



ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

Rua Coronel Fontenele de Castro, 44, - Bairro Estação Experimental, Rio Branco/AC, CEP 69.918-188
- <http://iapen.acre.gov.br/>

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 106/2025/IAPEN - DCL

Processo nº 4005.014143.00041/2025-62

I - INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA	
1 – Órgão Solicitante:	
Instituto de Administração Penitenciária - IAPEN	
2 – Número da Unidade Orçamentária:	3 – Descrição de Categoria de Investimento:
• Programa de Trabalho: 06.421.1449.1092.0000 • Elemento de Despesa: 33.90.39.00 • Fonte: 1.500.0100	() Capacitação () Equipamento de Apoio () Equipamento de TI () Consultoria/Auditoria/ Assessoria () Despesa de Custeio () Bens de Consumo () Material Permanente (X) Serviço de Terceiros/Pessoa Jurídica
4 – Unidade Administrativa Solicitante:	
Departamento de Gestão Administrativa - DERGA	
II – FUNDAMENTAÇÃO MÍNIMA PARA AQUISIÇÃO	
1 – Modalidade:	
Dispensa Emergencial/ Menor Preço/Lote Global, vide art. 75, VIII da Lei 14.133/2021	
2 - Critério de Julgamento:	
Menor Preço por Lote.	
3 – Objeto Sintético:	
Contratação emergencial de empresa especializada para prestação dos serviços contínuos de preparo, fornecimento e entrega de alimentação (almoço e jantar) nas Instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.	

1.

DO OBJETO

1.1.

Contratação emergencial de empresa especializada para prestação dos serviços contínuos de preparo, fornecimento e entrega de alimentação (almoço e jantar) nas Instalações físicas do Complexo Penitenciário da Capital, para atender as demandas do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.
2.

DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1.

LEGISLAÇÃO QUE PODERÁ SER APLICADA AO OBJETO:

2.1.1.

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

- 2.1.2. Decreto Estadual n.º 11.363 de 22 de novembro de 2023 - Regulamenta, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado do Acre, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- 2.1.3. Lei n.º 8.078, de 11 de dezembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção do consumidor.
- 2.1.4. Lei nº 6.583, 20 de outubro de 1978, Regula o Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas.
- 2.1.5. Demais legislações sanitárias pertinentes (ANVISA, RDC 216/2004 e RDC 275/2002).
- 2.1.6. Instrução Normativa CGE/AC nº 001/2016.

3. DAS JUSTIFICATIVAS

3.1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. Atendimento à necessidade pública de prestação contínua e ininterrupta de fornecimento de alimentação para a população carcerária, justificamos a necessidade de realizar a abertura de processo Licitatório emergencial, em cumprimento ao disposto na Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984, arts. 12 e 41, I), para suprir a necessidade do Instituto de Administração Penitenciária no Município de Rio Branco/AC.

3.1.2. A contratação atende ao princípio da continuidade do serviço público (art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021).

(...) VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso; ([Vide ADI 6890](#)).

3.1.3. Para o enquadramento da hipótese como emergência, que justificaria a contratação direta, ANTÔNIO CARLOS CINTRA DO AMARAL define:

A emergência é caracterizada pela inadequação do procedimento formal licitatório ao caso concreto. Mais especificamente: um caso é de emergência quando reclama solução imediata, de tal modo que a relevante) ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços ou bens, ou, ainda, provocar a paralisação ou prejudicar a regularidade de suas atividades específicas. Quando a realização da licitação não é compatível com a solução necessária no momento preconizado, não se caracteriza a emergência. A emergência, portanto, é caracterizada como a situação que demanda providências imediatas sob pena de comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, que não poderia aguardar o trâmite normal de um procedimento licitatório. Assim, para a dispensa de licitação, o autor citado acima afirma necessária a presença de dois requisitos, quais sejam: a) Demonstração concreta e efetivada potencialidade de dano: a urgência deve ser concreta e efetiva. (...) O comprometimento à segurança significa risco de destruição ou de sequelas à integridade física ou mental de pessoas ou, quanto a bens, o risco de seu perecimento ou deterioração. b) Demonstração de que a contratação é de via adequada e efetiva para eliminar o risco: a contratação imediata apenas será admissível se evidenciado que será instrumento adequado e eficiente de eliminar o risco. Havendo risco de lesão ao interesse público, a contratação deve ser realizada, punindo-se o agente que não adotou as cautelas necessárias.

3.1.4. O fornecimento de alimentação em penitenciárias, está previsto na Lei de Execuções Penais, competindo ao Instituto de administração Penitenciária, representante legal do poder Estatal, fornece às ferramentas necessárias para à ressocialização do apenado, orientando o seu retorno à convivência em sociedade. Nesse processo, no cumprimento da pena, é imprescindível à prestação de assistências materiais, de saúde, jurídica, educacional, social e religiosa. Nessa conjuntura, cabe destacar que a alimentação é uma ferramenta de assistência básica, material, necessária para a manutenção da estrutura humana, e que a sua falta, comprometeria todo o processo de reeducação do apenado que se encontra sobre os cuidados desse instituto.

3.1.5. Acerca da contratação e da sua imprescindibilidade, é imperativo destacar que o fornecimento de alimentação em penitenciárias está previsto na Lei de Execuções Penais (Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984), tendo tal previsão expressa no art. 12, que diz, in verbis:

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

3.1.6. Ademais, tal assistência é, por ser atribuição dos estabelecimentos prisionais, de competência da Administração Penitenciária, representante legal do poder Estatal, que é o responsável por fornece as ferramentas necessárias para a ressocialização do apenado, orientando o seu retorno à convivência em sociedade. Não é demais dizer que a alimentação é ferramenta essencial no processo de humanização do processo de reeducação do apenado, vez que se refere diretamente à dignidade da pessoa humana e, no presente caso, trata-se de direito garantido ao preso, como prevê a própria legislação de execução penal, em seu art. 41, que diz:

"Art. 41. Constituem direitos do preso

3.1.7. O ministério da Saúde e o Ministério da Justiça aprovaram através da Portaria Interministerial n.º 1777/03 o Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário, destinado a prover a atenção integral à Saúde da população prisional confinada em unidades masculinas e femininas. As diretrizes descritas no Plano apontam para a importância da definição e execução de ações e serviços, em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde Nacional. A necessidade de execução, acompanhamento e avaliação das ações de saúde e de prevenção de doenças nas Unidades Prisionais se deve aos inúmeros fatores de risco, que grande parte dessa população está exposta. A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerentes a dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Experiências em outras Unidades da Federação comprovaram que a mudança do sistema de Autogestão onde a alimentação era preparada pela própria Unidade Prisional pela gestão compartilhada da produção onde Empresa contratada realiza todas as etapas do processo produtivo e a Administração Pública apenas gere o sistema, fornecendo espaço físico adequado e infraestrutura básica, trouxe dentre outras as seguintes vantagens:

- Redução das falhas no fornecimento, operacionalização e confecção da alimentação.
- Extinção de custos de manutenção e reparos dos equipamentos e demais utensílios de cozinha industrial, inclusive limpeza de caixas d'água, limpa fossa, etc.
- Redução de riscos de perdas no armazenamento; desperdícios, além de desvios de materiais.
- Redução de riscos de contaminação.
- Desburocratização em nível administrativo relativo a estocagem de mantimentos, quantidades e prazos de validade dos alimentos recebidos. Redução de custos operacionais com água, energia elétrica e gás industrial. Desburocratização em nível técnico nutricional quanto a cardápios e horários de entrega das refeições.

3.1.8. Diante do todo exposto, fica demonstrada que a concreta e efetiva potencialidade de dano desta contratação emergencial se encontra devidamente justificada pela urgência da aquisição do objeto em questão gerado pelo encerramento do contrato nº 031/2020 cujos não existe mais a possibilidade de promover aditivos.

3.1.9. Como também, a referida aquisição encontra, também, garita, no Princípio da Continuidade do Serviço Público, haja vista, que o interesse público só será atendido satisfatoriamente se com a continuidade da prestação de serviço, sem os quais ficaria impossível o bom funcionamento das atividades penitenciárias. Por fim, a imprevisibilidade é considerada requisito vital para a caracterização da contratação emergencial, segundo o disposto no inciso art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

3.1.10. Outro fator vital na preparação da alimentação nas cozinhas dos estabelecimentos que as possuem, se deve à segurança das instalações físicas e mesmo dos internos, profissionais que labutam naqueles estabelecimentos, bem como dos visitantes, porquanto, o controle da entrada de veículos e transeuntes àquelas instalações é realizado de maneira rigorosa e demorado. Sendo as alimentações preparadas no interior do Complexo Penitenciário, a vistoria será necessária somente quando caminhões de empresas fornecedoras comparecem àquele local, duas a três vezes por semana, ao contrário, se preparadas em locais diversos daqueles estabelecimentos, todos os dias, esses caminhões seriam barrados na entrada do estabelecimento prisional, vistoriados, para posteriormente serem liberadas suas entradas ao estabelecimento, resultando que, além do esfriamento natural do deslocamento fora dos estabelecimentos para estes, a alimentação sofrerá maior esfriamento por esta necessidade. Importante frisar que a clientela do serviço de preparo e fornecimento de alimentação preparada da empresa a ser contratada, para este serviço é composta por homens e mulheres que transgrediram as normas vigentes e se encontram recolhidos em instituições para serem ressocializados. No fito de

retornarem ao convívio da sociedade, sendo que grande parte dessa clientela é revoltada com as regras de convivência social que transgrediram, tornando-se pessoas rebeldes e agressivas que se julgam detentoras do discernimento de agirem de forma violenta, contrapõem-se a quaisquer ditames que lhes sejam impostos e até mesmo passíveis de se rebelarem ante qualquer situação que não lhes agrade. Esta clientela difere das demais porquanto, servido alimentação que lhes desagrade, seja por má preparação, atraso na entrega, odor ou temperatura e conservação, ao contrário de outros clientes que simplesmente reclamam ou se levantam da cadeira e saem para outro local em busca de alimentação de melhor qualidade, simplesmente organizam badernas e outros movimentos similares, os quais podem resultar inclusive na ofensa à integridade física dos servidores que laboram naquelas instituições ou mesmo de outros internos.

3.2. DA JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.2.1. É inviável realizar a divisão dos itens do presente processo, pois compromete toda a segurança e o controle de prevenção, tanto para a produção da alimentação quanto para o espaço disponibilizado pela Contratante para preparo e distribuição da alimentação, não podendo ser realizada por diversas empresas, permitindo assim somente duas empresas, sendo uma para realizar a prestação dos serviços de almoço e jantar e outra para a prestação de serviços de jejum (café da manhã), sendo este último, objeto de outro processo licitatório.

3.2.2. A vantajosidade do LOTE ÚNICO para almoço e janta é permitir que o IAPEN/AC possa manter a restrição e evitar a grande rotatividade de entrada e saída de funcionários para a prestação dos serviços, visto que diariamente são executadas atividades de fiscalização e controle que permitem assegurar o acesso ao ambiente físico, sendo permitido somente a entrada de pessoas autorizadas.

3.2.3. A realização da licitação por item, pode comprometer ou inviabilizar o desenvolvimento das atividades realizadas dentro do espaço disponibilizado pela Contratante, pois pode permitir a adjudicação e homologação, sendo inviável o controle do fluxo da unidade. Desta forma, justificamos a necessidade da realização do processo por Lote, pois permitirá que haja competitividade de lance e não acarretará risco e desequilíbrio na prestação do serviço pelo menor valor.

3.2.4. Faz-se necessário frisar que o Instituto de Administração Penitenciária — IAPEN, tem ciência de todo arcabouço legal que rege o funcionamento da Administração Pública, tais como a Lei nº14.133/2021:

- "Art.11. O processo licitatório tem por objetivos:
- I - assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;
 - II - assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;
 - III - evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;
 - IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável."

3.2.5. A escolha da licitação pelo critério de julgamento de "menor preço por lote" referencia-se no ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade na prestação dos serviços, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases do empreendimento, a maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados.

3.2.6. A rigor, o agrupamento de vários itens num mesmo lote não compromete a competitividade do certame, desde que várias empresas, que atuam no mercado, apresentem condições e aptidão para cotar todos os itens, principalmente levando-se em consideração a modalidade adotada.

3.2.7. Face ao exposto, este Instituto não ver impedimento legal a utilização do critério de julgamento de "menor preço por lote" para a licitação em tela, estando presentes os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, e da probidade administrativa que regem os atos Administrativos.

3.2.8. Dessa forma, justificamos a futura contratação, visando estabelecer por parte da Contratada em seu quadro os funcionários que ficaram habilitados para realizar a entrega da alimentação, sem rotatividade. Essa limitação se faz necessário, pois o IAPEN/AC necessita respaldar e zelar pela vida de todos que circulam na unidade.

3.3. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DE EMPRESA SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

3.3.1. Não será admitida a participação de empresas sob a forma de consórcio.

3.3.2. Como sabido, a participação de empresas consorciadas tem por fundamento ampliar a competitividade, notadamente em licitações que envolvam objeto complexo, de grande vulto ou diante das circunstâncias de mercado. Ou seja, para que seja permitida a participação de consórcio, faz-se necessário que o objeto contratual seja complexo, de grande vulto ou, ainda, que seja uma prática de mercado.

3.3.3. Por outro lado, o consórcio pode cercear a competitividade entre os licitantes, uma vez que reduz o universo de disputa, notadamente porque - caso não fosse permitida a reunião de empresas - estas concorreriam entre si.

3.3.4. In casu, o objeto não é complexo e também não há prática de mercado a exigir a participação de empresas em consórcios, motivo pelo qual se veda tal expediente no presente certame.

4. DA MODALIDADE

4.1. Dispensa Emergencial/ Menor Preço/Lote Global.

4.2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.3. Menor preço por Lote.

5. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os serviços a serem prestados possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital por meio de especificações usuais do mercado, enquadrando-se, portanto, como serviços de uso comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei n.º 14.133/2021.

6. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

6.1. O LOTE ÚNICO será destinado a todas as Empresas que se enquadrem nas exigências do edital

COMPLEXO PENITENCIÁRIO- (FRANCISCO DE OLIVEIRA CONDE/RIO BRANCO)								
LOTE ÚNICO								
ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA	QUANT. ESTIMADA MENSAL	QUANT. ESTIMADA ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
01	300004723 - CONTRATRACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA; PRESTACAO DE SERVICOS ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO DE COZINHA; INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO	UN	5.316	159.480	1.913.760	R\$ 16,47	R\$ 2.626.635,60	R\$ 31.519.627,20

	PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO ; PESANDO 800 GRAMAS NO MÍNIMO; ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO Nº 09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.							
02	300004723 - CONTRATRACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADANA; PRESTACAO DE SERVICOS ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO DE COZINHA; INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO; PESANDO 800 GRAMAS NO MÍNIMO; (ALMOÇO COM PRESCRIÇÃO MÉDICA OU NUTRICIONAL). ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	350	10.500	126.000	R\$ 17,76	R\$ 186.480,00	R\$ 2.237.760,00
03	300004725 - CONTRATRACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS; ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO; DE COZINHA INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO; PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTACAO JANTAR ; PESANDO 800GRAMAS (NO MÍNIMO), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	5.316	159.480	1.913.760	R\$ 16,47	R\$ 2.626.635,60	R\$ 31.519.627,20
04	300004725 - CONTRATRACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS; ININTERRUPTOS DE GERENCIAMENTO; DE COZINHA INDUSTRIAL PARA FORNECIMENTO; PRODUCAO; E ENTREGA INTERNA DE ALIMENTACAO JANTAR; COM PRESCRIÇÃO MÉDICA OU NUTRICIONAL , PESANDO 800GRAMAS (NO MÍNIMO), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO N09 DE 1.200ML FECHAMENTO MÁQUINA, NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE RIO BRANCO.	UN	350	10.500	126.000	R\$ 17,76	R\$ 186.480,00	R\$ 2.237.760,00
VALOR TOTAL LOTE ÚNICO :								R\$ 67.514.774,40

7. PROPORCIONAMENTO DA PLANILHA

7.1. Saladas Diversas:

Folhosos e legumes	60 gramas 15 Kcal.
--------------------	--------------------

7.2. Feijão Tipo 1:

Alimentos	Medida caseira
Feijão cozido	150 gramas - 91,44 Kcal.

7.3. Cereais, Tubérculos e Raízes:

Arroz, Pães, Massas, Batata e Mandioca.

Alimentos	Medida caseira
Arroz Branco cozido Arroz integral (dietas)	300 gramas - 320 Kcal.
Farofa	50 gramas- 183 Kcal.

Macarrão/Mandioca/Purê de batata com leite e manteiga	60 gramas -120 Kcal.
Pão	1 unidade (150 gramas) - 200 Kcal.

7.4. Proteínas/Carnes vermelhas/brancas:

Alimentos	Medida caseira
Carne assada	180 gramas - 283 Kcal.
Bife de panela	180 gramas - 404 Kcal.
Bife acebolado	180 gramas - 342 Kcal.
Guisado de carne (coxão duro)	180 gramas - 404 Kcal.
Carne Moída (segunda)	180 gramas - 378 Kcal.
Frango assado	Peito de frango 180 gramas - 215 Kcal. Coxa e sobrecoxa 180 gramas - 240 Kcal. 2 unidades de steak de frango - 240 Kcal.
Frango ao molho	180 gramas - 359 Kcal.
Frango desfiado	180 gramas - 359 Kcal.
Ovo cozido/frito	03 unidades 180 gramas - 231 Kcal.
Feijoada	(isca de carne, calabresa, costela, rabo, pé, máscara, lombo suíno) proteínas mistas 180 gramas - 404 Kcal.
Sopa (dieta)	carne / frango/arroz/ macarrão/ legumes/feijão 800gramas - 478 kcal.

8. DO VALOR

- 8.1. O valor estimado da presente contratação é de **R\$ 67.514.774,40 (sessenta e sete milhões, quinhentos e quatorze mil setecentos e setenta e quatro reais e quarenta centavos).**
- 8.2. O valor da contratação poderá variar, pois corresponderá ao valor adjudicado;

8.3. O fornecedor deverá garantir o preço do Lote apresentado na proposta que será elaborada independentemente da quantidade fornecida.

9. DO QUANTITATIVO

9.1. O Instituto de Administração Penitenciária do Acre, não estará obrigada a adquirir os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os produtos de acordo com a sua necessidade;

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A referida despesa está adequada à Lei Federal nº 14.133/2021 e ao Orçamento-Programa do Exercício de 2025, está incluída no Plano Plurianual 2024/2027, na Lei de Diretrizes Orçamentárias e na Lei Orçamentária Anual do corrente ano.

Cód. Órgão / Unidade Executora	Programa de Trabalho	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso	Valor Estimado
719/209	06.421.1449.1092.0000	33 90 39 00	1.500.0100	R\$ 14.863.051,20
719/209	06.421.1449.1092.0000	33 90 39 00	1.500.0100	R\$ 29.726.102,40
TOTAL				R\$ 44.589.153,60

10.2. DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA Nº 257/2025/IAPEN - DIOE (0016225039).

11. DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1. A apresentação das propostas implica na aceitação de todas as condições do termo de referência e demais documentos que integram o processo de contratação;

11.2. A proposta deverá detalhar de maneira clara e minuciosa a base de cálculo do preço ofertado, evidenciando como foi determinado o valor apresentado.

11.3. Será considerada habilitada a empresa que ofertar menor valor por lote;

11.4. O prazo de validade das propostas é de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação, assim como prevê o Decreto Estadual de nº 3.753/2019, art. 2º, II, § 2º e § 3º.

12. DO RELATÓRIO TÉCNICO-NUTRICIONAL

12.1. INTRODUÇÃO

12.1.1. A alimentação é assegurada como direito humano, no âmbito internacional, pela Declaração Universal de Direitos Humanos, datada de 1948. A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento é fundamental a segurança alimentar e nutricional, que é definida como a garantia a todos os cidadãos ao acesso contínuo e permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

12.1.2. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm sido definidas como espaços destinados à produção e ou ao fornecimento de refeições para coletividade. Representa uma unidade administrativa organizada, abrangendo desde o planejamento da aquisição de alimentos e seleção de fornecedores até a análise dos efeitos da alimentação servida.

12.1.3. Thomé, et al. (2016) afirma que existem quatro elementos essenciais para assegura a ordem na prisão, são eles: assistência jurídica e de saúde, visita e alimentação. Assim, o tema alimentação é de extrema importância, uma vez que caso o internado receba alimentos em quantidade insuficiente poderá sua integridade física prejudicada.

12.1.4. Assim, o presente relatório objetiva analisar, do ponto de vista nutricional, o termo de referência utilizado na contratação da empresa fornecedora de alimentos do complexo penitenciário de Rio Branco – Acre.

12.2. JUSTIFICATIVA

12.2.1. No que se trata a respeito da “Composições das refeições”, que descrevem a frequência semanal das preparações, observa-se a variação dos itens no cardápio e que estão presentes todos os grupos alimentares, grupo dos alimentos energéticos.

12.2.2. De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira (2014), proposto pelo Ministério da Saúde, arroz, milho, trigo e todos os cereais são fontes importantes de carboidratos, fibras, vitaminas (principalmente do complexo B) e minerais. Combinados ao feijão ou outra leguminosa, os cereais constituem também fonte de proteína de excelente qualidade. Dessa forma, o oferecimento ao reeducando desses itens, diariamente, promovem o suporte de calorias necessário ao bom estado nutricional.

12.2.3. Quando se trata de **acondicionamento das refeições** a RDC – nº 216, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, afirma que “o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C”. A RDC citada afirma no seu inciso 4.9.2 que “O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas”. E no inciso 4.9.3 “Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado”. Assim, ao se optar embalagens térmicas reutilizáveis é imprescindível que seja garantido as condições higiênicas e sanitárias desses recipientes.

12.2.4. Na **fiscalização do local de produção** é importante que seja observado a existência de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs relacionando, no mínimo, itens sobre higienização de instalações, equipamentos e móveis, higiene e saúde dos manipuladores, higienização do reservatório e controle integrado de vetores e pragas urbanas. A aplicação da lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos, presentes na Resolução - RDC 275, de 21 de outubro de 2002, é um excelente instrumento para verificar as condições sanitárias da empresa contratada. Sugere-se que a empresa vencedora do contrato mantenha um cronograma de treinamento para colaboradores acerca de higiene dos alimentos, noções de porcionamento , higiene de utensílios, higiene pessoal, uso de EPIs, dentre outros assuntos pertinentes a produção de alimentos.

12.2.5. A respeito da informação nutricional e ao porcionamento, observa-se que, em média, o reeducando receberá em torno de 2200 kcal por dia. Uma das maiores expoentes nas ciências da Nutrição, Philippe et al. (1999), ao desenvolver a pirâmide alimentar brasileira, afirma que quantidade de energia (kcal) depende de fatores como idade, sexo, altura, nível de atividade física, entre outros. A dieta de 1600 kcal foi calculada para mulheres com atividade física sedentária e a dieta com 2200 kcal pode ser aplicada para homens com atividade física sedentária. Assim, o fornecimento de refeições no porcionamento referenciado alcança as necessidades diárias de calorias, prevenindo a perda de peso dos reeducando, uma vez que devido as características do regime de vida desses indivíduos ficam confinados em celas por mais de 16h, tendo baixo gasto energético.

12.3. CONCLUSÃO

12.3.1. A resolução nº 27, de 9 de julho de 2020, em seu artigo 1º, afirma que as autoridades do sistema de justiça fiscalizam o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada das pessoas privadas de liberdade. Portanto, observa-se que termo de referência que visa a contratação de empresa para o fornecimento de alimentos ao sistema prisional do Estado do Acre encontra-se dentro dos parâmetros estabelecidos pelos órgãos internacionais e nacionais no que tange ao alcance das necessidades diárias de calorias, lipídios e proteínas.

12.3.2. Contudo, sugere-se a oferta de maiores quantidades de vegetais e legumes, e que haja variação na oferta ao longo da semana, uma vez que são alimentos que previnem o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como a hipertensão arterial, o diabetes e a obesidade, muito presentes entre a população carcerária.

12.3.3. Recomenda-se, também, considerando o hábito alimentar da população da região norte, a oferta, pelo menos mensalmente, de peixes no cardápio. E a redução, a um mínimo necessário, de frituras e embutidos.

12.3.4. Por fim, a inclusão de alimentos integrais, como o arroz, o macarrão, no almoço e jantar, para aqueles reeducandos em regime de alimentação com prescrição médica ou nutricional é uma alternativa para pacientes com necessidades de alimentação especial.

13. **DA VISTORIA DO LOCAL E PRAZO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

13.1. A empresa vencedora do LOTE ÚNICO (almoço e jantar), previamente à assinatura do contrato, o IAPEN sinalizará para que a CONTRATADA realize adaptações e posterior vistoria da CONTRATANTE, local/cozinha, onde serão fabricadas as refeições, sendo este no Complexo Penitenciário, localizado na Estrada do Barro Vermelho, km 03 – Distrito Industrial - Rio Branco/AC.

13.2. A Comissão do IAPEN encarregada de realizar vistoria deverá ser composta por servidores e nutricionista.

13.3. Considerando o caráter de urgência da presente contratação, pelo período de até 30 (trinta) dias corridos, após a assinatura do Contrato, a Contratada poderá produzir as refeições fora das dependências do Complexo Penitenciário descrito no subitem 13.1, desde que o local de produção atenda às legislações sanitárias municipais, estaduais e federais (ANVISA), e com condições para execução de todas as etapas de produção, inclusive as condições de transporte e acondicionamento previsto nos Itens 19 e 34 deste Termo de Referência.

13.4. No prazo de 5 (cinco) dias após a assinatura da ata, a Comissão do IAPEN encarregada de realizar a vistoria, analisará as instalações físicas, bem como os equipamentos e utensílios indispensáveis para execução do contrato, considerando a necessidade de existência de armazenamento adequado dos insumos e da matéria prima para produção dos alimentos como materiais, carnes, verduras (secos, molhados e congelados), devendo a empresa apresentar local que atenda às legislações sanitárias municipais, estaduais e federais (ANVISA), e com condições para execução de todas as etapas de produção.

13.5. No ato da vistoria, a CONTRATADA deverá apresentar à Comissão do IAPEN as devidas licenças sanitárias (Alvará Sanitário Estadual ou Municipal) do local onde serão fabricadas as refeições.

13.6. Após a vistoria, a Comissão do IAPEN emitirá um laudo técnico aprovando ou desaprovando as instalações e equipamentos apresentadas para o fornecimento das refeições. Caso a empresa seja reprovada na vistoria, o IAPEN deverá relatar no laudo o que deve ser melhorado, será dado um prazo máximo de 10 (dez) dias para a empresa se adequar. Caso a empresa não se adeque no prazo estabelecido, o IAPEN, deverá comunicar à SELIC para que seja convocado o segundo classificado.

13.7. Após a aprovação na vistoria, a empresa será convocada para assinar o contrato no prazo de 01 (um) dia útil, sendo realizado a solicitação de empenho e posterior emissão da ordem de serviço.

14. **DA VISITA AO LOCAL DE PRODUÇÃO — COMPLEXO PENITENCIÁRIO DA CAPITAL**

14.1. A visita poderá ser agendada, até o penúltimo dia útil que anteceder o prazo final para a apresentação das propostas, conforme Aviso a ser publicado no Diário Oficial do Estado - DOE, das 08:00hs às 14:00hs de segunda à sexta-feira, junto a Diretoria de Planejamento a, através do e-mail: iapengabinete@gmail.com.

14.2. Os horários das visitas serão agendados de forma que os interessados não realizem a vistoria com outros possíveis participantes para que não conheçam a identidade de seus possíveis concorrentes, evitando assim a possibilidade de conluio.

14.3. A visita poderá ser realizada pelo(s) sócio(s) da empresa, pelo responsável técnico(a), ou outro qualquer outro representante da empresa, desde que munidos de documento de identificação e outros que possam comprovar a legitimidade da vistoria em nome da empresa solicitante.

14.4. A visita à cozinha no Complexo Penitenciário tem o intuito de evidenciar aos interessados do pregão, as peculiaridades dos serviços, considerando as particularidades para a execução de serviços ininterruptos do Sistema Penitenciário Estadual, o que exige do futuro contratado a instalação de cozinha industrial com máquinas, equipamentos e materiais essenciais para prestação de serviço, fornecimento e entrega, devendo deter de capacidade técnica para gerenciar e executar os serviços, bem como de condições financeiras satisfatórias para suportar a contratação e garantir o efetivo funcionamento da cozinha industrial, considerando a expressiva quantidade de refeições diárias a serem fornecidas.

14.5. Após a realização da vistoria (quando realizada), o Instituto de Administração Penitenciária — IAPEN emitirá um atestado de visita, comprovando a visita da licitante ao local de produção dos alimentos. O referido atestado de visita deverá fazer parte do envelope de habilitação.

14.6. A vistoria não é obrigatória, todavia, a Empresa que não efetuá-la, terá que apresentar declaração formal assinada pelo responsável indicado pela empresa, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades do local onde o serviço será executado, não podendo alegar posteriormente desconhecimento do local para requerer acréscimo contratual. A referida declaração deve constar no envelope de habilitação, sob pena de inabilitação.

15. **DO CONTRATO**

15.1. **DOS PRAZOS**

15.2. Após homologação do processo de contratação, desde que aprovada na vistoria realizada pela Comissão do IAPEN, a empresa será convocada para assinar o contrato no prazo de 1 (um) dia útil, após regularmente convocada, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pela Lei Federal nº 14.133, de 2021. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

15.3. O prazo para a CONTRATADA iniciar os serviços do LOTE ÚNICO será imediato e iniciará a partir da emissão da ordem de serviço.

15.4. **DA VIGÊNCIA**

15.5. O contrato vigorará pelo prazo de 01 ano, a partir da data de sua assinatura, improrrogável, na forma dos artigos 75, VIII da Lei n.º 14.133, de 2021.

16. **DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

16.1. Como condição para contratação, a CONTRATADA deverá apresentar declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico (nutricionista) que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão.

16.2. A comprovação do vínculo profissional da equipe encarregada de executar os serviços com a CONTRATADA poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho ou de declaração de compromisso de vinculação contratual e deverá ser apresentada como condição para contratação.

16.3. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da Contratada, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho.

17. **DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

17.1. A empresa contratada deverá prestar os serviços em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência e em sua Proposta, sem defeitos ou avarias, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor (art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90) e demais legislação aplicáveis à espécie.

17.2. O descumprimento do prazo estipulado acarretará à empresa contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021 e no Edital e seus anexos.

17.3. No caso de empresa contratada prever atraso no início ou na conclusão dos serviços, poderá solicitar prorrogação de prazo, desde que presentes: justo motivo), prova documental da alegação e que o pedido seja encaminhado ao fiscal do contrato.

17.4. Não sendo apresentado pedido de prorrogação, ou caso apresentado, não seja aceito, a aplicação das sanções prevista neste Termo de Referência e no contrato realizar-se-á em procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa à empresa contratada.

18. **DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 18.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega interna das refeições ao (s) local (is) indicado (s) pela CONTRATANTE, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários de entrega dos mesmos.
- 18.2. A matéria prima das refeições deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes.
- 18.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas;
- 18.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 18.5. Após a entrega, constatadas inconformidades nas refeições, as mesmas serão substituídas no prazo máximo de 01 hora, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus ao IAPEN.
- 18.6. Na hipótese de substituição, complementação de quantidade ou de partes, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do IAPEN.
- 18.7. Para garantir o fiel cumprimento do objeto, as empresas deverão identificar suas embalagens com (marca, adesivo, cor etc) conforme o local do fornecimento, para que se evitem possíveis extravios.
- 18.8. Faz-se necessária a identificação das embalagens, a fim de se apurar a responsabilidade da CONTRATADA, no caso em que houver algum incidente que porventura possa ocorrer.
- 18.9. O cardápio deverá ser elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATADA quinzenalmente, e apresentado à Administração para aprovação, respeitando a orientação do profissional responsável indicado pela Contratante, obedecendo aos critérios de gramas e calorias estipulados em edital.
- 18.10. Os cardápios poderão ser alterados, quinzenalmente ou mensalmente, por servidor qualificado para tal fim, designado pela CONTRATANTE, a fim de que os mesmos não se tornem cansativos e/ou repetitivos, tendo a CONTRATADA o prazo de 10 (dez) dias para encaminhar a alteração pertinente para devida aprovação.

19. **DO ACONDICIONAMENTOS DAS REFEIÇÕES**

- 19.1. As refeições (almoço e jantar) deverão estar acondicionadas em embalagens EM EMBALAGENS TÉRMICAS DE MARMITEX ALUMÍNIO Nº 09 DE 1.200ml FECHAMENTO MÁQUINA, DESCARTÁVEIS, com capacidade mínima de 800g, acompanhada de colher em material plástico resistente, para a utilização na refeição.
- 19.2. As refeições deverão ser acondicionadas para transporte em recipientes individuais, devidamente adequados e higienizados de forma que se vede totalmente à penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo-se a qualidade para o consumo.
- 19.3. RDC – no 216, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, afirma que “o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70oC”. A RDC citada afirma no seu inciso 4.9.2 que “O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas”. E no inciso 4.9.3 “Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado”. Assim, ao se optar embalagens térmicas reutilizáveis é imprescindível que seja garantido as condições higiênicas e sanitárias desses recipientes.

20. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 20.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial para o objeto a ser contratado.

21. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

- 21.1. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis prorrogáveis por igual período, a critério do IAPEN, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, no montante de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo, a CONTRATADA, optar pelas modalidades de garantias previstas no art. 96, § 1º e incisos, da Lei n.º 14.133/2021;
- 21.1.1. A garantia na forma de Carta de Fiança Bancária ou seguro garantia deverá estar em vigor com cobertura até o final do prazo previsto para assinatura do Termo de Encerramento Definitivo do Contrato, devendo mantê-la atualizada a garantia até 90 (noventa) dias após o recebimento final do objeto contratado.
- 21.1.2. Após a assinatura do Termo de Encerramento Físico do contrato será devolvida a “Garantia de Execução”, uma vez verificada a perfeita execução do objeto contratual.
- 21.1.3. A garantia em espécie deverá ser depositada em instituição financeira oficial, credenciada pelo IAPEN/AC, em conta remunerada que poderá ser movimentada somente por ordem do IAPEN/AC. A não integralização da garantia representa inadimplência contratual, passível de aplicação de multas e de rescisão, na forma prevista nas cláusulas contratuais.
- 21.1.4. Por ocasião de eventuais aditamentos contratuais que promovam acréscimos ao valor contratado ou prorrogações de prazo contratual, a garantia prestada deverá ser reforçada e/ou renovada, de forma a manter a observância do disposto no caput desta cláusula, em compatibilidade com os novos valores e prazos pactuados.
- 21.1.5. Não haverá qualquer restituição de garantia em caso de dissolução contratual, na forma do disposto na cláusula de rescisão, hipótese em que a garantia reverterá e será apropriada pelo IAPEN/AC.
- 21.1.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
- I - Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
 - II - Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - III - Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - IV - Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

- 21.2. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada deverá proceder à respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Contratante, mediante ofício entregue contra recibo. A não apresentação do reforço da garantia no prazo aqui previsto ensejará a aplicação das penalidades.

- 21.3. Após o cumprimento fiel e integral do contrato, o Estado devolverá à contratada, por intermédio da Contratante a garantia prestada.

22. **DA AMOSTRA**

- 22.1. A empresa que propor o menor preço e devidamente deverá apresentar amostras dos produtos a serem fornecidos, no prazo de até 1 (dia) dia útil, contados a partir da solicitação formal da Administração.
- 22.2. As amostras deverão conter:

- I -

Todos os itens que serão efetivamente distribuídos, com especificação detalhada de quantidade, composição, aparência, temperatura de entrega, validade e demais características pertinentes;
- II -

As embalagens dos produtos, conforme o modelo que será utilizado na distribuição, devidamente lacradas, rotuladas e compatíveis com as normas sanitárias e de segurança alimentar;
- III -

Caso haja variações nos itens ou nas embalagens, o fornecedor deverá apresentar amostras representativas de cada tipo, assegurando a devida clareza e fidelidade quanto à variedade oferecida.
- 22.3.

As amostras serão analisadas por comissão designada, com base nos seguintes critérios objetivos de aceitabilidade:
- 22.4.

Conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;
- I -

Qualidade dos insumos, sabor, textura, odor e apresentação dos alimentos;
- II -

Higiene e integridade das embalagens;
- III -

Temperatura e conservação adequada, conforme exigências sanitárias;
- IV -

Compatibilidade com os padrões nutricionais estabelecidos;
- V -

Atendimento às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.
- 22.5.

A avaliação será motivada em relatório técnico, devidamente fundamentado. A não conformidade com as exigências acima poderá resultar na desclassificação da licitante, com a imediata convocação da próxima colocada, respeitada a ordem de classificação.

23. DO CREDENCIAMENTO DA EQUIPE PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 23.1.

A Contratada fica obrigada a realizar o cadastramento e as solicitações de acesso de toda a sua equipe a Contratante, bem como os mesmos deverão exercer suas atividades compatíveis com a sua competência e caracterizados com uniforme da Contratada contendo identificação por meio de crachás.
- 23.2.

Os funcionários da Contratada deverão ter suas identificações previamente informadas a Administração por razões de segurança.
- 23.3.

Em caso de substituição dos funcionários da Contratada, a mesma precisará comunicar com antecedência a Contratante por meio de documento a necessidade de substituição e realizar as demais necessidades correlacionadas.
- 23.4.

Para conferência da pesagem, apresentação da alimentação, os funcionários da Contratada deverão participar juntamente com servidor ou servidores responsáveis para conferência e fiscalização.

24. DO LOCAL DE ENTREGA

- 24.1.

As refeições produzidas no LOTE ÚNICO, deverão ser entregues nos seguintes locais:
- 24.2.

Estrada do Barro vermelho KM 03 CEP: 69.908-970, Rio Branco Acre, Complexo Penitenciário Francisco de Oliveira Conde, Presídio Unidade de Segurança Máxima Antônio Amaro Alves, Presídio Feminino, demais unidades que possuem reeducandos sobre a responsabilidade deste Instituto de Administração Penitenciária. - IAPEN (BOPE, Batalhão ambiental, UP-04, Custódia - TJ/Ac).

25. DO HORÁRIO DE ENTREGA

- 25.1.

As refeições deverão ser acondicionadas com antecedência nunca superior a 90 minutos (1 hora e meia) de sua entrega:

COMPLEXO PENITENCIÁRIO - Francisco de Oliveira Conde	
Almoço / Almoço conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo – 11h00 às 11h30min
Jantar / Jantar conforme prescrição médica/nutricional	Segunda a domingo - 17h às 17h30h min

26. DA PREVISÃO ESTIMADA DE CONSUMO DIÁRIO/UNIDADE

COMPLEXO PENITENCIÁRIO - Francisco de Oliveira Conde	
DESCRIÇÃO	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA
Almoço	5.316
Almoço conforme prescrição médica/nutricional	350
Jantar	5.316

Jantar conforme prescrição médica/nutricional	350
---	-----

27. **FREQUÊNCIA SEMANAL DAS PREPARAÇÕES**

ALMOÇO E JANTAR As preparações do dia, deverão ser alternadas entre almoço e jantar.	
CARNES VERMELHAS/TIPOS DE CORTES ou PREPARAÇÕES	8 vezes por semana - (4x almoço e 4x jantar)
GUISADO DE CARNE (coxão duro)	2 VEZ POR SEMANA
BIFE DE PANELA ou BIFE ACEBOLADO ou CARNE ASSADA	2 VEZ POR SEMANA
FEIJOADADA (ISCA DE CARNE, CALABRESA, COSTELA, RABO, PÉ, MÁSCARA, LOMBO SUINO)	2 VEZ POR SEMANA
CARNE MOÍDA (de SEGUNDA) ou HAMBURGUER ou ALMONDEGAS	2 VEZ POR SEMANA
CARNES BRANCAS/TIPOS DE CORTES ou PREPARAÇÕES	4 vezes por semana - (2x almoço e 2x jantar)
PEITO DE FRANGO FRITO ou FRANGO DESFIADO ou FRANGO AO MOLHO (Intercalando por semana cada tipo de preparação)	2 VEZ POR SEMANA
FRANGO ASSADO: toda semana sendo: (PEITO OU COXA/SOBRECOXA OU STEAK DE FRANGO)	2 VEZ POR SEMANA
Ovo (INTERCALAR POR SEMANA: OVO COZIDO na outra semana OVO FRITO)	2 vez por semana - (1x almoço e 1x jantar)
Arroz, Feijão e Salada/legumes	Todos os dias
Farofa/Macarrão/Mandioca/Purê de batata com leite e manteiga	Todos os dias

28. **DA DISTRIBUIÇÃO**

- 28.1. As refeições deverão ser preparadas, acondicionadas e distribuídas dentro do Complexo Penitenciário de Rio Branco, observando-se rigorosamente os padrões de higiene, conservação, proporção e temperatura adequados, conforme as normas da ANVISA.
- 28.2. A distribuição interna das refeições será realizada pela CONTRATADA, com o apoio da mão-de-obra de detentos previamente designados pelo IAPEN, de acordo com suas aptidões e sob supervisão da Administração da Unidade.
- 28.3. A apresentação, porcionamento e aceitação das refeições serão supervisionados pela CONTRATANTE, podendo haver solicitações de ajustes sempre que necessário, visando a um atendimento adequado e satisfatório.
- 28.4. Os detentos designados para as atividades de apoio à distribuição deverão estar previamente cadastrados, conforme critérios da Administração Prisional, obedecendo às normas de segurança interna.

29. **DO CARDÁPIO**

- 29.1. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) Nutricionista responsável Técnica da CONTRATADA quinzenalmente, e apresentando à Administração para aprovação, respeitando a orientação do profissional responsável indicado pela Contratante, obedecendo aos critérios de gramas, mililitros e calorias estipulados em edital.
- 29.2. Os cardápios poderão ser alterados, quinzenalmente ou mensalmente, por servidor qualificado para tal fim, designado pela CONTRATANTE, a fim de que os mesmos não se tornem cansativos e/ou repetitivos, tendo a CONTRATADA, o prazo de 10 (dez) dias para encaminhar a alteração pertinente para devida aprovação.

30. **DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS REFERENTES À ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA**

- 30.1. Durante a vigência contratual, ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a instalação e manutenção das redes de energia elétrica, água e esgoto, que deverão ser totalmente individualizadas e desvinculadas das instalações do Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN/AC, mesmo que localizadas em estrutura física dentro do Complexo Penitenciário.
- 30.2. A CONTRATADA deverá providenciar, por sua conta e risco:
- 30.2.1. A criação de unidade consumidora própria e exclusiva para energia elétrica, com medição individual;
- 30.2.2. A instalação de sistema hidráulico com abastecimento e escoamento de água e esgoto independentes;
- 30.2.3. A instalação de equipamentos de medição e controle que permitam a total segregação do consumo, sem qualquer ônus, responsabilidade ou vínculo com as contas de consumo da Administração Pública.
- 30.3. A tipologia e a estrutura do espaço físico cedido exigem esse modelo de instalação individualizada, sendo este um condicionante técnico essencial à viabilidade do contrato. Essa medida também assegura que não haja qualquer risco de responsabilização da Administração Pública por despesas geradas pela execução do contrato.
- 30.4. A empresa poderá, mediante ciência e aprovação prévia do IAPEN, implantar tecnologias e equipamentos que visem à eficiência e à sustentabilidade operacional, como:
- 30.4.1. Sistemas de geração de energia por meio de placas fotovoltaicas;
- 30.4.2. Perfuração de poços artesianos;
- 30.4.3. Estações compactas de tratamento de esgoto.

- 30.5. Todos esses sistemas deverão estar devidamente regularizados junto aos órgãos de controle competentes (ex.: Energisa, Vigilância Sanitária, SEMEIA, IMAC, entre outros).
- 30.6. Fica vedada qualquer forma de ressarcimento à Administração Pública por consumo de água, energia elétrica ou esgoto , uma vez que tais despesas deverão ocorrer exclusivamente no âmbito da estrutura técnica e operacional instalada pela CONTRATADA, de forma segregada e autônoma.
31. **DA CONTRATAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA DE DETENTOS**
- 31.1. Em cumprimento ao disposto na Lei de Execuções Penais (Lei nº 7.210/1984), o detento é obrigado ao trabalho, na medida de suas aptidões e capacidades. Compete ao Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Acre – IAPEN promover a integração da pessoa privada de liberdade em atividades laborais remuneradas.
- 31.2. Considerando que o objeto contratual será executado nas dependências do Complexo Penitenciário de Rio Branco, o IAPEN celebrará contrato de prestação de serviços com empresa já contratada, a qual poderá, a seu critério, utilizar a mão de obra de presos custodiados nos regimes fechado e/ou semiaberto para a execução de atividades na cozinha da unidade.
- 31.3. As atividades laborais compreendem as funções de cozinheiro, auxiliar de cozinha, serviços gerais, limpeza e conservação, estoquista, entre outras correlatas.
- 31.4. A distribuição das funções será realizada pelo IAPEN, conforme o perfil técnico, aptidão e comportamento dos custodiados.
- 31.5. Cabe ressaltar que a utilização da mão de obra prisional se dará conforme os critérios da Lei de Execuções Penais e os parâmetros estabelecidos pelo Fundo Rotativo do Sistema Penitenciário , garantindo os direitos trabalhistas do apenado previstos em lei, tais como remuneração proporcional, assistência à Previdência Social e destinação de parte da remuneração ao Fundo Penitenciário.
- 31.6. Rotativo. A empresa contratada terá a prerrogativa de contratar diretamente os custodiados, desde que observe integralmente os critérios estabelecidos pelo IAPEN, inclusive quanto ao controle, fiscalização, remuneração e destinação de recursos ao Fundo Rotativo.
- 31.7. Em caso de inadimplemento por parte da empresa quanto ao repasse da remuneração aos apenados, a Administração poderá, mediante previsão contratual, reter os valores devidos diretamente dos créditos da contratada.
32. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
- 32.1. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto neste Termo de Referência;
- 32.2. Exercer, a seu critério e através de servidor ou de pessoas previamente designadas, ampla, irrestrita e permanente fiscalização da execução do contrato;
- 32.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos pertinentes ao objeto deste termo;
- 32.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 32.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 32.6. Exigir o cumprimento do objeto obedecendo os prazos, necessidades, obrigatoriedades e todas as exigências apresentadas no termo de referência e demais condições expostas.
- 32.7. A Contratante deverá a seu critério, e através dos servidores do IAPEN ou de pessoas previamente designadas, e com a equipe que recebe a alimentação nos horários de plantão, exercer ampla, irrestrita, absoluta e permanente fiscalização da execução do contrato toda vez que se fizer necessário.
- 32.8. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto do contrato, bem como, por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada e de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 32.9. A Contratante deverá realizar o acompanhamento das requisições recebidas pela Contratada quando apresentadas para solicitação de pagamento, observando e realizando o devido controle por meio de servidores autorizados ou designados por meio de portarias, para promover a conferência necessária quanto ao tipo de alimentação (desjejum, almoço e jantar), quantidade, data, assinatura de quem recebeu o objeto contratado, e a localização de onde foi entregue a alimentação.
- 32.10. Realizar os pagamentos devidos desde que a prestação do serviço tenha sido realizada conforme necessidades pactuadas.
- 32.11. Acompanhar a prestação do serviço para que a Contratada realize a execução do objeto contrato com qualidade, zelo, eficiência, e o devido cuidado.
- 32.12. Rejeitar no todo ou em parte, o fornecimento/execução entregue/executado em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
- 32.13. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 32.14. Designar equipe para atuar Gestor e Fiscal de contrato, conforme Instrução Normativa CGE nº 001/2016, e o Art.58 da Lei nº 8.666/93 quando se fizer necessário.
- 32.15. Acompanhar as fiscalizações, promover vistorias para acompanhar a execução da prestação do serviço com fornecimento de alimentação toda vez que se fizer necessário dentro da cozinha e demais espaços disponibilizados para a Contratada.
- 32.16. A contratante deverá por meio dos seus servidores designados ou autorizados, encaminhar as ocorrências ocasionadas pelo descuido, descaso e má prestação do serviço a Assessoria Jurídica e Corregedoria, para que se seja analisada e apurada a conduta da Contratada.
- 32.17. Atestar as notas fiscais por meio dos servidores designados por meio de portarias conforme o objeto contratado.
- 32.18. Realizar a publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamento na imprensa oficial/D.O.E. e PNCP.
33. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**
- 33.1. A CONTRATADA deverá apresentar Certidão emitida pelo Conselho Estadual Segurança Alimentar e Nutricional ou do Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural comprovando a aquisição de no mínimo trinta por cento dos insumos alimentares utilizados na produção das refeições oriundos de fornecedores inscritos em programas de produção alimentar familiar, agricultura urbana e periurbana, empreendimentos sócio produtivos e produção alimentar de proveniente de unidades penitenciárias ou Declaração do CONSEA ou do CEDR da impossibilidade técnica ou logística do atendimento referido requisito, conforme disposto no § 2º, art. 4º da Lei Estadual nº 2.293/2010.
- 33.2. A CONTRATADA deverá ter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, devendo utilizar-se de mão de obra prisional na quantidade necessária de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, formalizado por meio de Termo de Contrato com o IAPEN conforme Lei das Execuções Penais.
- 33.3. Todos os gêneros alimentícios (carne, aves, frutas, legumes, hortaliças, etc) deverão ser de boa qualidade, procedência e preferencialmente frescos. Os alimentos industrializados devem ser de grande aceitabilidade no mercado, devendo ser consumidos até o prazo de validade indicado pelo fabricante.
- 33.4. A CONTRATADA deverá administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições.

- 33.5. Prestar serviços na forma ajustada, nos moldes da Proposta e Normas Técnicas de Alimentação Terceirizada.
- 33.6. Cumprir e fazer cumprir todas as normas regulamentares sobre Segurança e higiene.
- 33.7. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na cotação de preços.
- 33.8. Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação e cotação de preços, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.
- 33.9. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas entre o contratado e seus empregados.
- 33.10. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do contrato.
- 33.11. Fornecer o cardápio para avaliação e aprovação técnica da nutricionista do quadro efetivo da CONTRATANTE.
- 33.12. A CONTRATADA deverá incluir nos cardápios, refeições diferenciadas para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, Dia do Preso etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais, que serão elaborados pela Nutricionista do quadro efetivo deste instituto.
- 33.13. Aceitar a solicitação da Contratante de alterar formalmente o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 (quarenta e oito) horas antes do preparo.
- 33.14. No caso de não haver a disponibilidade de algum item do cardápio para a elaboração da refeição, deverá a CONTRATADA notificar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para aprovação da substituição do item em falta, podendo este ser alterado somente mediante autorização.
- 33.15. Durante a vigência Contratual, ficará a cargo da Contratada, as despesas com energia elétrica e água, referente ao espaço cedido pela Contratante para preparo dos alimentos em suas dependências.
- 33.16. As sobras dos alimentos ficarão sobre a responsabilidade da empresa contratada, que deverão ser acondicionadas e descartadas de forma que não fiquem expostos ao ambiente, e removidos para local adequado.
- 33.17. 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.
- 33.18. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas, técnicos ou servidores indicados pela Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- 33.19. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com as suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 33.20. Apresentar a CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- 33.21. Apresentar a CONTRATANTE, a identificação RG, CPF e antecedentes criminais (Estadual, Federal e Militar) dos colabores/empregados que não fazem parte da mão de obra de EGRESSOS e REEDUCANDOS DO SISTEMA PRISIONAL.
- 33.22. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 33.23. Manter profissional responsável técnico pelos serviços 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 nº 14.133/2021.
- 33.24. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e praticados de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 33.25. 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 análise microbiológica dos alimentos.
- 33.26. 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, rebelião, motim e outro, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 33.27. Produzir, entregar as refeições aos comensais.
- 33.28. A CONTRATADA fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, com base no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.
- 33.29. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todas as refeições preparadas, 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.
- 33.30. A CONTRATADA deverá fornecer o almoço e jantar (lote único), conforme estabelecido no termo de referencia, de segunda a domingo.
- 33.31. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 33.31.1. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 33.31.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 33.31.3. Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 33.31.4. Pré-preparos e cocção da alimentação;
- 33.32. A CONTRATADA deverá fornecer a salada in natura, de maneira higiênica e devidamente acondicionada.
- 33.33. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico bimestral da alimentação a ser fornecida;
- 33.34. Do controle de qualidade e higiene, a Contratada deverá ainda adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de acordo com a proporcionalidade dos quantitativos que serão fornecidos, Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que trata dos itens relacionados abaixo:
- 33.34.1. Da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 33.34.2. Da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 33.34.3. Do Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

- 33.34.4. Do abastecimento de água;
- 33.34.5. Do Manejo dos resíduos;
- 33.34.6. Dos manipuladores;
- 33.34.7. Das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- 33.34.8. Da preparação do alimento;
- 33.34.9. Do armazenamento e transporte do alimento preparado;
- 33.34.10. Da exposição ao consumo do alimento preparado;
- 33.34.11. Da documentação e registro;
- 33.34.12. Da responsabilidade;
- 33.35. A verificação/fiscalização e acompanhamento do estabelecido na resolução especificada no item anterior será exercida pelo Executor de Contrato.
- 33.36. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminarem em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.
- 33.37. Comunicar a CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.
- 33.38. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos possam causar.

34. DO TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

- 34.1. As refeições deverão ser devidamente acondicionadas e transportadas em veículos apropriados, respeitando os padrões de higienização, conservação térmica e segurança alimentar, em conformidade com as normas da ANVISA e da legislação sanitária vigente, até o local de entrega definido pela CONTRATANTE, que se responsabilizará pela posterior distribuição interna.
- 34.2. Não será permitido o transporte de passageiros no mesmo compartimento destinado à alimentação. A constatação de má higiene ou acondicionamento inadequado acarretará a recusa do recebimento das refeições, sem prejuízo de outras sanções contratuais.
- 34.3. Os veículos utilizados para o transporte das refeições deverão:
 - 34.3.1. Ser exclusivos para este fim, com compartimento térmico compatível (ex.: hot box ou similar);
 - 34.3.2. Ter ano de fabricação não inferior a 5 (cinco) anos da data da assinatura do contrato;
 - 34.3.3. Possuir capacidade de carga de no mínimo 650 (seiscentos e cinquenta) kg e compartimento de carga 3.100 (três mil e cem) litros;
 - 34.3.4. Possuir Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária competente, válido;
 - 34.3.5. Estar em perfeitas condições de uso e limpeza, por dentro e por fora, com materiais internos laváveis e resistentes;
 - 34.3.6. Ser apresentados para vistoria técnica e sanitária obrigatória, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, a ser realizada no local e data agendados pela Administração da Unidade Penitenciária.
- 34.4. A apresentação e aprovação do veículo é condição indispensável para o início da execução contratual. Em caso de substituição ou inclusão de novo veículo, este deverá cumprir integralmente os mesmos requisitos, inclusive passar por nova vistoria e apresentar documentação atualizada.
- 34.5. A operacionalização, transporte e entrega das refeições deverão ser executados pela CONTRATADA, de forma a garantir:
 - 34.5.1. A correta apresentação, proporcionalidade, temperatura adequada e qualidade das refeições servidas;
 - 34.5.2. Possibilidade de análise e solicitação de ajustes pela Administração, visando ao atendimento das condições pactuadas.
- 34.6. O(s) funcionário(s) responsável(is) pela entrega deverão:
 - 34.6.1. Ter a identificação previamente informada, com cópia de RG ou CNH e certidão de antecedentes criminais atualizada apresentada à Administração da Unidade, por razões de segurança;
 - 34.6.2. Em caso de substituição, a CONTRATADA deverá comunicar previamente à Administração, apresentando a identificação e documentação do(s) novo(s) responsável(is);
 - 34.6.3. Apresentar documento de identificação oficial no momento da entrega para conferência.
- 34.7. Em caso de pane ou problema mecânico no veículo, a CONTRATADA deverá providenciar a imediata substituição, garantindo a continuidade do fornecimento das refeições, sob pena de sanções contratuais.

35. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 35.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 35.2. 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.
- 35.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 35.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 35.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 35.5.1. PREPOSTO
 - 35.5.1.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

35.5.1.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

35.5.2. **FISCAL DO CONTRATO**

35.5.2.1. São atribuições do fiscal de contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata de Registro de Preços, do Instrumento Contratual, seus anexos e eventuais aditivos/apostilamentos;
- II - Avaliar a quantidade e a qualidade dos serviços executados ou dos bens entregues;
- III - Atestar, em documento hábil, o fornecimento ou a entrega de bens permanentes ou de consumo e a prestação do serviço, após conferência prévia do objeto contratado;
- IV - No caso de serviços, controlar a efetividade e eficácia da sua execução em estrita observância ao estabelecido no contrato (especificações e normas técnicas, por exemplo), solicitando a correção de eventuais vícios, imperfeições, deficiências e/ou omissões;
- V - No caso de compras, acompanhar a entrega dos bens, verificando sua quantidade e qualidade;
- VI - Registrar todas as ocorrências havidas durante o período de execução do contrato, em livro próprio;
- VII - Observar os prazos contratuais para a regularização de eventuais falhas e, no caso da inexistência de sua previsão, estabelecer juntamente com o Gestor de Contrato, prazo razoável para medida saneadora.
- VIII - Conhecer suas atribuições e responsabilidades para o exercício das atividades de fiscalização;
- IX - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas pela contratada;
- X - Apresentar, periodicamente ou quando solicitado, relatório circunstanciado de acompanhamento da execução do serviço, da entrega do material ou do bem, que deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios, quando for o caso;
- XI - Acompanhar rotineiramente a execução dos serviços contratados, assim como conferir se os materiais ou bens requisitados foram entregues em perfeitos estado e nas mesmas condições e características pactuadas;
- XII - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas que – porventura - venham a ocorrer ao longo da execução contratual, desde que não ultrapassem suas competências;
- XIII - Encaminhar as questões que ultrapassem suas atribuições ao Gestor do Contrato;
- XIV - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- XV - Indicar, em nota técnica, a necessidade de eventuais descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços, por meio de glosas que serão escritas no verso da nota ou documento equivalente;
- XVI - Cientificar o gestor do contrato e também o Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante da possibilidade de não conclusão do objeto na data pactuada, com as devidas justificativas;
- XVII - Realizar, juntamente com a contratada, as medições dos serviços nas datas estabelecidas, antes de atestar as respectivas notas fiscais;
- XVIII - Reportar-se sempre ao preposto da contratada, não devendo, em hipótese alguma, dar ordens diretamente aos seus empregados;
- XIX - Emitir atestados ou certidões de avaliação dos serviços prestados;
- XX - Emitir atestado ou certidão de realização de serviços, total ou parcial;
- XXI - Controlar a medição do serviço executado, aprovando somente a medição dos servidos efetivamente realizados;
- XXII - Informar o Gestor do Contrato sobre irregularidade que deva ser sanada;
- XXIII - Glosar as medições quando houver má execução do contratado ou mesmo a sua não execução e, com isso, sugerir a aplicação de penalidades ao contratado em face do inadimplemento de suas obrigações; e
- XXIV - Representar, levando ao conhecimento das autoridades a execução de ato ilícito que tenha tido conhecimento em razão de seu ofício.

35.5.3. **GESTOR DO CONTRATO**

35.5.3.1. São atribuições do Gestor de Contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata de Registro de Preços, do Instrumento Contratual e seus eventuais aditivos;
- II - Gerenciar todo o Processo Administrativo de Despesa Pública – PADP referente à contratação;
- III - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, com qualidade e em respeito à legislação vigente;
- IV - Solicitar periodicamente ao fiscal do contrato relatório das ocorrências para que, sendo o caso, possa tomar as providências cabíveis a fim de corrigi-las;
- V - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas de sua alçada que venham a ocorrer ao longo da execução contratual;
- VI - Analisar notas/glosas escritas pelo fiscal, a fim de constatar a possível necessidade de descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços/compras, informando-as ao setor financeiro;
- VII - Encaminhar formalmente as demandas ao preposto por meio de ordem de serviço/entrega ou fornecimento;
- VIII - Repassar ao Fiscal de Contratos todas as informações e documentos relativos ao contrato, para que este último possa bem fiscalizá-lo;
- IX - Dar publicidade e manter semanalmente atualizados os dados de cada PADP sob sua gerência por meio da inserção de dados em meios informáticos;
- X - Acompanhar a vigência do instrumento contratual, a fim de proceder às diligências administrativas de prorrogação, se possível e vantajoso for, ou ao encerramento da contratação, de modo a garantir o atendimento do interesse público.
- XI - Propor medidas que melhorem a execução do contrato.
- XII - Conhecer suas atribuições para o exercício das atividades de gestão;
- XIII - Encaminhar ao respectivo responsável, as questões que ultrapassem o âmbito das suas atribuições para que possam ser solucionadas;

- XIV - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico, para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- XV - Alimentar o Portal da Transparência e de Acesso à Informação do Governo, os sistemas informatizados para gestão dos Contratos Administrativos e outros subsistemas quanto a informações inerentes aos contratos que gerencia, responsabilizando-se por tais informações, inclusive, sempre quando solicitadas;
- XVI - Negociar condições previamente estabelecidas com o contratante sempre que o mercado assim o exigir e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei
- XVII - Informar periodicamente ao Ordenador de Despesas do órgão/entidade sobre ocorrências relacionadas ao contrato. Por exemplo: execução de ajustes, requerimento de concessão de reajuste, prorrogações e etc., encaminhando, sempre que solicitado, o relatório de acompanhamento de obras ou serviços prestados comunicando as irregularidades encontradas
- XVIII - Juntamente com o fiscal, deve levar ao conhecimento do Ordenador de Despesas do órgão/entidade, sempre por escrito, instruções relativas a modificações de projetos aprovados, alterações de prazos, cronogramas e demais informações correlatas ao contrato, emitindo pareceres e relatórios técnicos como forma de subsidiar a Administração na tomada de decisões
- XIX - Obter a formalização da designação do preposto junto à contratada;
- XX - Elaborar o plano de inserção, instrumento pelo qual deverá ocorrer o repasse ao contratado dos conhecimentos necessários para a execução dos serviços, e disponibilizar infraestrutura adequada à contratada para execução do pactuado, quando for o caso;
- XXI - Notificar a contratada, por ordem do Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante, sobre irregularidades encontradas; e
- XXII - Controlar a regularidade do adimplemento das obrigações trabalhistas e previdenciárias da contratada com seus empregados.

36. DO PAGAMENTO

36.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir do recebimento definitivo do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, o qual conterà o endereço, o CNPJ, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da Empresa contratada, a descrição clara do objeto, o número do contrato e número da nota de empenho– em moeda corrente nacional, de acordo com as condições constantes na proposta da Empresa contratada e aceita pela Administração contratante acompanhada das seguintes Certidões:

- Certidão Negativa, ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho;
- CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- Certidão negativa de débito Municipal;
- Certidão negativa de débito Estadual dos Sócios da empresa;
- Certidão negativa de débito Federal;
- Certidão negativa de débito na PGE;
- Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- Outras legalmente exigíveis.

- 36.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser preenchidas de acordo com a Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento, e deverá mencionar na respectiva informações sobre o objeto, além de mencionar o número do contrato e número da nota de empenho.
- 36.3. Ocorrendo devolução da nota fiscal/fatura por erro ou rasura, a contagem do prazo será iniciada a partir da nova data de entrega no protocolo do CONTRATANTE;
- 36.4. Os valores a serem pagos pelo CONTRATANTE corresponderão exclusivamente ao que for comprovadamente entregue pela CONTRATADA;
- 36.5. O pagamento está condicionado ao atesto da nota fiscal feito por servidor designado, que analisará e aprovará a documentação apresentada pela contratada;
- 36.6. A cada pagamento a empresa CONTRATADA deverá juntar à sua nota fiscal, as certidões de regularidade fiscal que lhes serão exigidas na habilitação para participação do certame licitatório, bem como a apresentação dos comprovantes de entrega dos produtos/serviços atestadas pelo fiscal do contrato ou outro servidor devidamente designados.
- 36.7. O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA por meio de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, número da agência e o número da conta em que será efetivado o crédito;
- 36.8. No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que a mora serão calculada à taxa de 0,5 % (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = VA x N x I, ONDE:

i – Taxa

EM – Encargos Moratórios

VA – Valor em Atraso

N – Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

I – Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{i/100}{365} = \frac{6/100}{365} = 0,00016438$$

- 36.9. A compensação financeira deverá ser cobrada em nota fiscal/fatura após a ocorrência, desde que certificada pela CONTRATANTE.
- 36.10. Havendo pendência de obrigação contratual ou qualquer obrigação que lhe for imposta, deverá ser informado ao Setor Jurídico da Instituição, ficando o pagamento pendente até análise e parecer favorável.
- 36.11. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente qualquer obrigação que lhe for imposta, sem que isso gere direito ao pleito de reajuste de preços ou correção monetária (quando for o caso).
- 36.12. Os documentos de cobrança deverão ser entregues pela empresa contratada, na Av. Getúlio Vargas, nº. 232 - Centro, Rio Branco - AC, 69900-150, no horário de expediente da Contratante, ou por e-mail a ser informado quando da assinatura do contrato.
- 36.13. Em nenhuma hipótese será efetuado pagamento de documento fiscal com o número do CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços, mesmo que sejam empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.
- 36.14. Não será realizado qualquer tipo de pagamento através de boleto bancário ou por outro meio diferente do previsto no Contrato.
- 36.15. A Administração contratante, no momento do pagamento, providenciará as devidas retenções tributárias, nos termos da legislação vigente, exceto nos casos em que a empresa contratada comprovar, na forma prevista em lei, não lhe serem aplicáveis tais retenções.
- 36.16. Para fins de pagamento, a licitante deverá estar cadastrada no Cadastro de Credor do Sistema de Administração Orçamentária, Financeira e Contábil – SAFIRA, da Secretaria de Estado da Fazenda do Estado do Acre – SEFAZ.
37. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 37.1. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam, os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo (art. 92, XIV da Lei 14.133/21).
- 37.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante (art. 249, § 4º, Decreto Estadual nº 11.363/2023).
- 37.3. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada “**se houver**”, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada monetariamente e com aplicação de juros, fixados segundo os índices e taxas utilizados na cobrança dos créditos não tributários da Fazenda Pública estadual, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.
- 37.4. O atraso nos serviços para efeito de cálculo da multa será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do ilícito administrativo, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.
- 37.5. Competirá ao órgão ou entidade não participante os atos relativos à fiscalização e gestão contratual, inclusive em relação à aplicação de eventuais penalidades, informando as ocorrências ao órgão ou entidade gerenciadora (art. 334, § 5º, Decreto Estadual nº 11.363/2023).
- 37.6. O licitante penalizado com as sanções de impedimento ou declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será registrado no sistema de compras adotado pelo Poder Executivo do Estado do Acre, com registro no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS ou Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF após a comunicação ao órgão ou entidade promotora da licitação pelo órgão ou entidade responsável pela aplicação da sanção (art. 148, VIII, Parágrafo único, Decreto Estadual nº 11.363/2023).
- 37.7. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas no edital.
- 37.8. As sanções previstas no art. 156 §7º poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa prevista no inciso II, nos termos do art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/21.
- 37.9. Administração poderá rescindir o contrato nas hipóteses do art. 137, bem como poderá fazê-lo de forma unilateral nos casos do inc. I do art. 138, ambos da Lei Federal nº. 14.133/21.
- 37.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente o Decreto Estadual nº. 5.965/10.
- 37.11. A administração responsabilizará administrativamente o contratado de acordo com a previsão do Art. 155 da Lei 14.133/21.
- 37.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 37.13. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo órgão.
- 37.14. O valor da **multa aplicada após regular processo administrativo**, poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente no órgão, **acrescido de juros moratório de 1% (um por cento) ao mês**.
- 37.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas em sistema mantido na Secretaria Adjunta de Licitações - SELIC, e no caso de suspensão de licitar a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 37.16. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
- 37.17. As penalidades só não serão aplicadas, se ocorrer fato superveniente justificável e aceito, submetido à aprovação da autoridade competente – pelo Pregoeiro e submetido à autoridade do órgão promotor da licitação durante a realização do certame ou pelo fiscal do contrato e submetido à aprovação pela autoridade do órgão solicitante, durante a execução do contrato.
- 37.18. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e ampla defesa no processo administrativo.
- 37.19. Para as condutas ensejadoras de prejuízo à Administração não descrita nos itens anteriores, poderão ser aplicadas outras penalidades previstas em legislação específica, subsidiariamente.
- 37.20. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência, serão aplicadas as penalidades previstas no instrumento convocatório, garantida sempre a ampla defesa e o contraditório.
- 37.21. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá, obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada no Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC, até 48 (quarenta e oito) horas anterior à data prevista para a execução do serviço e ou fornecimento do materiais.
- 37.22. Se a CONTRATADA incidir nas condutas previstas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/2021, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar-lhe, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:
- I - Advertência;
 - II - Multa;
 - III - Impedimento de licitar e contratar; e
 - IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

37.23. Pelo inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas neste contrato, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

37.23.1. Advertência, por escrito, nos casos de infrações de menor gravidade, que não acarretem prejuízo direto à saúde dos usuários ou ao fornecimento contínuo da alimentação;

37.23.2. Multa, aplicada nos seguintes termos:

37.23.2.1. Pelo atraso injustificado na entrega das refeições ou gêneros alimentícios: multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total mensal do contrato;

37.23.2.2. Pelo fornecimento de alimentos em desacordo com os padrões de qualidade, higiene ou cardápio previamente aprovado: multa de 3% (três por cento) sobre o valor da obrigação descumprida;

37.23.2.3. Pela inexecução parcial do contrato, como a não entrega de parte significativa das refeições ou gêneros: multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida;

37.23.2.4. Pela inexecução total do contrato: multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato.

37.23.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos, nos casos de infração grave ou reiterada;

37.23.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da sanção ou até a reabilitação, conforme previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

38. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

38.1. A empresa interessada em participar da presente licitação, deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem **ter o licitante fornecido satisfatoriamente**, serviço(s) pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da licitação correspondente a no mínimo a 10% (dez) por cento, da quantidade para registro. Podendo ser exigido da proposta melhor classificada, em diligência, que apresente cópia autenticada do contrato da prestação do serviço ou da respectiva nota fiscal, que deram origem ao Atestado.

38.2. Será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica para alcançar os quantitativos mínimos exigidos, inclusive atestados que sejam referentes a contratos executados de forma concomitante. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter o tipo e a quantidade de refeições fornecidas.

38.3. O(s) atestados(s) apresentado(s) serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

38.4. A licitante deverá apresentar registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutrição.

38.5. Apresentar alvará da vigilância sanitária ou municipal da sede da empresa licitante.

38.6. Atestado de visita emitido pelo Instituto de Administração Penitenciária — IAPEN, atestando a visita do licitante ao local de produção dos alimentos, de acordo com o artigo 191 da Lei nº 14.133/2021. Ou caso o licitante entenda que a vistoria é dispensável, deverá apresentar Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais da cozinha que será utilizada para o cumprimento das obrigações objeto da presente licitação, não podendo alegar posteriormente desconhecimento do local para requerer acréscimo contratual.

38.7. Declaração de disponibilidade dos recursos necessários para execução do objeto - a empresa deverá declarar conforme modelo contido no edital que dispõe de toda a estrutura e recursos necessários para execução do objeto deste certame. Na referida declaração, a empresa deverá indicar que na assinatura do contrato, disporá de no mínimo 01 (um) nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição.

39. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

39.1. As empresas licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou Certidão Negativa de Ação Cível em que não conste ação de falência/recuperação judicial/concordata/extrajudicial expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, **EXCETO quando autorizada judicialmente ou quando estiver com plano de recuperação aprovado e homologado**;

b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações **contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, conforme estabelece o [Art. 69 da Lei 14.133/2021](#).

b.1) O último exercício social para o registro dos balanços nos órgãos competentes será aquele estabelecido no art. 1.078 do Código Civil Brasileiro, qual seja, 30 de abril do ano seguinte. Tal prazo, não se aplica as empresas que utilizam o Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, que será até o último dia útil do mês de maio do ano seguinte.

c) O licitante deverá comprovar através seu balanço do último exercício social, que possui patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, na forma da lei, de acordo com o [§4º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021](#).

40. **DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

40.1. Os contratos poderão ser alterados, com as devidas justificativas, conforme art. 124 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

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

41. **DO REAJUSTE DE PREÇOS**

41.1. O preço ora definido no instrumento contratual é fixo e irrevogável conforme previsão no art 75, VIII da Lei nº 14.133/2021.

42. **DA RESCISÃO CONTRATUAL**

42.1. A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará a CONTRATANTE o direito de rescisão nos termos do art. 124 e seguintes, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

42.2. **DA POSSIBILIDADE DE RESCISÃO ANTECIPADA**

42.3. Caso o processo licitatório em trâmite nos autos do **Processo SEI (4005.014137.00010/2025-18)**, finalize e ocorra a assinatura do novo contrato antes do prazo de final de vigência descrito no subitem 15.5 deste Termo de Referência, fica assegurado ao Instituto de Administração Penitenciária do Acre - IAPEN/AC, a rescisão antecipada do Contrato, não havendo por parte da Contratada, o direito de exigir qualquer espécie de indenização, salvo os débitos em aberto que forem relativos ao efetivo fornecimento da alimentação objeto do deste instrumento.

43. **DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS:**

43.1. No valor da proposta apresentada deverão estar inclusos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS e DEMAIS DESPESAS, pertinentes à entrega do objeto.

43.2. Caso o objeto necessite de troca, as despesas também ficarão a cargo da CONTRATADA;

- 43.3. O produto estará sujeito a aceitação pela CONTRATANTE, o qual caberá o direito de recusar, caso não esteja de acordo com o especificado;
- 43.4. O quantitativo a ser entregue deverá estar em conformidade com as especificações na Ordem de Entrega e Nota Fiscal a ser emitida pela Contratada;
- 43.5. A Nota de Empenho será emitida conforme liberação orçamentária;
- 43.6. Após a assinatura do Contrato a CONTRATADA deve estar apta a realizar a entrega dos itens solicitados para a CONTRATANTE, conforme prazos estabelecidos. Essa obrigatoriedade é exclusiva para a realização da entrega do objeto;
- 43.7. A CONTRATADA não poderá alterar o objeto;
- 43.8. A CONTRATADA deverá manter o controle de qualidade. Todos os custos com o fornecimento, são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 43.9. A entrega do objeto não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedada qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação;
- 43.10. A falta de quaisquer dos materiais e insumos necessários ao atendimento das demandas não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto desta Dispensa e não eximirá a CONTRATADA das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais obrigações e condições expostas no Termo de Referência, e demais documentos necessários e pertencentes a este processo;
- 43.11. Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional e já incluídos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto do Contrato e Proposta de Preço.
44. **DA PUBLICAÇÃO**
- 44.1. A publicação do Contrato deverá ser providenciada, em extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) até o 20º (vigésimo) dia útil, contados da data de sua assinatura, na forma prevista no Art. 94 da Lei 14.133/21
45. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 45.1. No valor global da proposta apresentada deverão estar inclusos impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas, pertinentes ao do objeto licitado.
- 45.2. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
- I - todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento ao Contrato;
- II - integram este Termo de Referência, o Documento de Oficialização da Demanda, Estudo Técnico Preliminar da Contratação, a Análise de Risco a Minuta da Ata de Registro e a Minuta de Contrato.
- 45.3. Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na fundamentação da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislações pertinentes;
- 45.4. As questões que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no foro da Comarca de Rio Branco/AC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
46. **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**
- 46.1. O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante, com fulcro na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 2021.

[assinado digitalmente]

RUAN DE MESQUITA AMORIM

Chefe de Departamento de Gestão Administrativa - DERGA

Portaria Nº 792/2025 - IAPEN/AC



Documento assinado eletronicamente por **RUAN DE MESQUITA AMORIM, Chefe de Departamento**, em 03/07/2025, às 14:06, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da [Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.sei.ac.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0016226982** e o código CRC **3E560FCD**.