISA nº 216/04).

8.2.3 Por se tratar de um estabelecimento penal, por questões de segurança, qualquer atividade da contratada, desenvolvida no interior da cozinha, além da prevista no presente TR, que possa gerar reflexos na operacionalização da unidade prisional, deverá ser comunicada a Direção da Unidade Prisional com antecedência.

8.2.3.1 Em face da natureza das atividades desenvolvidas no estabelecimento penal e em face do tipo de público a que se destina, os serviços objeto deste contrato devem ser prestados de forma ininterrupta.

8.2.4 Com base em levantamento realizado pela CONTRATANTE a cozinha da unidade prisional elencada no presente TR, no anexo I.4 estão as sugestões de aquisição de equipamentos e utensílios para o preparo e distribuição das refeições, ficando a aquisição a cargo da CONTRATADA, ficando também a CONTRATADA responsável pelo conserto e manutenção dos equipamentos já existente na cozinha da Unidade Prisional, conforme anexo I.5.

8.2.5 Os equipamentos e utensílios sugeridos no anexo I.4, a serem adquiridos pela CONTRATADA serão inventariados e/ou tombados, integrando, em consequência, o patrimônio da CONTRATADA.

8.2.6 Os utensílios de uso da cozinha deverão ser devidamente acondicionados de modo que garantam a qualidade dos produtos, devendo a CONTRATADA repor utensílios e equipamentos no prazo máximo de dez dias, a contar da data de solicitação da Direção ou do Setor de Nutrição das Unidades Prisionais, obedecendo ao disposto no item anterior.

8.2.7 Antes do início de execução do contrato, a CONTRATANTE disponibilizará a CONTRATADA um inventário dos equipamentos e utensílios existentes nas cozinhas das Unidades Prisionais, passando a CONTRATADA através de um termo, a ser responsável pela manutenção e funcionamento.

8.2.8 Depois de iniciado o contrato os equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATADA que adentrarem nas Unidades Prisionais para cumprimento do objeto contratado deverá estar com tombamento da CONTRATADA e em caso de utensílios, inventariados, e deverão ser informados por escrito a Direção da Unidade Prisional, sob pena de serem classificados em inventário a ser efetuado pela Direção das Unidades Prisionais, como pertencentes à CONTRATANTE.

8.2.9 Ao final de cada exercício, a partir do início do contrato, deverá ser realizado inventário de todos os equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, que estão sendo utilizados pela CONTRATADA, indicando o seu estado de conservação.

8.2.10 A CONTRATADA deverá instalar sistema de controle de acesso ao refeitório dos funcionários, através de biometria ou equivalente, de forma a monitorar a quantidade de refeições fornecidas.

8.2.11 Ao final do contrato, deverá ser feito um inventário de todos os equipamentos e utensílios existentes, visando à conferência e verificação do estado de conservação.

8.2.12 Manter o refeitório da unidade em boas condições de uso destinados aos servidores, assim como o estado de higiene do local, ficando sob responsabilidade do CONTRATANTE o fornecimento de cadeiras e mesas em quantidades suficientes para os servidores desta unidade.

8.2.13 Manter em boas condições de uso o local de distribuição das refeições dos internos, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o estado de higiene, como a limpeza.

8.3 Equipe de Trabalho

8.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, no geral e nos detalhamentos, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados, se necessário, sem considerar folga e férias e substituir prontamente os casos de afastamento. Deverá providenciar a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.),



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

afastamentos, e outros, da área técnica administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções durante 24 horas, conforme estimado abaixo:

Nº de refeições X 15 minutos

Jornada de trabalho diária em minutos

8.3.1.1 Para fins de cálculo de quadro de pessoal (funcionários da CONTRATADA), temos como parâmetro a fórmula IPF=

*IPF = Índice de Pessoal Fixo

8.3.1.1.1 A composição do quadro de pessoal (estimado): 01 (um) nutricionista(s), 02 (dois) cozinheiros, 06 (seis) ajudante(s) de cozinha (administrativo e serviço noturno caso seja necessário), 02 (duas) copeira(s), 01 (um) magarefe(s), 01 (um) estoquista(s), 4 (quatro) ajudante(s) de serviços gerais, 01 (um) técnicos de nutrição.

8.3.1.1.2 Tendo como base a previsão constante no item acima (8.3.1.1.1), e verificando que está existindo deficiência no cumprimento do horário previsto de fornecimento de alimentação para os internos, a CONTRATADA fica obrigada a contratar mais funcionários.

8.3.2 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, assim como, em suas devidas funções.

8.3.3 Observar e manter seus empregados submissos às normas de segurança e revista das Unidades Prisionais.

8.3.4 Realizar, no início do contrato, e a cada 06 (seis) meses, às suas expensas, os exames de saúde (Atestado de Saúde Ocupacional - ASO), inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todos o pessoal do Serviço de Nutrição e apresentar à CONTRATANTE e também a Coordenação do Núcleo de Nutrição da SEAP os laudos dos exames quando solicitados.

8.3.5 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes (que deverão ter reposição a cada oito meses, ou sempre que se fizer necessário) e equipamentos de proteção individuais específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibico ou qualquer outra peça similar, assim como as máscaras e luvas descartáveis.

8.3.6 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, no caso de utilização de equipes diferentes.

8.3.7 Manter o(s) profissional(s) NUTRICIONISTA(s) detentor(s) de registro ou inscrição na entidade profissional competente, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 14.133/2021, artigo 67, I; Lei nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80.

8.3.8 Promover treinamentos periódicos (quinzenalmente) específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos (DTA), boas práticas de manipulação técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

8.3.9 Promover o Curso de Segurança Alimentar anualmente, e Diálogo Diário de Segurança – DDS, aos empregados operacionais, administrativos e técnicos.

8.3.10 Liberar os empregados a fim de participarem de cursos e treinamentos, na área de segurança, promovidos pela Direção da Unidade Prisional, ficando as despesas com seus empregados como transporte para o local dos treinamentos e alimentação a cargo da CONTRATADA.

8.3.11 Fornecer a CONTRATANTE, Direção e/ou Setor de Nutrição das Unidades Prisionais, caso solicitado, a relação nominal de seus empregados encarregados de executar serviços contratados, indicando o nº de Carteira de Trabalho, a data da contratação e o registro no Ministério do Trabalho, atualizando-a, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, caso de substituição de qualquer empregado.

8.3.12 Utilizar na execução dos serviços contratados, pessoal que atende dentre outros, os seguintes requisitos:

8.3.12.1 No mínimo 1º grau de escolaridade incompleto;

8.3.12.2 Qualificação para o exercício das atividades que lhe forem oferecidas;



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.3.12.3 Bons princípios de urbanidade (Certidão Negativa de Nada Consta Criminal no Judiciário, e Atestado de Bons Antecedentes dos órgãos de Segurança Pública);

8.3.12.4 Pertencer ao quadro de empregados da CONTRATADA.

8.4 Padrão de Alimentação

8.4.1 Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, as suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária pela CONTRATANTE.

8.4.2 Os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação. Não será permitido o armazenamento de gêneros com a data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixa de papelão.

8.4.3 Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado as suas características.

8.4.4 A CONTRATADA deverá seguir a tabela de especificação (detalhamento do cardápio – Item 11 deste anexo I.1 e anexo I.2) aprovada pelo Setor de Nutrição da SEAP para fornecimento de alimentação pronta para o consumo aos internos e representantes do Estado que atuam na Unidade Prisional.

8.4.5 A CONTRATADA poderá introduzir modificações nas relações do cardápio, considerando a aceitação dos alimentos pelos comensais, mediante comunicação a CONTRATANTE com antecedência de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas, com a devida anuência da Nutricionista da CONTRATANTE, devendo a substituição ocorrer por produto similar nos aspectos nutricionais, mediante justificativa da CONTRATADA.

8.4.6 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Dias dos Pais, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

8.4.7 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

8.4.8 Atender as solicitações de dietas especiais, somente para internos e Servidores do Estado que atuam na Unidade Prisional, mediante prescrição de Médicos e/ou Nutricionistas da CONTRATANTE.

8.4.8.1 Atender as solicitações de alimentação diferenciada (dietas especiais) em todas as refeições servidas; Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia, para todas as doenças que por ventura surgirem na população carcerária, durante a execução do Contrato, mediante documentação do Setor de Nutrição da Unidade Prisional, inclusive o fornecimento de suplementos alimentares orais, caso necessário.

8.4.8.2 As dietas especiais, se houver, devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a doença, as necessidades requeridas pelo comensal. Ademais, pode ser solicitado o aumento do fracionamento (5 refeições/dia) para internos que necessitem de maior aporte calórico.

8.4.8.2.1 Dieta normal

Observação: Seguir as recomendações do **CARDÁPIO PADRÃO**, de acordo com prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**, adequando apenas à consistência que este tipo de dieta requer.

8.4.8.2.2 Dieta branda

Observação: Seguir as recomendações do **CARDÁPIO PADRÃO**, de acordo com prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**, adequando apenas à consistência que este tipo de dieta requer.

8.4.8.2.3 Dieta pastosa

Observação: Seguir as recomendações do **CARDÁPIO PADRÃO**, de acordo com prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**, adequando apenas à consistência que este tipo de dieta requer.

8.4.8.2.4 Dieta semilíquida ou líquida completa



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

Fracionamento de 6 a 8 refeições diárias de 3 em 3 horas ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Composta por: mingaus variados, leites integrais e/ou desnatados, suco de frutas natural, caldo de vegetais, caldos de carne, caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas proteicas, gelatinas, geleias, sorvetes naturais, coquetel de frutas, iogurtes, água de coco, enriquecidos com produtos específicos de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Observação: Utilizar suplementos Hiperproteicos / Hipercalóricos com ou sem fibras, conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**, sem ônus para o **CONTRATANTE**.

8.4.8.2.5 Dieta líquida

Fracionamento de 6 a 8 refeições diárias de 3 em 3 horas ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Volume conforme aceitação do paciente, obedecendo à prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Composta por: caldos, sucos de frutas naturais, mingaus ralos, sopas ralas, água de coco, chá, leite, enriquecidos com produtos específicos de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista **CONTRATANTE**.

Observação: Utilizar suplementos Hiperproteicos / Hipercalóricos com ou sem fibras, conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**, sem ônus para o **CONTRATANTE**.

8.4.8.2.6 Dieta líquida restrita

Fracionamento de 10 a 12 refeições diárias de 2 em 2 horas ou conforme prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Volume conforme aceitação do paciente, obedecendo a prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**.

Composta por: água de coco verde, chás claros, limada, de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista **CONTRATANTE**.

8.4.8.2.7 Suplementos e complementos

Observação: Os suplementos e complementos deverão ser utilizados de acordo com a necessidade da cada paciente ou prescrição do nutricionista da **CONTRATANTE**, sem ônus para o **CONTRATANTE**.

8.4.8.2.7.1 Suplementos: Suplemento nutricional sem sacarose contendo: vitaminas (A,C,D,E), sais minerais, rico em proteínas, cálcio, ferro, zinco, carboidrato (maltodextrina), fibras solúveis. Lata de 400g; Suplemento nutricional hipercalórico e normoproteico com fibras; - Suplemento nutricional hipercalórico e Hiperproteicos; Suplemento nutricional hipercalórico e Hiperproteicos com fibras. Obs.: Podem ser utilizadas frutas diversas, bem como aumento no aporte de proteína sem ônus para a **CONTRATANTE**.

8.4.8.2.7.2 Complemento alimentar: Complemento à base de proteína soja (integral) sem lactose contendo: vitaminas e sais minerais. Lata 300g ou em saco de 200g; - Complemento à base de levedura de cerveja contendo: alto valor biológico, rico em proteínas, fibras solúveis, sais minerais e vitaminas do complexo B; - Complemento contendo: leite em pó desnatado, maltodextrina, leite integral em pó, açúcar, vitaminas (A,C,D,E,B12, tiamina, riboflavina, nicotinamida, piridoxina, pantotenato de cálcio) e sulfato ferroso.

8.4.8.3 O fornecimento das dietas para internos com doenças infectocontagiosas deverá ser em embalagens descartáveis identificados – com etiqueta adesiva, na tampa da embalagem, contendo o nome do interno, e o tipo de dieta no fornecimento do almoço e jantar. No fornecimento do desjejum e ceia (quando previsto), as dietas também deverão ser fornecidas identificadas, e fornecidas na forma de kits – O líquido deverá ser fornecido individualmente (300 ml), juntamente com os pães ou biscoitos, embalados em sacos transparentes.

8.4.9 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

8.4.10 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser igual ou inferior a 5°C. Providenciar equipamentos que garantam a temperatura de segurança microbiológica, bem como ações corretivas que garantam a temperatura de exposição adequada aos alimentos.

8.4.10.1 O tempo decorrido entre término do preparo da refeição e a entrega ao interno não ultrapasse, no máximo, o intervalo de 2 horas (Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.4.11 Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais. Esta prática deverá ser realizada por pessoas treinadas.

8.4.12 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos. Devendo enviar relatório do resultado da análise para o Setor de Nutrição das Unidades Prisionais.

8.4.13 Desprezar de forma correta e em local adequado, no mesmo dia, as sobras de alimentos.

8.4.14 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

8.4.15 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

8.4.16 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas:

8.4.16.1 Distribuir as refeições nos locais e horários estabelecidos, não poderá a CONTRATADA realizar atraso superior a 30 minutos do prazo estipulado para a distribuição das refeições da Unidade Prisional, salvo nos casos de força maior, desde que comunicados ao Setor de Nutrição e a Direção da Unidade Prisional.

8.4.16.2 - Substituir o lote recusado pela CONTRATANTE, quando forem constatadas qualidades diferentes daquelas pré-estabelecidas, ou falta de higiene, pelo cardápio de emergência, no prazo máximo de uma hora. Providenciar no prazo de 10 dias a substituição dos itens/marcas desaprovados pelo Nutricionista da CONTRATANTE.

8.4.16.3 Todas as refeições prontas deverão ser entregues pela CONTRATADA, fatiadas ou necessariamente picadas, por motivo de segurança no Estabelecimento Penal.

8.4.16.4 Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) amostras (almoço e jantar), para degustação pelo CONTRATANTE.

8.4.17 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

8.4.18 Os gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos por refeição, serão a seguir discriminados neste Anexo I.1 e no anexo I.2, partes integrantes deste Termo de Referência.

8.4.19 Os gêneros alimentícios serão qualificados e quantificados, conforme as preparações constantes no cardápio estabelecido pelo Setor de Nutrição da Unidade Prisional.

8.4.20 A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução dos serviços.

8.4.21 A CONTRATADA deverá apresentar os resultados dos exames médicos (atuais) de seus empregados, até o início da prestação de serviços, incluindo:

- 1) Exame de sangue (soro lues)
- 2) Exame de fezes (parasitológico)
- 3) Exame de urina (EAS)
- 4) Exames exigidos pelo PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional-NR7.

8.4.21.1 A CONTRATADA deverá fornecer a CONTRATANTE cópia de cada Laudo Laboratorial ou Clínico de seus empregados, e os mesmos ficarão arquivados no Setor de Nutrição da Unidade Prisional.

8.4.21.2 Quando solicitados pela CONTRATANTE, apresentar resultados de outros exames relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.4.22 Fica a cargo da CONTRATADA, levar ao conhecimento da CONTRATANTE, no menor espaço de tempo possível, por escrito, o afastamento de empregado ao trabalho por doença pulmonar ou das vias respiratórias, lesões dermatológicas ou doenças de caráter epidemiológico-contagiosas.

8.4.23 Providenciar a retirada imediata de qualquer empregado seu que demonstrar procedimento inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

8.4.24 A CONTRATADA deverá cercar seus empregados das garantias e proteção legais nos termos da legislação trabalhista, inclusive em relação à higiene, segurança e medicina do trabalho, fornecendo os adequados equipamentos de segurança e proteção a todos os componentes de suas equipes de trabalho ou aqueles que por qualquer motivo estejam envolvidos com os serviços.

8.4.25 Deverá ainda, a CONTRATADA, administrar os serviços de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições, manter sempre um responsável técnico a disposição da CONTRATANTE para atendimento em eventuais ocorrências.

8.4.26 Respeitar o que determina as normas do Código Sanitário do Estado.

8.4.27 A CONTRATADA deverá ter entre seus funcionários um grupo de controle de qualidade abrangendo desde o serviço estabelecido pelo Código Sanitário do Estado, bem como aceitação dos alimentos pelos comensais, até normas de segurança definidas pela Direção da Unidade Prisional.

8.4.28 Diariamente a CONTRATADA, deverá submeter à aprovação da CONTRATANTE, Relatório Diário de Ocorrência - RDO, que contenha a relação de produtos, bem como os gêneros de seu fornecimento necessário ao desenvolvimento adequado as atividades integrantes do processo de produção da cozinha industrial (recebimento, armazenamento, manipulação, elaboração e distribuição);

8.4.29 A cada 03 (três) meses e/ou quando solicitada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados ao Setor de Nutrição da Unidade Prisional. Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pelo Setor de Nutrição da Unidade Prisional.

8.4.30 A CONTRATADA deverá dar livre acesso aos profissionais habilitados pela CONTRATANTE, no que se referir ao estoque, pré-preparo, cocção e distribuição dos alimentos.

8.5 EMBALAGENS E TRANSPORTE

8.5.1 Os transportes das refeições deverão atender a Resolução RDC ANVISA nº 216/04.

8.5.2 Entregar as refeições, canecas, vasilhames e colheres plásticas devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higiene e conservação.

8.5.3 Manter a quantidade de carrinhos (apropriados para este tipo de atividade) e veículo (quando previsto) para transporte da alimentação até os locais designados pela CONTRATANTE, em número suficiente e em condições adequadas.

8.5.4 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela CONTRATANTE.

8.5.5 Executar a higienização diária e conservação do carrinho(s) utilizado para transporte da alimentação, bem como do veículo (quando previsto) utilizado.

8.5.6 Supervisionar, nas etapas de transporte e entregas das refeições, o acondicionamento adequado, condições de temperatura e apresentação das refeições:

8.5.6.1 Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a temperatura dos alimentos a serem transportados, e que os recipientes utilizados no transporte contenham tampas para uma boa vedação.

8.5.6.2 Transportar saladas, pães, líquidos, frutas e demais alimentos, em recipientes apropriados com as capacidades adequadas.

8.5.6.3 As ceias (pão francês com margarina ou pão doce com margarina) serão servidas em embalagens (individuais) próprias e o café, leite e suco, em recipientes térmicos (utilizar um recipiente para cada tipo de líquido; por exemplo: recipiente de suco somente ser utilizado suco, recipiente de café somente ser utilizado café, etc.). Em quantidades suficientes ao tamanho da produção.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

8.5.7 Realizar manutenção preventiva e corretiva nos carrinhos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

8.5.8 Os carrinhos e o veículo (quando previsto) deverão estar rigorosamente em boas condições de funcionamento, higiene e adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados;

8.6 HIGIENIZAÇÃO

8.6.1 Atender o que dispõe a Resolução RDC ANVISA nº 216/04, referente ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas para a Segurança Alimentar”.

8.6.2 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

8.6.3 O controle integrado de pragas, nas dependências da cozinha, deverá ser realizado conforme normas específicas da Vigilância Sanitária, por empresas certificadas de acordo com a legislação oficial vigente, sem ônus para o CONTRATANTE, e manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

8.6.4 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

8.7 SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

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

8.7.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

8.7.3 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

8.7.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

8.8 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

8.8.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

8.8.2 Havendo ocorrências nas Unidades Prisionais envolvendo grave perturbação da disciplina, em que haja a necessidade de acionamento de reforço do efetivo da Polícia para controlar a situação ou prevenir/reprimir atos criminosos no interior das Unidades, a CONTRATADA, depois de provocação por escrito e fundamentada da Direção da Unidade Prisional, deverá disponibilizar a alimentação necessária para atender à demanda emergencial.

8.9 SUPLEMENTOS

8.9.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

8.9.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

8.9.3 Comunicar a CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

9 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 A adjudicatária deverá por ocasião da formalização do contrato, além da apresentação de demais documentos, inclusive aqueles que comprovem a situação de regularidade de eventuais certidões anteriormente apresentadas em que os prazos de validade já se encontram vencidos.

9.2 Apresentar Manual de Boas Práticas de Fabricação, Manual do Controle Integrado de Pragas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) (Portus/MS nº 326/97).

9.3 Integram o custo do serviço de fornecimento de alimentação nos locais indicados pelo contratante os insumos e gêneros para a elaboração da alimentação propriamente dita; os custos de mão de obra dos empregados da contratada alocados na cozinha; os custos operacionais ligados ao cumprimento das normas sanitárias na cozinha da unidade prisional (Resolução RDC ANVISA nº 216/04): controle integrado de pragas e vetores, limpeza caixa de gordura, limpeza caixa d'água; os custos para aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios constantes no Anexo I.4 e I.5.

9.3.1 Os custos relativos aos empregados da CONTRATADA alocados na cozinha para a preparação e fornecimento de alimentação (salário, alimentação, assistência médica e odontológica, exames médicos, fardamento apropriado, seguro de vida, transporte, treinamento/reciclagem, encargos sociais etc.), deverão ser incluídos no preço final do serviço de fornecimento de alimentação.

9.4 Os custos de água/esgoto e energia elétrica consumidos nas cozinhas das unidades prisionais são de responsabilidade da contratante, devendo ser observado pela contratada às obrigações previstas no item 4 do Anexo I – Termo de Referência.

10.1 Local da prestação dos serviços

10.1.1 Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) local: Colônia Penal de Simões Filho - CPSF, localizado na Rodovia Canal de Tráfego, Rua Matias dos Santos s/nº – Pitanga dos Palmares. CEP 43.700-0006, Simões Filho – BA.

10.2 Materiais a serem disponibilizados

10.2.1 Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas em anexo a este Termo de Referência, promovendo sua substituição quando necessário.

10.2.2 Anexo ao Termo de Referência seguem os equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento da Cozinha da Colônia Penal de Simões Filho – CPSF.

11. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES – CONSUMO PER CAPTA POR REFEIÇÃO

DESJEJUM			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
01	Pão	Francês ou Doce	100 g (2 ud.)
	Margarina	Vegetal	10 g
02	Café (em pó, torrado)	Café preto, café com leite, café com chocolate ou suco	10 g (150ml água)
	Açúcar	Cristal	20 g
	Leite	Em pó integral e/ ou desnatado	20 g (100ml água)
03	Raízes	Batata doce, inhame, banana da terra ou aipim	100 g
	Biscoito	Doce ou Salgado	136g
	Lêlé ou canjica	Milho xerém, milho ou creme de milho	100 g
	Sobremesa frutas da época e variadas	Unidade ou fatia	Und. – 01 fatia – 180 g
	Cuscuz	Milho ou Tapioca	150g
	Mingau	Milho, mungunzá, tapioca, arroz doce, aveia	250ml
	Bolo	Simples/Fubá/Coco ou Chocolate	150 g
04	Ovo	Frito ou Cozido	01 und.
	Bolo	Simples/Fubá/Coco ou Chocolate	150 g

OBS: O desjejum deverá ser composto pelos itens 01 e 02 e sempre uma opção dos itens 03 e 04, obrigatoriamente.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

ALMOÇO			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO	PERCAPTA FINAL COCCIONADO
01	Carne Bovina (cozida/frita/assada/ grelhada/ empanada)	Bovina	Bovina – 140 g
	Carne de frango (cozida/frita/assada/ grelhada/ empanada)	Frango	Frango (c/ osso) cozido / assado– 180 g Frango isca /grelhado – 160 g
	Vísceras	Fígado/bofe/passarinha/língua/ bucho/moela	150 g
	Carne suína	Com osso/ sem osso	C/osso – 200 g S/osso – 180 g
	Peixe (água salgada)	Posta ou filé	Posta – 200 g Filé – 180 g
	Embutidos	Linguiça /steak/hambúrguer	Linguiça – 200 g Hamburger – 140 g Steak – 180 g
	Ovos	Omelete /panqueca	Ovo – 01 und. Carne - 140 g ou frango (filé) – 160 g
02	Arroz tipo 1	Arroz branco	Ovo – 02 und.
	Macarrão	Massa com ou sem ovos	220 g
03	Feijão acompanhamento para o feijão (toucinho – 5g / charque – 10 g)	Mulatinho/ preto/ fradinho/branco	80 g
04	Salada crua	Folhosos	140 g
	Salada cozida	Batata/abóbora/cenoura/ chuchu/vagem/ Beterraba	80 g
05	Guarnição (purê/ suflê / outro)	Legumes	120 g
06	Farinha	Mandioca	100 g
07	Sobremesa frutas da época e variadas	Unidade ou fatia	50 g
	Sobremesa doce	Industrializado / caseiro	Corte – 120g ou 150g Und. – 01 Indust. – 20 g Caseiro – 40 g
08	Suco	Polpa	100 g (150ml água)

OBS: Preparação ensopado com ou sem legumes (acompanhar em quantidades proporcionais charque, calabresa, sal presa, bacon, etc.).

JANTAR – SERVIDOR PLANTONISTA/INTERNO			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO	PERCAPTA FINAL COCCIONADO
01	Carne Bovina (cozida/frita/assada/grelhada/empanada)	Bovina	Bovina – 140 g
	Carne de frango (cozida/frita/assada/grelhada/empanada)	Frango	Frango (c/ osso) cozido / assado– 180 g Frango isca /grelhado – 160 g
	Vísceras	Fígado/bofe/passarinha/língua/bucho / moela	150 g
	Carne suína	Com osso/ sem osso	C/osso – 200 g S/osso – 180 g
	Peixe (água salgada)	Posta ou filé	Posta – 200 g Filé – 180 g
	Embutidos	Salsicha /steak/hambúrguer	Salsicha - 200 g Hambúrguer- 140 g Steak – 180 g-
	Ovos	Omelete /panqueca	Ovo – 01 und. Carne - 140 g ou frango (filé) – 160 g
02	Arroz tipo 1	Arroz branco	Ovo – 02 und.
	Macarrão	Massa com ou sem ovos	220 g
03	Feijão – Acompanhamento para o feijão (toucinho – 5g / charque – 10g)	Mulatinho/preto/fradinho/branco	80 g
	Sopa/cremes	Legumes/massa/feijão etc.	140 g
04	Mingau	Milho/maisena/tapioca/mungunzá/arr oz- doce	Legumes(65 g) para 300ml pós cocção
05	Guarnição (purê/suflê / outro)	Legumes	250 ml
	Salada crua	Folhosos	100 g
06	Sobremesa frutas da época e variadas	Unidade ou fatia	80 g
	Sobremesa doce	Industrializado / caseiro	Corte – 120g ou 150g Und. – 01 Indust. – 20 g
07	Farinha	Mandioca	50 g
08	Café	Preto	200ml
09	Pão	Francês ou doce	02 ud (100 g)*

OBS: Preparação ensopado com ou sem legumes (acompanhar em quantidades proporcionais charque, calabresa, sal presa, bacon, etc.).

Deverá ser servido sopa, ou feijão, ou mingau.

***Para o servidor será fornecido um pão.**



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

CEIA (SERVIDORES PLANTONISTAS DO CPSF)		
ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
Pão	Francês ou Doce	50 g – 01und.
Margarina	Vegetal	10 g
Queijo	Tipo Mussarela	40 g
Misto	Queijo/presunto	Queijo – 20 g / presunto – 20 g
Hot dog	Salsicha/catchup/maionese/mostarda	Salsicha – 01und.
Hambúrguer	Carne de hambúrguer (catchup/maionese/tomate/alface)	Hambúrguer – 50 g
Patizarias	Empanada/esfiha/empada/enroladinho	150 g
Pãozinho	Com ou sem recheio	100 g
Bolo	Sabores variados	100 g
Sobremesa frutas da época e variadas	Unidade ou fatia	0 g Und. – 01
Suco	Polpa	100 g (150 ml água)



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO 1.2

QUADRO 1 – CARDÁPIO DESJEJUM

ITEM	SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
01	PÃO	Pão de Sal c/ margarina	Pão de Sal c/ margarina	Pão doce c/ margarina	Pão de sal c/ margarina	Pão de Sal c/ margarina	Pão doce c/ margarina	Pão de sal c/ margarina
02	BEBIDA	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite
03	COMPLEMENTO	FRUTA	MINGAU	AIPIM	BOLO	LÊLE	CUZCUZ	OVO

QUADRO 2 – CARDÁPIO DA CEIA

PARA OS SERVIDORES PLANTONISTAS DA UNIDADE PRISIONAL

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
BEBIDA	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco
FRUTA	Mamão	Melancia	Abacaxi	Banana	Tangerina	Melão	Laranja
PATISSARIA	Esfiha	Pãozinho	Enroladinho	Bolo	Pizza	Empanada	Empada

QUADRO 3 – ALMOÇO (PREPARAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO PROTEÍNA)

ITEM	DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA FINAL COCCIONADO
01	CARNE BOVINA	Miolo de Pá	Bife	Grelhado	Acebolado	5	140 g
					Molho		
					Pizzaíolo		
					Milanesa		
		Isca	4				
		Músculo		Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	
		Acém				Picadinho	
		Fraldinha		Picado/ Bife	Ensopada/ Cozida	Cubo	
						Rolê	
		Panela					
	Costela	Fracionada	Assada/Ensopada/ Cozida	Molho	1		
	Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho	2		
	CARNE SUÍNA	Copa Lombo	Bife/Isca	Grelhado	Molho	1	180 g
			Cubo	Cozido	Molho/Acebolado/ Panela		
		Pertencentes para Feijoada	Fracionado	Feijoada	Costela salgada	3	40 g
					Pé		20 g
					Paio		20 g
					Charque		30 g
					Bacon		10 g
					Sal presa		30 g
		Pernil	Inteiro	Assado	Molho	1	180 g
			Picado	Grelhado			
		AVES	Frango: Coxa e Sobrecoxa	Fraciona da c/osso	Cozido	Molho	6
	Frito				-----		
	Assado				-----		
	Filé de Peito		Sassami	Grelhado	Bife	2	160 g
				Isca	Milanesa		
Strogonoff							
Molho							
Acebolado							
OVOS	Inteiro	Inteiro	Frito	Omelete /Panqueca recheada	1	260 g	
				Frango		160 g	
				Carne		140 g	



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

	EMBUTIDOS	Linguíça	Gomos	Cozido	Moqueca	1	100 g
		Hambúrguer		Assado (a)/Frito (a)	Acebolado/Molho		200 g
					À parmegiana/à pizzaiolo		140 g
					À parmegiana / ao molho		180 g
	PEIXES	Filé de corvina	Filé	Frito/Assado	Dorê/Milanesa	2	180 g
		Corvina	Posta	Frito	Dorê/Milanesa		200 g
	VÍSCERAS	Fígado	Bife	Frito	Molho	2	150 g
		Bofe	Moido	Cozido	Xixim		
		Passarinha	Isca	Frita	-----		
		Língua	Cubos	Cozida	Com batata		
		Bucho	Isca	Cozido	Xixim / buchada		
		Moela	Inteira	Cozida	Com batata		

QUADRO 4 – ALMOÇO (TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS)

ITEM	DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA FINAL COCCIONADO
01	Massas	Macarrão	À bolonhesa/ Ao alho e óleo/ Ao sugo	4	80 g
		Torta	Legumes/Sardinha e queijo		
	Arroz Parbolizado	Cozido	Simples	24	220 g
			Composto (à grega)	2	
02	Feijão	Carioquinha Tipo I	Simples	28	140 g
			Tropeiro	2	
			-----	-----	
			-----	-----	
03	Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	80 g
			Agrião		
			Alface		
			Chicória		
			Couve		
			Repolho (Híbrido e Roxo)		
	Legumes	Ralado Cru	Beterraba		80 g
			Cenoura		
		Picado Cru	Jiló		80 g
			Pepino		
			Tomate		
			Vinagrete (tomate, cebola e pimentão)		
		Picado Cozidos	Abóbora		120 g
			Batata		
			Beringela		
			Beterraba		
			Brócolis		
			Cenoura		
			Chuchu		
			Couve-flor		
			Ervilha		
			Jiló		
04	Diversos	Purê	Mandioca/Cenoura/ Batata/Abóbora/ Misto	18	100 g
		Ensopado	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Mandioca/ Abóbora/ Inhame/ Abobrinha		
		Jardineira de legumes/ Panaché de legumes	Legumes Diversos		
		Sautê	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
		Assada	Batata inglesa		
		Refogados	Jiló/ Chuchu/ Berinjela/ Couve/ Repolho/ Quiabo/ Acelga/ Brócolis/ espinafre/ Vagem		
		À Milanesa	Couve-flor/ Banana/Berinjela		



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

		No Vapor	Brócolis/Couve-flor/ Vagem	12	80 g
		Sufê	Chuchu/ Couve-flor / Legumes		
		Fritos	Batata Inglesa/ Aipim / Banana		
		Bolinho	Mandioca/ Arroz/ Cenoura/ Batata		80 g
		Angu/ polenta	À baiana/ Ao molho/ À bolonhesa		
		Canjiquinha	-----		
		Pirão	Peixe		
		Farofa	Agridoce/ Frutas/ Cenoura/ Couve/Dourada/ Rica/ Ovos/ Banana/ Bacon		50 g
Virado	Couve-flor/ Cenoura/ Vagem/Abobrinha				
05	Farinha	-----	-----	30	50 g
06	Fruta da Época	Sobremesa	Laranja	30	01 unid.
	Maçã/banana		01 unid.		
	Melancia		150 g		
	Mamão		120 g		
	Tangerina/goiaba		01 unid.		
	Bananada/goiabada/pé-de- moleque/paçoca		20 g		
	Pudim/gelatina		40 g		
07	Polpa de fruta	Suco	Sabores variados	30	250 ml

Obs.1: No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio.

CEBOLA, CHEIRO VERDE E PIMENTÃO NÃO SERÃO CONSIDERADOS COMPONENTES DE SALADA.

Obs.2: Oferecer adoçante para as dietas, quando necessário.

Obs.3: As sobremesas do almoço e jantar serão fornecidas todos os dias, sendo doce no almoço e fruta no jantar ou vice-versa.

Obs.4: A composição do cardápio (proteína e acompanhamentos) deverá conter o mínimo de 700 g (setecentas gramas), com variação mínima aceitável de +/- 5% (cinco por cento), devendo ser respeitado a gramatura mínima das proteínas.

QUADRO 5 – JANTAR (PREPARAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO PROTEÍNA)

ITEM	DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA FINAL COCCIONADO
01	CARNE BOVINA	Miolo de Pá	Bife	Grelhado	Acebolado	5	140 g
					Molho		
					Pizzaiolo		
					Milanesa		
					Isca		
		Músculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	4	
		Acém			Picadinho		
		Fraldinha	Picado/ Bife	Ensopada/ Cozida	Cubo		
					Rolê		
					Panela		
		Costela	Fracionada	Assada/Ensopada/ Cozida	Molho	1	
		Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho	2	
	CARNE SUÍNA	Copa Lombo	Bife/Isca	Grelhado	Molho	1	
			Cubo	Cozido	Molho/Acebolado/ Panela	2	
		Pertencentes para Feijoada	Fracionado	Feijoada	Costela salgada		2
					Pé	20 g	
					Paio	20 g	
					Charque	30 g	
					Bacon	10 g	
					Sal presa	30 g	
		Pernil	Inteiro	Assado	Molho	1	180 g
			Picado	Grelhado			
	AVES	Frango: Coxa e Sobrecoxa	Fracionada c/osso	Cozido	Molho	6	180 g
				Frito	-----		
				Assado	-----		
				Grelhado	Bife		
		Filé de Peito	Sassami	Isca	Milanesa	3	160 g
					Strogonoff		
					Molho		
					Acebolado		
	OVOS	Inteiro	Inteiro	Frito	Omelete/ Panqueca recheada	1	260 g
Frango					160 g		
Cozido				Carne	140 g		
				Moqueca	100 g		



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

	EMBUTIDOS	Salsicha	Gomos	Assado (a)/ Frito (a)	Acebolado/Molho	1	200 g
		Hambúrguer			A parmegiana/à pizzaiolo		140 g
		Steak			A parmegiana/ao molho		180 g
	PEIXES	Filé de corvina	Filé	Frito/Assado	Dorê/Milanesa	2	180 g
		Corvina	Posta	Frito	Dorê/Milanesa		200 g
	VÍSCERAS	Figado	Bife	Frito	Molho	2	150 g
		Bofe	Móido	Cozido	Xixim		
		Passarinha	Isca	Frita	-----		
		Língua	Cubos	Cozida	Com batata		
		Bucho	Isca	Cozido	Xixim / buchada		
		Moela	Inteira	Cozida	Com batata		

QUADRO 6 – JANTAR (TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS)

ITEM	DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA FINAL COCCIONADO
02	Massas	Macarrão	À bolonhesa/ Ao alho e óleo/ Ao sugo/ Com salsicha	2	80 g
		Torta	Legumes/Sardinha/Salsicha/Apresuntado e queijo		
	Arroz Parbolizado	Cozido	Simple	26	220 g
			Composto (à grega)	2	
03	Feijão	Carioquinha Tipo I	Simple	10	140 g
			Tropeiro/feijoada	2	
	Sopa	Cozida	Legumes/massa	11	300 ml
	Mingau	Leite líquido e/ou leite de coco	Mungunzá/lele/arroz doce	4	250 ml
			Maisena/cremogema/aveia	3	
04	Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	80 g
			Agrião		
			Alface		
			Chicória		
			Couve		
			Repolho (Híbrido e Roxo)		
	Legumes	Ralado Cru	Beterraba		80 g
			Cenoura		
			Jiló		
		Picado Cru	Pepino		80 g
			Tomate		
			Vinagrete (tomate, cebola e pimentão)		
			Abóbora / Batata		
		Picado Cozidos	Berinjela		120 g
			Beterraba		
			Brócolis		
			Cenoura		
			Chuchu		
			Couve-flor		
			Ervilha		
			Jiló		
			Milho verde		
			Vagem		
			Salpicão		
05	Diversos	Purê	Mandioca/Cenoura/ Batata/Abóbora/ Misto	18	100 g
		Ensopado	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Mandioca/ Abóbora/Inhame/ Abobrinha		
		Jardineira de legumes/ Panaché de legumes	Legumes Diversos		
		Sautê	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
		Assada	Batata inglesa		
		Refogados	Jiló/ Chuchu/ Berinjela/ Couve/ Repolho/ Quiabo/ Acelga/ Brócolis/ espinafre/ Vagem		
		À Milanesa	Couve-flor/ Banana/Berinjela		
		No Vapor	Brócolis/Couve-flor/ Vagem		
		Suflê	Chuchu/ Couve-flor /Legumes		
		Fritos	Batata Inglesa/ Aipim/ Banana		
		Bolinho	Mandioca/ Arroz/ Cenoura/ Batata		
		Angu/ polenta	À baiana / Ao molho/ À bolonhesa	12	80 g



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

		Canjiquinha	-----		50 g
		Pirão	Peixe		
		Farofa	Agridoce/ Frutas/ Cenoura/Couve/Dourada/ Rica/ Ovos/ Banana/ Bacon		
		Virado	Couve-flor/ Cenoura/ Vagem/ Abobrinha		
06	Farinha	-----	-----	30	50 g
7	Frutas da Época e variadas	Sobremesa	Laranja	30	01 unid.
			Maçã/banana		01 unid.
			Melancia/melão		150 g
			Mamão/manga		120 g
			Tangerina/goiaba		01 unid.
	Doce		Bananada/goiabada/pé de moleque/paçoca		20 g
			Pudim/gelatina		40 g
08	Café	-----	-----	30	200 ml
09	Pão	Sal / doce	S/margarina	30	02 und. (100 g)

Obs.1: No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio.

CEBOLA, CHEIRO VERDE E PIMENTÃO NÃO SERÃO CONSIDERADOS COMPONENTES DE SALADA.

Obs.2: Oferecer adoçante para as dietas, quando necessário. Obrigatoriedade para internos e servidores em todas as refeições.

Obs.3: As sobremesas do almoço e jantar serão fornecidas todos os dias, sendo doce no almoço e fruta no jantar ou vice-versa.

Obs.4: No acompanhamento do jantar deverá ser servido sopa ou feijão ou mingau.

Obs.5: A composição do cardápio (proteína e acompanhamentos) deverá conter o mínimo de 700 g (setecentos gramas), com variação mínima aceitável de +/- 5% (cinco por cento), devendo ser respeitado a gramatura mínima das proteínas.

Obs.6: No item 07 as frutas são sugestões as quais deveram ser substituídas por qualquer outra que não consta na especificação.

Obs.7: No item 03 a feijoada e o feijão tropeiro podem ser servidos no horário do almoço.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO I.3

PREPARAÇÕES		
ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
FEIJOADA	Feijão	100 g
	Carne bovina – músculo ou acém ou peito sem osso ou cruz machado	40 g
	Costela salgada	20 g
	Pé	15 g
	Paio	15 g
	Charque	20 g
	Bacon	05 g
	Calabresa	15 g
DOBRADINHA	Salpresa	20 g
	Feijão branco	100 g
	Carne bovina – músculo ou acém ou peito sem osso ou cruz machado	40 g
	Bucho	40 g
	Toucinho	10 g
	Charque	25 g
	Calabresa	15 g
QUIABADA	Salpresa	20 g
	Carne bovina – músculo ou acém ou peito sem osso ou cruz machado	100 g
	Quiabo	0,64 g
	Calabresa	15 g
	Toucinho	10 g
	Charque	25 g
	Azeite de dende	10 g
FEIJÃO TROPEIRO	Camarão seco	05 g
	Feijão	140 g
	Charque	30 g
	Farinha	50 g
	Bacon	10 g
	Calabresa	15 g
CARURU	Quiabo	0,96 g
	Amendoim	0,05 g
	Castanha	0,05 g
	Camarão seco	20 g
	Azeite de dendê	10 g
VATAPÁ	Pão francês	20 g
	Amendoim	0,05 g
	Castanha	0,05 g
	Camarão seco	10 g
	Leite de coco	10 g
XIMXIM DE BOFE	Azeite de dendê	10 g
	Bofe	150 g
	Camarão seco	30 g
	Leite de coco	50 g
	Amendoim	0,05 g
COZIDO	Azeite de dendê	10 g
	Carne bovina – músculo ou acém ou peito sem osso ou cruz machado	140 g
	Charque	25 g
	Salpresa	20 g
	Calabresa	15 g
	Bacon	0,05 g
	Costela	10 g
	Batata doce/abóbora/banana da terra/cenoura	40 g
	Quiabo/maxixe/giló/couve	40 g
	Chuchu/repolho/batata inglesa	40 g
ENSOPADO COM LEGUMES	Pirão	80 g
	Carne bovina – músculo ou acém ou peito sem osso ou cruz machado	140 g
	Abóbora	30 g
	Batata inglesa	40 g



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

	Chuchu	10 g
	Cenoura	20 g

Obs.1: No dia em que no cardápio for mine cozido, devem constar de 04 a 05 legumes (120 g) e carne bovina (140 g), além do charque, salpresa, calabrese, bacon e costela.

Obs.2: O vatapá pode ser de pão ou farinha de trigo.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO I.4

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA FUNCIONAMENTO DA COZINHA DA COLÔNIA PENAL DE SIMÕES FILHO – CPSF

Item	Descrição	Und.	Quantidade
01	Forno combinado grande 220 V	pç	01
02	Autoclave para cocção de alimentos tipo caldeirão a gás-vapor capacidade de 300 litros, corpo executado em aço inoxidável com formato cilíndrico estrutura em aço qualificado.	pç	02
03	Fogão Industrial 08 queimadores	pç	01
04	Balança digital de plataforma 300 kg	pç	01
05	Balança portátil digital capacidade 5kg	pç	01
06	Cafeteira elétrica 20 litros 220 V	pç	01
07	Liquidificador industrial com capô em aço inoxidável capacidade 05 litros motor monofásico 110 volts	pç	01
08	Freezer horizontal 2 portas 220 V	pç	02
09	Liquidificador doméstico	pç	01
10	Carrinhos auxiliares	pç	02
11	Carro plataforma 300 kg inox	pç	01
12	Fatiador de frios inox	pç	01
13	Processador de alimentos capacidade de 8 litros	pç	01
14	Batedeira industrial para massas com tacho em aço inoxidável, capacidade 15 L	pç	01
15	Batedeira doméstica	pç	01
16	Ar condicionado tipo split 18.000 BTU para o refeitório	pç	02
17	Exaustores industriais	pç	02
18	Chapa Bifeteira grande	pç	02
19	Esguichos de pré-lavagem com mangueira reforçada de alta pressão e gatilho de acionamento.	pç	02
20	Cuscuzeiro Alumínio (tipo Hotel) Grande	pç	04
21	Abridor de lata	pç	01
22	Aros para coador de café	pç	02
23	Refresqueira 2 compartimentos 110 V	pç	01
24	Caixa para pão c/ tampa grande	pç	12
25	Coador de café	pç	02
26	Prato fundo de louça para mesa	pç	50
27	Prato sobremesa louça	pç	50
28	Garfo inox para mesa	pç	50
29	Faca inox para mesa	pç	50
30	Colher inox para mesa	pç	20
31	Bandejas plásticas	pç	40
32	Borrifadores	pç	02
33	Batedor tipo pera arame 30 cm	pç	02
34	Concha alumínio DM 15 cm	pç	04
35	Concha inox DM 5 cm cabo inteiro	pç	04
36	Concha inox DM 9 cm cabo inteiro	pç	03
37	Escumadeira grande 15cm	pç	02
38	Escumadeira média 12 cm	pç	02
39	Escumadeira pequena 10 cm	pç	02
40	Remo grande 1 m	pç	04
41	Remo pequeno 60 cm	pç	01
42	Espátula inox 12 cm	pç	02
43	Faca 15 cm cabo monobloco	pç	03
44	Faca de açougueiro (grande)	pç	02
45	Faca de açougueiro (média)	pç	02
46	Garfo inox trinchante p/ assados	pç	03
47	Pedra amolar	pç	01
48	Pegador massa inox	pç	06
49	Cutelo	pç	02
50	Garrafa térmica 0,5L	pç	02
51	Garrafa térmica 1,5L	pç	06
52	Tábua para carne (polietileno, cores variadas)	pç	03
53	Tábua para legumes (polietileno, cores variadas)	pç	06
54	Cortador de legumes c/ tripé grande	pç	01
55	Escurredor Arroz 60 cm	pç	01
56	Escurredor Macarrão 60cm	pç	01



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

57	Panela 60 cm	pç	02
58	Panela 50 cm	pç	04
59	Panela 40 cm	pç	03
60	Panela 20 cm	pç	02
61	Caldeirão (tipo hotel) grande	pç	01
62	Caldeirão (tipo hotel) médio	pç	01
63	Panela de pressão 15 L	pç	01
64	Panela de pressão 4,5 L	pç	01
65	Frigideira grande	pç	04
66	Assadeira grande (placas)	pç	04
67	Assadeira média (placas)	pç	04
68	Assadeira pequena (placas)	pç	04
69	Descascador manual de legumes	pç	03
70	Balde com tampa 20L	pç	04
71	Monobloco para carne	pç	06
72	Monobloco para câmara	pç	06
73	Caixas vazadas para armazenamento de marmitas	pç	12
74	Garrafão térmico (12L)	pç	13
75	Garrafão térmico (05L)	pç	06
76	Garrafão térmico (03L)	pç	02
77	Garrafão térmico (02L)	pç	02
78	Galheteiro	pç	04
79	Farinheira	pç	04
80	Molheiro	pç	04
81	Termômetro digital	pç	02
82	Jarra para suco em vidro (2L)	pç	03
83	Jogo de mantimentos	pç	06
84	Luva térmica ¾	pç	2 pares
85	Luva de aço	pç	02
86	Bebedouro	pç	01
87	Filtro	pç	01
88	Saboneteira de parede	pç	03
89	Lixeiras para banheiro	pç	02
90	Suporte papel toalha	pç	02
91	Lixeira com tampa e pedal (grande)	pç	04
92	Caçarola média c/ tampa	pç	01
93	Caçarola pequena c/ tampa	pç	01
94	Cuba média rasa pç	pç	04
95	Cuba média funda	pç	06
96	Cuba pequena funda	pç	01
97	Caneca alumínio 3L	pç	03
98	Tacho com orla e asas de alumínio	pç	01
99	Paletes para armazenamento (câmaras e estoque seco)	pç	10
100	Estantes inox para armazenamento em câmaras	pç	07



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO I.5

MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO ESTADO, LOCALIZADOS NA UNIDADE:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
01	FOGÃO A GÁS COM 8 QUEIMADORES	01	BOM
02	ARMÁRIO EM AÇO INOX COM 4 PRATELEIRAS	01	BOM
03	AR CONDICIONADOS DE JANELAS 10.000 BTU ´S	01	ÓTIMO
04	AR CONDICIONADO SPLIT 18.000 BTU	01	REGULAR – ESTÁ COM VAZAMENTO
05	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AQUECIDO	01	ÓTIMO
06	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES REFRIGERADO	01	ÓTIMO
07	CUBAS 1/1 20 MM COM TAMPAS	06	BOM
08	CUBAS 1/1 6,5 MM COM TAMPAS	04	BOM
09	CUBAS 1/2 10 MM COM TAMPAS	01	BOM
10	DESCASCADOR DE LEGUMES	01	NECESSITA DE MANUTENÇÃO
12	RALADOR DE LEGUMES	01	BOM
14	CÂMARA FRIGORÍFICA HORTIFRUTI	01	BOM
15	CÂMARA FRIGORÍFICA CONGELAMENTO	01	QUEBRADA
16	CONJUNTO DE MESAS E CADEIRAS (TOTAL 20 LUGARES)	04	BOM
17	BALCÃO DE APOIO TAMPO DE VIDRO	01	ÓTIMO
18	EXAUSTORES	02	REGULAR – NÃO FUNCIONAM NECESSITA COLOCAR O MOTOR
19	CARRINHOS PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÕES	02	BOM
20	BANCADAS GRANDES INOX	03	BOM
21	MESA INOX	01	BOM
22	BANCADAS DE APOIO MÉDIAS	03	BOM
23	MESAS DE APOIO PEQUENAS	02	BOM
24	PIA COM 1 CUBA GRANDE	01	BOM
25	PIA COM 2 CUBAS FUNDAS INOX	04	BOM
26	PIA COM 1 CUBA PEQUENA	01	BOM
27	MESAS ESCRITÓRIO	03	REGULAR
28	CADEIRAS GIRATÓRIAS	03	BOM

Fonte – Direção da Colônia Penal de Simões Filho



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO I.6

1. Modelo de descrição da proposta de preços

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

Item	Código SIMPAS	UF	Quantitativo Mensal	Cronograma/ Prazo	Preço Unitário (R\$)	Preço Mensal (R\$)	Preço Global/Anual (R\$)
1	01.28.35.00001117-7 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para ceia. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	300	12 meses			
2	01.28.35.00000760-9 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para café da manhã. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	6.900	12 meses			
3	01.28.35.00000761-7 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para jantar. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	6.900	12 meses			
4	01.28.35.00000759-5 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, para almoço. Conjunto Penal de Simões Filho.	Un	7.420	12 meses			
Valor estimado mensal							
Valor estimado global/ Anual							
Prazo de validade da proposta							() DIAS [≥60]

Salvador ____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO DOCUMENTO

Número do processo administrativo: 023.1905.2024.0003742-92.

2. NECESSIDADE

2.1. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação, nutrição, com operacionalização e produção nas dependências da CONTRATANTE, transporte, distribuição nas dependências da **Colônia Penal de Simões Filho** e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia), no atendimento às necessidades da referida Unidade Prisional, constituída por Internos, Servidores Administrativos e Servidores Plantonistas.

O objetivo, portanto, será a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas a internos e servidores do Estado que atuam na Unidade Prisional definidas no Termode Referência anexado aos autos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados.

Ademais, a presente contratação se faz necessária, visto que, a CONTRATANTE precisa cumprir as obrigações previstas na Lei Federal nº 7.210 de 1984 (Lei de Execução Penal) art. 10, inciso I, que apregoa o dever do Estado em face da custódia do condenado, quer seja, o dever de assistência material, que, por sua vez, trata-se do fornecimento de alimentação a estes custodiados.

2.2 Área requisitante

Coordenação de Serviços Gerais – SEAP/BA

2.3 Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa a ser contratada deverá apresentar atestados de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições/dias em Unidades Prisionais por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

A exigência do local específico de prestação dos serviços quer seja, o preparo e fornecimento de refeições/dia em Unidades Prisionais, ocorre de forma excepcional, visto que, muito embora o preparo e o fornecimento de alimentação seja um serviço amplamente prestado por diversas empresas, necessitamos de empresas que disponham de experiência neste ambiente prisional, haja vista que, exige uma logística peculiar, devendo a parcela de maior relevância ser direcionada a indivíduos em custódia do Estado, o que traz, muitas vezes, uma dinâmica diversificada para execução do presente serviço, exigindo da empresa uma expertise específica.

Além disso, a contratada deverá comprovar que possui profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), detentor de atestado de responsabilidade técnica expedido pelo CRN competente.

Deverá também observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Produtos na área Alimentar.

Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

A empresa que fornecerá as refeições somente poderá iniciar as suas operações contratuais após a obtenção de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a SEAP/BA totalmente isenta dessas responsabilidades.

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 326/97 (MBPF), RDC ANVISA nº 275/02 -(POP), RDC ANVISA nº 216/04), pela operacionalização, preparo



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

das refeições, bem como o transporte e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do objeto contratado, dentre as quais destacam-se:

Programação das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio diário completo– mensal; Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo; Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo; Pré-preparo e cocção da alimentação; Coleta diária de amostras da alimentação preparada; Porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; Acondicionamento e transporte das refeições; Entrega das refeições e respectivos vasilhames plásticos e descartáveis até o(s) local (is) de entrega indicado(s) pela CONTRATANTE; Aquisição de gêneros alimentícios (hortaliças, leguminosos, etc.) e insumos (vassouras, estopas, fardamentos, etc.) produzidos nas Unidades Prisionais através dos programas de ressocialização desenvolvidos com os internos do sistema prisional do Estado da Bahia; respeitando os valores praticados pelo mercado.

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, respeitando as Leis da Alimentação, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo.

Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida.

A operacionalização, transporte e entrega das refeições no (s) local (is) estabelecido (s) pela CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

Fornecer alimentação em todas as consistências, sendo elas: branda, pastosa, semilíquida e/ou líquida completa, estabelecido pela(o) Nutricionista fiscal da CONTRATANTE.

3 SOLUÇÃO

3.1 Levantamento de Mercado

O fornecimento de refeições no espaço destinado ao refeitório da Unidade Prisional deverá ser feito através da contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da CONTRATANTE) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (Desjejum, almoço, jantar e ceia) em Unidades Prisionais, para atender às necessidades dos internos, servidores administrativos e servidores plantonistas.

O serviço de distribuição de refeição é instrumento importante para o atendimento da assistência material do interno prevista na Lei de Execução Penal.

3.2 Descrição da solução como um todo

A solução encontrada para suprir a demanda pelo serviço que compõe a presente necessidade é a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da Contratante, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) que possa fornecer alimentação de forma contínua, eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para atender às necessidades da Colônia Penal de Simões Filho, constituída de Internos, Servidores Administrativos e Servidores Plantonistas.

Pretende-se alcançar com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento das necessidades da administração.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, dentro da Unidade Prisional, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

3.3 Estimativa das Quantidades a serem Contratadas



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DA CPSF					
UNIDADE/ENDEREÇO	ETAPA DIÁRIA				ESTIMATIVA MENSAL
	Desjejum	Almoço	Jantar	Ceia	
Colônia Penal de Simões Filho	230	247	230	10	21.520

3.4 Estimativa do Valor da Contratação

Para a realização da pesquisa de preços, foram utilizadas as metodologias descritas na Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública Federal, Estadual, do Distrito Federal e Municípios, seja essa administração direta, autárquica ou fundacional.

Assim sendo, o valor da presente contratação toma por base o disposto no art. 23 do aludido diploma normativo, que expressamente dispõe:

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e **contratação de serviços em geral**, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

Dessa forma, com base nas cotações e mapa de preço anexado aos autos, o custo anual estimado da presente contratação será de **R\$ 3.031.852,80** (três milhões, trinta e um mil e oitocentos e cinquenta e dois reais e oitenta centavos), correspondente ao quantitativo anual estimado de **258.240** (duzentas e cinquenta e oito mil e duzentas e quarenta) refeições, ao valor unitário médio de **R\$ 5,73** (cinco reais e setenta e três centavos) para desjejum, **R\$ 14,77** (quatorze reais e setenta e sete centavos) para almoço, **R\$ 14,76** (quatorze reais e setenta e seis centavos) para Jantar e **R\$ 5,60** (cinco reais e sessenta centavos) para ceia, levando em consideração cada desjejum, almoço, jantar e ceia servidos ao interno, assim como, cada almoço servido ao Servidor Administrativo, e, por fim, cada Desjejum, almoço, jantar e ceia servidas ao Servidor Plantonista.

3.5 Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A adjudicação do pregão se dará em relação a todos os itens (desjejum, almoço, jantar e ceia), uma vez que o objeto abarca uma solução única composta pelo fornecimento de refeição pronta com mão de obra não exclusiva. Verificou-se que dessa forma pode-se melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, não representando perda de economia de escala.

3.6 Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

3.7 Demonstração de previsão da contratação no planejamento da Administração

Tomou-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Preliminar, os contratos executados anteriormente por empresas vencedoras de processos licitatórios realizados pela SEAP/BA para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da contratante) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia).

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos por esta Secretaria, visto que, as Unidades Prisionais necessitam da operacionalização do serviço de fornecimento de alimentação, uma vez que, trata-se de um dever imposto ao Estado, sobretudo, a partir do momento que estabelece uma relação de custódia com o interno.

4 PLANEJAMENTO

4.1 Resultados Pretendidos

Pretende-se contratar os itens descritos no edital ao menor preço, com as quantidades, especificações e qualidade garantidas, visando complementar as ações assistenciais realizadas aos internos do sistema prisional, com a prestação dos serviços de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da contratante) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) a Colônia Penal de Simões Filho.

4.2 Providências a serem adotadas

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e, caso aprovado pela Autoridade Competente da SEAP/BA, será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico. Após a homologação da licitação poderá ser feita a contratação para a contratação do serviço aqui descrito.

4.3 Possíveis Impactos Ambientais

Não se vislumbram possíveis impactos ambientais decorrentes desta contratação, sem a necessidade, portanto, de medidas de tratamento ou mitigadoras em busca do saneamento de riscos existentes na área.

5 VIABILIDADE

Declaração de Viabilidade/Inviabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. A contratação por pregão eletrônico mostrou-se viável, pois serão alcançadas a eficácia, a efetividade e a economicidade na contratação do serviço.

Coordenação de Serviços Gerais – SEAP/BA



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP
ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO
[SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA]

(x) LICITAÇÃO
(x) PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/20____

CONTRATO Nº ____/____ O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO E A [PESSOA JURÍDICA _____], PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado pelo Dr. JOSÉ CARLOS SOUTO DE CASTRO FILHO, titular da Secretaria de Administração Penitenciária e Ressocialização, CNPJ nº 13.699.404.001-67, Av. Luís Viana Filho, s/n, 3ª Avenida, 310, Centro Administrativo da Bahia - CAB, Salvador, BA, CEP: 41.745-005, autorizado pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de 04/05/2024, doravante denominado Contratante, e a _____ [pessoa jurídica], inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____, doravante representada pelo Sr(a). _____, portador da cédula de identidade nº _____, emitida por _____, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, doravante denominado Contratada, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 009/2024 processo administrativo nº 023.1905.2024.0003742-92, que se regerá Lei Estadual nº 14.634, de 28 de novembro de 2023, pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de alimentação preparada (Dentro da Unidade Administrativa - Colônia Penal de Simões Filho - CPSF), nas condições estabelecidas no Termo de Referência (art. 92, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

1.2 Vinculam-se a esta contratação, independentemente de transcrição (art. 92, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

- a) Termo de Referência;
- b) Proposta da Contratada;
- c) Edital da Licitação;
- d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (meses), a contar de a contar da data da subscrição da Autorização de Prestação de Serviços – APS (*parágrafo único do art. 67 da Lei nº 14.634/2023*), prorrogável até atingir o limite de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

2.2 A prorrogação de que trata esta cláusula está condicionada à justificativa e autorização da autoridade competente para celebrar o ajuste, devendo as condições e preços permanecerem vantajosos para o Contratante, permitida a negociação com a Contratada, observando-se, ainda, o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) comprovação de que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) apresentação de relatório que discorra sobre a execução do Contrato, com informações de que os serviços foram prestados regularmente;
- c) apresentação de justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) manifestação expressa da Contratada informando o interesse na prorrogação;
- e) comprovação de que a Contratada mantém as condições iniciais de habilitação.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

2.3 A Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4 A prorrogação do Contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6 O Contrato não poderá ser prorrogado, quando for aplicada à Contratada:

- a) a sanção de impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado da Bahia;
- b) a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, nos termos do §5º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 As regras de execução e de gestão do contrato constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato (art. 92, incisos IV, VII e XVIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.2 Fica indicado como gestor deste Contrato o servidor _____, matrícula: _____

Nota: alternativamente, a nomeação do gestor do contrato pode ser feita por portaria.

3.3 Fica(m) indicado(s) como fiscal(is) deste Contrato o(s) servidor(es): _____ matrícula: _____

Nota: alternativamente, a nomeação do fiscal e/ou comissão pode ser feita por portaria].

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual (art. 122, §2º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. Estima-se para o Contrato o valor global de R\$ _____ (_____), conforme valores abaixo especificados:

LOTE ÚNICO						
ITEM	Código SIMPAS	Descrição	Unidade de Fornecimento (UF)	Quantitativo	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO MENSAL
1						
2						
3						
4						
VALOR ESTIMADO MENSAL						
VALOR ESTIMADO GLOBAL/ANUAL						

5.2. Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da Contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, tributos, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela Contratada das obrigações.

5.3 O valor do Contrato referido nesta Cláusula é meramente estimativo, dependendo os pagamentos devidos à Contratada dos quantitativos efetivamente executados.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento à Contratada e as demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui anexo deste Contrato (art. 92, incisos V e VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA SÉTIMA – MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO DO CONTRATO

Reajustamento em sentido estrito

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano contado de 09/04/2024, data do orçamento estimado (art. 92, inciso V e §3º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.2 Após o interregno de 1 (um) ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços (INPC).

7.2.1 Na hipótese de não reajustamento dos preços pelo Contratante, o requerimento de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 131, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob pena de preclusão.

7.3 Nos reajustamentos subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.7 O reajustamento será realizado por apostilamento, na forma do art. 136, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Outras causas de reequilíbrio econômico-financeiro

7.8 O reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro dependerá de requerimento da Contratada quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

7.8.1 O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nas hipóteses do art. 124, inciso II, "d", ou do art. 135 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, deverá ser formulado pelo interessado no prazo máximo de um ano do fato que o ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002.

7.8.2 Na hipótese de contratos de serviços contínuos, o requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob pena de preclusão (art. 131, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.8.2.1 Fica convencionado que, nos casos de contrato de serviços contínuos com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, o requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato deverá observar a disposição do subitem 7.8.1.

7.9. O Contratante, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, prorrogável por igual período mediante justificativa, responderá a eventuais pedidos de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato apresentado pela Contratada (art. 92, inciso XI, c/c 123, parágrafo único da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.10 O processo de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro em favor do Contratante ~~pode~~ deverá ser instaurado quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 O Contratante, além das determinações contidas no instrumento convocatório, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Contrato e seus anexos;
- b) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) intimar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
- d) comunicar-se com a Contratada para emissão de nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) relativamente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- e) efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;
- f) aplicar à Contratada as sanções previstas em lei e neste Contrato;
- g) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato apresentadas pela Contratada, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, no prazo definido no subitem 8.1.1;
- h) responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro apresentados pelo Contratada no prazo definido no subitem 7.9;
- i) intimar os emitentes das garantias relativamente ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, §4º da Lei nº 14.133, de 2021).

8.1.1 O Contratante, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do(s) requerimento(s) relacionado à execução do presente Contrato, decidirá sobre todas as solicitações e reclamações apresentadas pela Contratada, admitida a prorrogação motivada do prazo, por igual período (art. 123 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações decorrentes de lei e aquelas a seguir dispostas:

- a) designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução do Contrato, servindo de interlocutor e canal de comunicação entre as partes;
- b) atender às determinações regulares emitidas pelo Contratante e prestar o(s) esclarecimento(s) ou informação(ões) por ele solicitado(s) (art. 137, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);
- c) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Contratante, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- d) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- e) não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- f) quando não for possível a verificação da regularidade no Cadastro de Fornecedores, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da Contratada; 4) certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- g) manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- h) prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;
- i) executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato e comunicar ao Contratante qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do Contrato;
- m) paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- j) promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- k) conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- l) submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência;
- m) cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em lei, observado o disposto no art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- n) atender às seguintes obrigações concernentes à aprendizagem: [art. 116, da Lei Federal nº 14.133, de 2021 c/c Lei Federal nº 13.459/15 e Decreto nº 16.761/15]:
 - 1) observar a determinação do art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452, de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT) e respectiva regulamentação;
 - 2) recrutar, preferencialmente, para a contratação de aprendizes determinada pelo art. 429 da CLT, os estudantes indicados no §2º do art. 38 da Lei estadual nº 14.395, de 2021, no percentual mínimo de 10% (dez por cento) do quadro de aprendizes da Contratada;
 - 3) apresentar ao fiscal ou responsável pela gestão e acompanhamento do contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado do início efetivo da execução do serviço, a lista completa dos aprendizes, indicando aqueles selecionados no banco de dados de que trata a Lei estadual nº 14.395, de 2021, devendo justificar, perante o Contratante, a eventual impossibilidade de seu cumprimento.
- o) comprovar a reserva de cargos a que se refere o subitem acima, no prazo fixado pelo Contratante, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);
- p) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- q) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, inciso II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- r) observar a legislação federal, estadual e municipal, relativa ao objeto do Contrato;
- s) alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- t) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

u) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do Contrato;

v) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do presente Contrato;

w) emitir nota(s) fiscal(is) ou instrumento(s) de cobrança equivalente(s) de acordo com a legislação, contendo descrição dos serviços, indicação de sua quantidade, preço unitário e valor total;

y) providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no site www.comprasnet.ba.gov.br ou outro que venha a substituí-lo, para a prática de atos através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI;

z) realizar os serviços de manutenção e assistência técnica conforme prescrições do Termo de Referência;

aa) prover as instalações, aparelhamento e pessoal técnico exigidos na licitação;

bb) alocar durante todo o período de execução do objeto profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica e a equipe técnica mínima exigida no instrumento convocatório, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pelo Contratante;

cc) ressarcir o Contratante pelos danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados.

9.2 Além das determinações acima descritas, a Contratada deverá:

a) atender às obrigações de que tratam os Anexos deste Contrato;

b) manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato (art. 118 da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

9.2.1 A indicação ou a manutenção do preposto da Contratada poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, hipótese em que a empresa designará outro profissional para o exercício da atividade.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1 As disposições sobre a garantia da contratação estão disciplinadas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Constituem infrações administrativas para os fins deste Contrato, as condutas constantes do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações constantes do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, as sanções previstas no art. 156 da mesma norma, observado os arts. 48 e 49 da Lei Federal nº 14.634, de 2023 e a disciplina constante do Regulamento do Estado da Bahia.

11.3. No que concerne à multa, será observado o que se segue:

11.3.1 Multa compensatória:

a) No caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa compensatória no percentual de 10 % (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

b) Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicada multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do serviço já realizado.

c) No caso de descumprimento da obrigação acessória, será aplicada multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da obrigação descumprida ou da estimativa arbitrada do seu custo.

d) No caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de contrato, em aceitar ou retirar o instrumento equivalente, ou, quando for o caso, em assinar a ata de registro de preços, ou praticar condutas a elas equiparadas, será aplicada multa compensatória no percentual de 10 % (dez por cento) incidente sobre o valor correspondente ao objeto adjudicado ou, quando for o caso, da estimativa da contratação.

11.3.1.1 Considera-se acessória, para os fins deste Contrato, a obrigação contratual de natureza instrumental, secundária ou meramente formal.

11.3.1.2 O inadimplemento de obrigação acessória que retarde, comprometa ou impeça a execução da obrigação principal será considerado descumprimento da obrigação principal, sujeitando-se às cominações legais respectivas.

11.3.2 Multa moratória:

a) O atraso injustificado na execução do Contrato ensejará a aplicação de multa moratória no percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da obrigação descumprida ou da estimativa



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

arbitrada do seu custo, observado o percentual máximo total de 30% (trinta por cento).

b) O atraso injustificado do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição de garantia contratual ensejará a aplicação de multa moratória no percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor global do contrato.

11.3.2.1 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.3.2.2 Na hipótese do subitem anterior, se o cálculo da multa moratória atingir o patamar correspondente ao valor máximo da multa compensatória, o recebimento do objeto deverá ser recusado, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

11.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, observado o disposto na Lei Estadual nº 12.209, de 20 de abril de 2011 (art. 156, §9º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei Federal 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.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei e no Regulamento do Estado da Bahia (art. 159 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e §3º, do art. 47 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.8. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos em lei e neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial.

11.8.1. Com a desconsideração da personalidade jurídica, 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 a Contratada.

11.8.2 Em todos os casos de desconsideração da personalidade jurídica deverão ser observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. 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 ele 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 e §1º do art. 55 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.10. 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 Federal nº 14.133, de 2021, conforme disciplinado no Regulamento do Estado da Bahia (art. 60 da Lei nº 14.634, de 2023).

11.11. A apuração das infrações administrativas será realizada em processo administrativo sancionatório, com a observância das garantias da ampla defesa e do contraditório, na forma do regulamento, conforme disciplina constante do Regulamento do Estado da Bahia.

11.11.1 Será admitida medida cautelar destinada a garantir o resultado útil do processo administrativo sancionatório, de forma antecedente ou incidental à sua instauração, inclusive a retenção provisória do valor correspondente à estimativa da sanção de multa.

11.11.2 O valor da retenção provisória a que se refere o subitem anterior deste artigo não poderá exceder ao limite máximo estabelecido no §3º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

12.1.1. O Contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o Contrato não mais lhe oferece vantagem (art. 106, inciso III da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do Contrato, desde que haja a intimação à Contratada pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia (art. 106, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).



ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

12.1.3. Caso a intimação da não-continuidade do Contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O Contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. A extinção do contrato poderá ser:

- determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta (arts. 138, inciso I, e 139 da Lei Federal nº 14.133, de 2021);
- consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração (art. 138, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);
- determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial (art. 138, inciso III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

12.2.2. A alteração social, da finalidade ou da estrutura da empresa Contratada não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o Contrato (art. 137, inciso III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

12.2.2.1. Se a alteração de que trata a subcláusula 12.2.2 implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.2.3. O Contrato será extinto caso se constate que a Contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

12.3 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido de:

- balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- indenizações e multas.

12.4 A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 131 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observada a Cláusula Sétima deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas para o pagamento do presente Contrato correrão à conta de recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada (art. 92, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

Unidade FIPLAN	Função	Subfunção	Programa	P/A/OE
3.35.101.0003	14	421	438	4646
Região/planejamento	Natureza da despesa	Destinação do recurso	Tipo de recurso orçamentário	
9900	3.3.90.39.00	1.500.0.100.000000.00.00.00	Normal	

13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e a liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. A Contratada é obrigada 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 (art. 125 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, conforme art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - COMUNICAÇÃO ELETRÔNICA

16.1. Fica pactuado que os atos de comunicação processual com a Contratada poderão ser realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei nº 12.209, de 2011, e do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

16.1.1. A Contratada deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais, conforme Decreto estadual nº 17.983, de 24 de outubro de 2017.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO – SEAP

17.1 As partes se comprometem a cumprir a Lei Federal nº 13.709, de 2018 (Lei de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), bem como regras e regulamentos que lhe forem aplicáveis e que tenham por objeto os dados pessoais tratados no âmbito do objeto contratado.

17.2 A Contratada deverá utilizar os dados pessoais recebidos em função do objeto do Contrato somente para a finalidade do objeto pactuado, não podendo, em caso algum, utilizar esses dados pessoais para finalidade distinta, sob pena de extinção imediata da contratação.

17.3 A Contratada se obriga a não armazenar, arquivar, reproduzir, transmitir, distribuir, transferir ou de qualquer forma compartilhar os dados pessoais disponibilizados pelo Contratante com terceiros, salvo nas hipóteses legalmente previstas.

17.4 Em caso de incidente de vazamento de dados pessoais, a Contratada deverá enviar comunicação ao Contratante, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contado a partir da ciência do vazamento, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

a) data e hora do incidente; b) data e hora da ciência pela Contratada; c) relação dos tipos de dados afetados pelo incidente; d) relação de titulares afetados pelo incidente; e e) indicação de medidas que estiverem sendo tomadas para sanar e mitigar o incidente, bem como reparar eventuais danos e evitar novos incidentes.

17.5 O Contratante deverá ser informado no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela Contratada.

17.6 A Contratada deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres desta Cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

17.7 Encerrado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da Contratada eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

17.8 A Contratada deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações sobre os dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

17.9 Em caso de descumprimento de qualquer obrigação prevista nesta Cláusula, a Contratada ficará sujeita à integral responsabilização, inclusive por perdas e danos, aplicação das sanções cabíveis e da extinção do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato observará o disposto no art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

18.2 Os casos omissos serão dirimidos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, na Lei nº 14.634, de 2023, e demais normas aplicáveis.

18.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Contrato observará o art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e o art. 67 da Lei nº 14.634, de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1 As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solucionar quaisquer dúvidas oriundas deste instrumento que não puderem ser dirimidas por quaisquer dos meios alternativos resolução de controvérsias de que trata a Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Salvador, [dia] de [mês] de 2024.

Representante legal do Contratante

Representante legal da Contratada

TESTEMUNHAS:

1-