

I – INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA	
1 – ÓRGÃO: CSA/SASP/SESP	2 – TERMO DE REFERÊNCIA n° SESP/00091 /2024
3 – Número da Unidade Orçamentária: 19101	4 – Descrição da Categoria de Despesa: ( ) Capacitação ( ) Equipamento de TI ( ) Consultoria/Auditoria/Assessoria ( ) Despesa de Custeio ( ) Bens Permanentes (duráveis) (X) Serviços
5 – Unidade Administrativa Solicitante: COORDENADORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	

## 1. OBJETO SINTÉTICO:

**1.1. CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA PARA ATENDER AOS REEDUCANDOS E ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI DAS UNIDADES PRISIONAIS E SOCIOEDUCATIVAS DAS CIDADES DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MT, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

1.2. O objeto da presente licitação será dividido em 02 (dois) lotes, conforme as tabelas abaixo descritas:

### LOTE 01 - UNIDADES PRISIONAIS E SOCIOEDUCATIVAS DE CUIABÁ/MT

### LOTE 02 - UNIDADES PENAIAS DE VÁRZEA GRANDE/MT

Itens								
Tipo	Item	Código	Descrição	Un. Aquisição	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total	Vlr. Acum.
LOT E 00 1	1	11010 75	CAFÉ DA MANHÃ (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	28.34 4,00	5,10	144.554,40	144.554,40
LOT E 00 1	2	11052 34	CAFÉ DA MANHÃ DIETA ESPECIAL (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	2.808 ,00	5,03	14.124,24	14.124,24
Total (RS):						461,92	89.507.940,18	89.507.940,18

Itens								
Tipo	Item	Código	Descrição	Un. Aquisição	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total	Vlr. Acum.
LOT E 00 1	3	1101076	ALMOÇO (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	28.344,00	16,80	476.179,20	476.179,20
LOT E 00 1	4	1105235	ALMOÇO DIETA ESPECIAL (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	2.808,00	16,51	46.360,08	46.360,08
LOT E 00 1	5	1101078	LANCHE (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO LANCHE, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	28.344,00	5,65	160.143,60	160.143,60
LOT E 00 1	6	1108745	LANCHE DIETA ESPECIAL (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO LANCHE, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE.	UNIDADE	2.808,00	5,42	15.219,36	15.219,36
LOT E 00 1	7	1101077	JANTAR (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	28.344,00	16,37	463.991,28	463.991,28
LOT E 00 1	8	1105236	JANTAR DIETA ESPECIAL (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	2.808,00	16,25	45.630,00	45.630,00
LOT E 00 1	9	1105238	CEIA (SISTEMA SOCIOEDUCATIVO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO CEIA, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	28.344,00	4,24	120.178,56	120.178,56
LOT E 00 1	10	1085672	CAFÉ DA MANHÃ: (REGIÃO I - CUIABÁ - PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO DE MATO GROSSO). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	1.217,556,00	4,48	5.454.650,88	5.454.650,88
LOT E 00 1	11	1098572	CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - CUIABÁ - PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO DE MATO GROSSO). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	121.068,00	4,46	539.963,28	539.963,28
LOT E 00 1	12	1085673	ALMOÇO: (REGIÃO I - CUIABÁ - PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO DE MATO GROSSO). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	1.217,556,00	16,71	20.345.360,76	20.345.360,76
LOT E 00 1	13	1098571	ALMOÇO - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - CUIABÁ - PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO DE MATO GROSSO). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	121.068,00	16,51	1.998.832,68	1.998.832,68
LOT E 00 1	14	1085674	JANTAR: (REGIÃO I - CUIABÁ - PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO DE MATO GROSSO). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	1.217,556,00	16,28	19.821.811,68	19.821.811,68
LOT E 00 1	15	1098570	JANTAR - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - CUIABÁ - PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO DE MATO GROSSO). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	121.068,00	16,25	1.967.355,00	1.967.355,00
LOT E 00 1	16	1085677	CAFÉ DA MANHÃ: (REGIÃO I - CUIABÁ). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO. UNIDADE.	UNIDADE	153.384,00	4,48	687.160,32	687.160,32
LOT E 00 1	17	1105289	CAFÉ DA MANHÃ DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	15.312,00	4,46	68.291,52	68.291,52
LOT E 00 1	18	1108730	ALMOÇO (SISTEMA PENAL FEMININO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.	UNIDADE	153.384,00	16,71	2.563.046,64	2.563.046,64
LOT	19	11087	ALMOÇO DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL FEMININO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO	UNIDADE	15.31	16,51	252.801,12	252.801,12
Total (R\$):						461,92	89.507.940,18	89.507.940,18

Itens								
Tipo	Item	Código	Descrição	Un. Aquisição	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total	Vlr. Acum.
E 00	1	31	DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.	E	2,00			
LOT E 00	20	1108732	JANTAR (SISTEMA PENAL FEMININO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.	UNIDADE	153.384,00	16,28	2.497.091,52	2.497.091,52
LOT E 00	21	1108733	JANTAR DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL FEMININO): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.	UNIDADE	15.312,00	16,25	248.820,00	248.820,00
LOT E 00	22	1101070	CAFÉ DA MANHÃ (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UNIDADE	155.520,00	4,48	696.729,60	696.729,60
LOT E 00	23	1098567	CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - CUIABÁ). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	15.552,00	4,46	69.361,92	69.361,92
LOT E 00	24	1085678	ALMOÇO: (REGIÃO I - CUIABÁ). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO. UNIDADE	UNIDADE	155.520,00	16,71	2.598.739,20	2.598.739,20
LOT E 00	25	1098568	ALMOÇO - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - CUIABÁ). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	15.552,00	16,51	256.763,52	256.763,52
LOT E 00	26	1085679	JANTAR: (REGIÃO I - CUIABÁ). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO. UNIDADE.	UNIDADE	155.520,00	16,28	2.531.865,60	2.531.865,60
LOT E 00	27	1098569	JANTAR - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - CUIABÁ). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	15.552,00	16,25	252.720,00	252.720,00
LOT E 00	2	1085681	CAFÉ DA MANHÃ: (REGIÃO I - VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	169.692,00	4,48	760.220,16	760.220,16
LOT E 00	2	1098579	CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	16.968,00	4,33	73.471,44	73.471,44
LOT E 00	3	1085682	ALMOÇO: (REGIÃO I - VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	169.692,00	16,71	2.835.553,32	2.835.553,32
LOT E 00	4	1098580	ALMOÇO - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	16.968,00	16,43	278.784,24	278.784,24
LOT E 00	5	1085683	JANTAR: (REGIÃO I - VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	169.692,00	16,28	2.762.585,76	2.762.585,76
LOT E 00	6	1098581	JANTAR - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	16.968,00	15,01	254.689,68	254.689,68
LOT E 00	7	1098601	CAFÉ DA MANHÃ: (REGIÃO I - JOVENS E ADULTOS VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	443.484,00	4,48	1.986.808,32	1.986.808,32
LOT E 00	8	1098602	CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - JOVENS E ADULTOS VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	44.382,00	4,33	192.174,06	192.174,06
Total (R\$):						461,92	89.507.940,18	89.507.940,18

Itens								
Tipo	Item	Código	Descrição	Un. Aquisição	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total	Vlr. Acum.
2			AL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.					
LOT E 00 2	9	10986 03	ALMOÇO: (REGIÃO I - JOVENS E ADULTOS VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	443.484,00	16,71	7.410.617,64	7.410.617,64
LOT E 00 2	10	10986 04	ALMOÇO - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - JOVENS E ADULTOS VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	44.382,00	16,43	729.196,26	729.196,26
LOT E 00 2	11	10986 05	JANTAR: (REGIÃO I - JOVENS E ADULTOS VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	443.484,00	16,28	7.219.919,52	7.219.919,52
LOT E 00 2	12	10986 06	JANTAR - DIETA ESPECIAL: (REGIÃO I - JOVENS E ADULTOS VÁRZEA GRANDE). PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR - DIETA ESPECIAL, COMPOSTO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS. CONFORME CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. SISTEMA PENITENCIÁRIO (MASCULINO). UNIDADE.	UNIDADE	44.382,00	15,01	666.173,82	666.173,82
Total (R\$):						461,92	89.507.940,18	89.507.940,18

**1.3. FOI ESTIPULADO O QUANTITATIVO ESTIMADO DE 10% DO TOTAL PARA SUPRIR A EVENTUAL DEMANDA DE DIETA ESPECIAL SOBRE CADA ITEM (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR DOS REEDUCANDO E CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE, JANTAR E CEIA DOS ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI).**

## **2. DAS ESPECIFICAÇÕES**

**2.1. – As especificações das refeições serão as seguintes:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO – Unidade Prisionais Masculinas e Femininas
01	CAFÉ DA MANHÃ: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã, composto conforme normas nutricionais por: leite integral (200ml) com café (50ml) ou leite integral (250ml) com achocolatado (20g); OU chá (mate, capim cidreira, erva cidreira, canela, erva doce, outros) na quantidade de 250ml; OU café na quantidade de 150ml; pão francês (01 unidade de 50g) com margarina (10g).
	CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã-Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: leite desnatado ou integral (250ml), adoçado ou não, podendo ser adicionado de aveia em flocos (20g), ou cereal de milho (20g), ou cereal de arroz (20g) ou amido de milho (20g); OU Chá (mate, erva doce, capim cidreir

	<p>a, canela, outros) na quantidade de 250ml, adoçado ou não; Pão francês (01 unidade de 50g) ou biscoito (salgado ou doce) (06 unidades ou 40g) com margarina (10g) ou geleia (10g); Fruta (01 unidade média ou 01 porção (120g);</p>
02	<p>ALMOÇO: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (per capita 300g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 120g), carne suína (per capita 150g para homens e 120g para mulheres), linguiça toscana (per capita 150g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc. - per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100g para mulheres; ou batata palha (per capita 50g).</p> <p>ALMOÇO – DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço - Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (250g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (120g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc. - per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100g para mulheres. Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por no mínimo 120g de carne. Sobremesa: Fruta (01 unidade média ou 01 porção (120g)). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica</p>

	<p>, hipolipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, laxativa, entre outras.</p>
03	<p>JANTAR: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (per capita 300g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 120g), carne suína (per capita 150g para homens e 120g para mulheres), linguiça toscana (per capita 150g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc. - per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100g para mulheres; ou batata palha (per capita 50g); Fruta (per capita 120g ou 01 unidade média).</p> <p>JANTAR - DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar - Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (250g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (120g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc.: per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100 g para mulheres. Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por no mínimo 120g de carne. Sobremesa: Fruta (01 unidade média ou 01 porção (120g)). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipolipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, laxativa,</p>

	va, entre outras.
--	-------------------

ITEM	ESPECIFICAÇÃO – Unidades Socioeducativas Masculina e Feminina
01	<p>CAFÉ DA MANHÃ: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã, composto conforme normas nutricionais por: Leite Integral (200ml) com café (50ml) ou Leite Integral (250ml) com achocolatado (20g), OU chá (mate, capim cidreira, erva cidreira, erva doce canela, outros) (250ml); Pão francês (01 unidade de 50g) com margarina (10g) ou queijo tipo mussarela (15g) ou apresuntado (15g).CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã-Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: leite desnatado ou integral (250ml), adoçado ou não, adicionado de aveia em flocos (20g), ou cereal de milho (20g), ou cereal de arroz (20g) ou amido de milho (20g); OU Chá (mate, erva doce, capim cidreira, canela, outros) na quantidade de 250ml, adoçado ou não; Pão francês (1 unidade de 50g) ou biscoito (salgado ou doce) (06 unidades que atenda pelo menos 40g), com margarina (10g), ou queijo tipo mussarela (15g) ou apresuntado (15g) ou geleia (10g). Fruta (per capita 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção de 120g);</p>
02	<p>ALMOÇO: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço, composto conforme normas nutricionais por: arroz tipo 1 (per capita 300g para sexo masculino e 250g para sexo feminino) e feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico) - 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 150g para sexo masculino e 120g para sexo feminino), carne suína (per capita 150g para sexo masculino e 120g para sexo feminino), linguiça toscana (per capita 150g); frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) – per capita 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados (per capita 120g para sexo masculino e 100g para sexo feminino), ou batata palha (per capita 60g); Sobremesa: doce industrializado (cocada, goiabada, bananada, pé de moleque, paçoca, torrone, doce de leite, etc.) – per capita 20g a 40g, ou fruta – per capita 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção d</p>

	<p>e 120g. ALMOÇO – DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço - Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: arroz tipo 1 (per capita 300g) e feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico) - 1 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 150g); frango (coxa ou sobrecoxa, peito de frango) – per capita 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe (150g); Guarnição composta de: legumes, massas e outras preparações (per capita 120g). Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por, no mínimo, 120g de carne; Sobremesa: fruta (per capita 01 unidades média que atenda pelo menos 120g ou 01 porções de 120g). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipo ou hiper lipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, entre outras.</p>
03	<p>LANCHE ADOLESCENTES: Preparação e Fornecimento de Alimentação tipo Lanche, composto conforme normas nutricionais por: Suco de fruta natural ou de polpa de fruta (sabores variados) – per capita 300ml; Bolo (sabores variados) – per capita 100g; OU Cachorro Quente – pão para cachorro quente (01 unidades de 50g), salsicha (01 unidades de 35g) e molho (35g); OU Salgado (pão italiano, bolo de queijo, esfiha, coxinha, quibe, etc.) – per capita 100g. LANCHE ADOLESCENTES – DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de Alimentação tipo Lanche–Dieta Especial: composto conforme normas nutricionais por: suco de fruta natural ou de polpa de fruta (sabores variados) – per capita 300ml; Bolo (sabores variados) – per capita 100g; OU biscoito (salgado ou doce) (06 unidades que atendam pelo menos 40g); OU Salgado (pão italiano, bolo de queijo, esfiha, coxinha, quibe, etc.) – per capita 100g; OU Frutas – per capita 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção de 120g.</p>
04	<p>JANTAR: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar, composto conforme normas nutricionais por: arroz tipo 1 (per capita 300g para sexo masculino e 250g para sexo feminino) e feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico) - 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 1</p>

	<p>50g para sexo masculino e 120g para sexo feminino), carne suína (per capita 150g para sexo masculino e 120g para sexo feminino), linguiça toscana (per capita 150g); frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) – per capita 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados (per capita 120g para sexo masculino e 100g para sexo feminino), ou batata palha (per capita 60g). JANTAR - DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar - Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: arroz tipo 1 (per capita 300g) e feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico) - 1 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 150g); frango (coxa ou sobrecoxa, peito de frango) – per capita 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe (150g); Guarnição composta de: legumes, massas e outras preparações (per capita 120g). Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por, no mínimo, 120g de carne. Sobremesa: fruta (per capita 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção de 120g). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipo ou hiper lipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, entre outras.</p>
05	<p>CEIA ADOLESCENTES INTERNOS: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Ceia, composto conforme normas nutricionais por: Biscoito (salgado ou doce) (per capita 06 unidades que atendam pelo menos 40g); ou Fruta (per capita 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção de 120g).</p>

2.2 - Os per capita acima descritos são referentes às preparações prontas para o consumo. A carne servida não poderá conter osso, a exceção da carne de frango. O per capita das frutas é referente à parte comestível.

2.3 - A consistência e a composição das Dietas Especiais poderão ser modificadas conforme prescrição dietética, desde que previamente solicitado pelo nutricionista da equipe técnica da SESP/MT.

2.4 - Os quantitativos estimados neste Termo de Referência são para o período de

**12 meses**, calculados com base nos valores da média de refeições dos últimos 12 meses, conforme planilha abaixo, considerando a flutuação de população de reeducandos/ adolescentes internos, levando em conta a porcentagem de diferença entre janeiro de 2023 a janeiro de 2024, conforme tabela a seguir:

TABELA 2- LEVANTAMENTO DE QUANTITATIVO					
QUADRO 1: PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO - PCE					
Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Variação em %	Quant. mensal de fev./2024 + variação percentual 2023/2024	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Penal(PCE)	74.228	86.524	16.56%	100.852	1.210.224
Café da manhã Dieta Especial Sistema Penal(PCE)	7.422	8.652	16.57%	10.085	121.020
Almoço – Sistema Penal	74.224	86.548	16.60%	100.914	1.210.968
Almoço Dieta Especial Sistema Penal(PCE)	7.422	8.654	16.59%	10.089	121.068
Jantar – Sistema Penal(PCE)	74.373	86.525	16.33%	100.654	1.207.848
Jantar Dieta Especial Sistema Penal(PCE)	7.437	8.652	16.33%	10.064	120.768

QUADRO 2: CADEIA PUBLICA DE VARZEA GRANDE - CPVG					
Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Varição em %	Quant. mensal de Jan./2024 + variação percentual 2023/2024.	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Penal	6.306	9.434	49.60%	14.113	169.356
Café da manhã Dieta Especial Sistema Penal	630	943	49.68%	1.411	16.932
Almoço – Sistema Penal	6.306	9.425	49.46%	14.086	169.032
Almoço Dieta Especial Sistema Penal	630	942	49.52%	1.408	16.896
Jantar – Sistema Penal	6.304	9.442	49.77%	14.141	169.692
Jantar Dieta Especial Sistema Penal	630	944	49.84%	1.414	16.968

QUADRO 3: CENTRO DE RESSOCIALIZAÇÃO INDUSTRIAL AHMENON LEMOS DANTAS					
Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Varição em %	Quant. mensal Jan./2023 + 10%	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Penal(PCE)	33.281	32.910	-1.11%	36.609	439.308

Café da manhã Dieta Especial Sistema Penal(PCE)	3.328	3.291	-1.11%	3.660	43.920
Almoço – Sistema Penal	33.535	32.964	-1.70%	36.888	442.656
Almoço Dieta Especial Sistema Penal(PCE)	3.353	3.296	-1.70%	3.688	44.256
Jantar – Sistema Penal(PCE)	33.598	32.955	-1.91%	36.957	443.484
Jantar Dieta Especial Sistema Penal(PCE)	3.359	3.295	-1.90%	3.694	44.328

QUADRO 4: PENITENCIÁRIA FEMININA ANA MARIA DO COUTO MAY

Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Variação em %	Quant. mensal Jan./2024 + variação percentual 2023/2024	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Penal	6.502	9.117	40.21%	12.782	153.384
Café da manhã Dieta Especial Sistema Penal	650	911	40.15%	1.276	15.312
Almoço – Sistema Penal	6.478	8.998	38.90%	12.498	149.976

tema Penal					
Almoço Dieta Especial Sistema Penal	647	899	38.94%	1.249	14.988
Jantar – Sistema Penal	6.512	9.120	40%	12.768	153.216
Jantar Dieta Especial Sistema Penal	651	912	40%	1.276	15.312

QUADRO 5: FÓRUM – GERÊNCIA DE CUSTÓDIA CUIABÁ

Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Varição em %	Quant. mensal Jan./2024 + variação percentual 2023/2024	Quant. estimada anual 12 meses
Almoço – Sistema Penal	369	403	9.21%	440	5.280
Jantar – Sistema Penal	453	499	10.15%	549	6.588

QUADRO 6: UNIDADE PENAL DE SEMIABERTO DE CUIABÁ

Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Varição em %	Quant. mensal conforme revisão informada pela SAAAP	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Penal	-	-	-	12.960	155.520
Café da manhã	-	-	-	1.296	15.552

hã Dieta Esp ecial Sistema Penal					
Almoço – Sis tema Penal	-	-	-	12.960	155.520
Almoço Dieta Especial Sist ema Penal	-	-	-	1.296	15.552
Jantar – Sist ema Penal	-	-	-	12.960	155.520
Jantar Dieta Especial Sist ema Penal	-	-	-	1.296	15.552

QUADRO 7: CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - CASE INTERNAÇÃO MASCULINO - CUIABÁ

Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Variação em %	Quant. mensal Jan./2023 + 10%	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Socioeducativo	1.354	1.111	-17.94%	1.489	17.868
Café da manhã Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	135	111	-17.77%	148	1.776
Almoço – Sistema Socioeducativo	1.353	1.111	-17.88%	1.488	17.856
Almoço Dieta	135	111	-17.77%	148	1.776

Especial Sistema Socioeducativo					
Lanche – Sistema Socioeducativo	1.353	1.109	-18.03%	1.488	17.856
Lanche Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	135	110	-18.51%	148	1.776
Jantar – Sistema Socioeducativo	1.355	1.109	-18.15%	1.490	17.880
Jantar Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	135	110	-18.51%	148	1.776
Ceia – Sistema Socioeducativo	1.355	1.109	-18.15%	1.490	17.880

QUADRO 8: CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - CASE INTERNAÇÃO FEMININO - CUIABÁ

Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Varição em %	Quant. mensal Jan./2023 + 10%	Quant. estimada anual 12 meses
Café da manhã – Sistema Socioeducativo	248	209	-15.72%	272	3.264
Café da manhã Dieta Esp	24	20	-16.66%	26	312

ecial – Sistema Socioeducativo					
Almoço – Sistema Socioeducativo	248	212	-14.51%	272	3.264
Almoço Dieta Especial Sistema Socioeducativo	24	21	-12.50%	26	312
Lanche – Sistema Socioeducativo	248	212	-14.51%	272	3.264
Lanche Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	24	21	-12.50%	26	312
Jantar – Sistema Socioeducativo	248	212	-14.51%	272	3.264
Jantar Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	24	21	-12.50%	26	312
Ceia – Sistema Socioeducativo	248	212	-14.51%	272	3.264

QUADRO 9: CASA DE SEMILIBERDADE SOCIOEDUCATIVO - CUIABÁ

Descrição	Quant. do mês de Jan. 2023	Quant. do mês de Jan. 2024	Varição em %	Quant. mensal para suprir a capacidade	Quant. estimada anual 12 meses
-----------	----------------------------	----------------------------	--------------	--	--------------------------------

				máxima da unidade	
Café da manhã – Sistema Socioeducativo	-	67	-	600	7.200
Café da manhã Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	-	6	-	60	720
Almoço – Sistema Socioeducativo	-	67	-	600	7.200
Almoço Dieta Especial Sistema Socioeducativo	-	6	-	60	720
Lanche – Sistema Socioeducativo	-	67	-	600	7.200
Lanche Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	-	6	-	60	720
Jantar – Sistema Socioeducativo	-	66	-	600	7.200
Jantar Dieta Especial – Sistema Socioeducativo	-	6	-	60	720

Ceia – Sistema Socioeducativo	-	66	-	600	7.200
-------------------------------	---	----	---	-----	-------

2.5. O Contrato terá vigência de 1 (um ano) a contar da sua assinatura, observado o disposto no art. 75, inciso VIII, da Lei 14.133/2021.

2.5.1. Para a projeção do quantitativo necessário foram consideradas as quantidades de servimentos realizados nos meses de janeiro de 2023 e janeiro de 2024, conforme especificado no item 2.4., assim, dentre os servimentos o que foi considerado para a composição do quantitativo presente no item 1.2. foi o que apresentou maior quantidade, sendo: **almoço** para a PCE, **jantar** para o CRVG, Centro de Ressocialização Ahmenon Lemos Dantas, Gerência de Custódia, CASE Masculino de Cuiabá, **café da manhã** para a Penitenciária Feminina Ana Maria do Couto “May” e CASE Feminino de Cuiabá e, no caso da Unidade Penal de Semiaberto de Cuiabá, o quantitativo foi estipulado levando-se em conta o informado pela Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária, através do despacho nº73363/2023/UIPP/SESP, constante no processo nºSESP-PRO-2023/70128, em relação ao quantitativo estipulado para a Casa de Semiliberdade de Cuiabá, o quantitativo foi estipulado, levando-se em conta a capacidade máxima da unidade.

## 2.6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.6.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$**, conforme custos unitários constantes na tabela de aquisição, item 1.3. deste, segue abaixo, tabela com valor total, por Unidade.

### LOTE 1

UNIDADE	ITENS	VALOR TOTAL
CASE MASCULINO E FEMININO + CASA DE SEMILIBERDADE	1 A 9	R\$ 1.486.380,72

UNIDADE	ITENS	VALOR TOTAL
PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO	10 A 15	R\$ 50.127.974,28

+ GERÊNCIA DE CUSTÓDIA DE CUIABÁ		
-------------------------------------	--	--

UNIDADE	ITENS	VALOR TOTAL
PENITENCIÁRIA FEMININA ANA MARIA DO COUTO "MAY"	16 A 21	R\$ 6.317.211,12

UNIDADE	ITENS	VALOR TOTAL
UNIDADE PENAL DE SEMIABERTO DE CUIABÁ	22 A 27	R\$ 6.406.179,84

<b>VALOR TOTAL LOTE 1</b>	R\$ 64.337.745,96
---------------------------	-------------------

**LOTE 2**

UNIDADE	ITENS	VALOR TOTAL
CENTRO DE RESSOCIALIZAÇÃO DE VÁRZEA GRANDE	1 A 6	R\$ 6.965.304,60

UNIDADE	ITENS	VALOR TOTAL
C.R. INDUSTRIAL AHMENON LEMOS D ANTAS	7 A 12	R\$ 18.204.889,62

<b>VALOR TOTAL LOTE 2</b>	R\$ 25.170.194,22
---------------------------	-------------------

<b>VALOR TOTAL</b>	R\$ 89.507.940,18
--------------------	-------------------

2.6.2. Os custos estimados foram determinados conforme pesquisa de preços realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.525/22 e juntada a este processo administrativo.

2.6.3. Regime de Execução Indireta, prestação dos serviços de forma contínua, sem dedicação de mão de obra exclusiva.

2.6.4 O quantitativo a ser contratado foi dimensionado da seguinte forma: Tabela 2- levantamento de quantitativo.

## **2.7. DA DESTINAÇÃO DOS LOTES:**

2.7.1. OS LOTES 01 E 02 SERÃO DESTINADOS A AMPLA DISPUTA

## **2.8- FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:**

2.8.1. Deverá ser observado o disposto na Lei nº 14.133/2021 e Decreto 1.525/2022.

## **2.9. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS:**

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

## **2.10. DA INEXISTÊNCIA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

2.10.1. Declaro que foi constatada a INEXISTÊNCIA de Ata de Registro de Preços vigente, no site da SEPLAG e da SESP, com o mesmo objeto deste Termo de Referência.

## **2.11. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:**

2.11.1. O fornecedor será contratado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, com adoção do critério de seleção e julgamento pelo MENOR PREÇO DO LOTE.

2.11.2. DISPENSA DE LICITAÇÃO DE ACORDO COM O INCISO VIII, artigo 75, da Lei 14.133/2021: “ ***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; (...)*** [grifo nosso].

### **3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ADMINISTRATIVA:**

Justifica-se a presente contratação pela necessidade de fornecer refeições (café da manhã, almoço e jantar, bem como dietas especiais) às pessoas privadas de liberdade, em observância ao artigo 12 da Lei de Execução Penal – LEP, no qual está previsto que cabe à Administração da Unidade garantir, dentre outros, o fornecimento de alimentação adequada e de qualidade, seguindo os princípios nutricionais, verificando a economicidade e eficiência.

Em relação ao fornecimento de refeições (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia, bem como dietas especiais) a adolescentes em conflito com a lei, o Estatuto da Criança e do Adolescente garante a proteção integral aos mesmos, sendo a internação a medida privativa de liberdade aplicada, sujeita aos princípios de brevidade, excepcionalidade e respeito à condição peculiar de pessoa em desenvolvimento.

Cabe explicar que a licitação realizada com o mesmo objeto - Pregão Eletrônico nº 091/2022/SESP, foi suspensa por medida liminar emitida pelo Juízo da 5ª Vara da Fazenda Pública no processo judicial nº 1044858-27.2022.811.0041, a qual deferiu a tutela provisória de urgência pleiteada pela empresa Kadeas Restaurantes Ltda., tendo determinado a suspensão dos Pregões Eletrônicos nº 087/2022 e 091/2022/SESP. No caso em tela, o magistrado concordou com os argumentos da empresa pleiteante de que a reunião das comarcas de Cuiabá e de Várzea Grande em único lote ofendeu a regra de necessário fracionamento de parcelas para atendimento das peculiaridades de mercado prevista no inciso IV do artigo 15 da Lei nº 8.666/93.

Para combater a citada decisão liminar, o Estado de Mato Grosso interpôs o recurso de Agravo de Instrumento nº 1023077-72.2022.811.000, no qual o eminente Desembargador Relator não concedeu o pedido de efeito suspensivo da medida liminar expedida, tendo mantido a suspensão das citadas licitações até o ulterior julgamento do recurso.

Ato contínuo à decisão de não concessão do efeito suspensivo, a Procuradoria Geral do Estado opôs embargos de declaração, a fim de esclarecer lacuna na decisão que julgou com mesmo fundamento o Pregão nº 087/2022, pois este não possui reunião de unidades em lote único. Deste modo, o julgamento dos Embargos e do Agravo restam pendentes de julgamento pelo Tribunal de Justiça de Mato Grosso.

Ademais, o Tribunal de Contas de Mato Grosso também resolveu suspender o Pregão nº091/2022/SESP, tendo sido emitida a Decisão Monocrática nº 1643/SR/2023, na qual o eminente Conselheiro do Tribunal de Contas Sérgio Ricardo de Almeida determinou ao Secretário de Estado de Segurança Pública que promova a suspensão imediata do trâmite do Pregão Eletrônico nº 091/2022/SESP, até a decisão de mérito da Representação de Natureza Externa nº43.538-4/2022.

Por consequência disso, no ano de 2023 foi realizada uma contratação emergencial para suprir as necessidades de fornecimento de alimentação para as Unidades Penais e Socioeducativas de Cuiabá e Várzea Grande - MT, através do contrato nº116/2023/SESP.

**Em 2023 estávamos em mesa técnica com o TCE Mesa nº 01/2023 a qual definiria a nova modalidade e ajustes no Termo de Referência para as novas contratações, considerando que os ajustes para Cuiabá e Várzea Grande dependem de construção de cozinhas, faz se necessária nova contratação emergencial.**

No que se refere ao modal, a opção por fornecimento de refeições prontas é mais vantajosa para a Administração, gerando mais racionalidade administrativa e eficiência na gestão do fornecimento da alimentação. A terceirização dos serviços vem se mostrando mais vantajosa em detrimento da autogestão, visto as dificuldades que podem ser enfrentadas nesta última, tais como: ausência de instalações adequadas para produção de refeições nas unidades prisionais e socioeducativas, alto custo na manutenção, compra de equipamentos e insumos, contratação de mão de obra, além da questão da segurança das unidades prisionais e socioeducativas.

A administração de um serviço de alimentação e nutrição é uma atividade muito complexa, que, se feita pela própria gestão dos sistemas penitenciário e socioeducativo, demandaria um desvio do foco da atividade principal dos mesmos.

No presente caso, optou-se por desagrupamento das duas comarcas componentes da região metropolitana em um único lote, levando em consideração as decisões judiciais e do Tribunal de Contas de que o melhor método logístico seria a separação das comarcas de Cuiabá e de Várzea Grande, de modo que a Administração Pública realizará o planejamento e a fiscalização em atendimento a essas peculiaridades.

Busca-se ainda, entre outras ações de economicidade para a Administração Pública a possível economia em escala para o Estado. Ademais, com a desativação da

unidade penal Centro de Ressocialização de Cuiabá -CRC e a transferência da totalidade dos custodiados para o Centro de Ressocialização Industrial Ahmenon Lemos Dantas, em Várzea Grande, já há mais paridade na população reclusa dessas comarcas contíguas, o que denota indícios de que os preços a serem ofertados pelas empresas interessadas será parelho.

**Considerando que o fornecimento de refeições deve ser ininterrupto, e que o contrato 116/2023/SESP, formalizado com a empresa Kadeas Restaurantes, está em vigência desde 07/06/2023 a 06/06/2024.**

**Considerando que a licitação depende da construção das cozinhas para adequar aos moldes da Mesa Técnica nº 01/2023/TCE, neste momento ainda não temos a solução, entendemos que a realização de dispensa de licitação é o caminho para a regularização dos serviços e promoção de segurança ao Gestor.**

Nesse sentido, a nova contratação por DISPENSA DE LICITAÇÃO emergencial de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas para atender a demanda das unidades SOCIOEDUCATIVAS E PENASIS da cidade de Cuiabá e da cidade de Várzea Grande é medida premente, já que se trata de serviços que não podem sofrer solução de continuidade, o que ocasionaria ausência de uma assistência básica à vida e à saúde humana, além de enormes transtornos e instabilidade dentro das unidades.

A Contratação será realizada com o agrupamento de itens (café da manhã, almoço, jantar etc.) em lote único para cada comarca, tendo em vista que cada item a ser contratado corresponde a uma etapa que compõe uma diária; caso os itens fossem licitados separadamente resultaria em prejuízos para a Administração Pública no caso de algum fracassar ou desertar.

Incorreria ainda, uma empresa vencer um item e outra outro item, o que demandaria maior dispêndio de tempo/pessoal e uma enorme quantidade de caminhões de várias empresas adentrando as unidades, o que fragilizaria a segurança dos estabelecimentos penais e socioeducativos.

Nesta contratação optou-se pela divisão em dois lotes mesmo com a prerrogativa de ser região metropolitana e a possibilidade de transferências de PPL's entre as Unidades de Cuiabá e Várzea Grande ser recorrente, com a intenção de atender os julgamentos judiciais sobre os pregões anteriores os quais tanto o TCE quanto o TJ tiveram entendimento que seria a melhor escolha.

Considerando o caráter emergencial da dispensa de licitação, o contrato

administrativo decorrente poderá ser rescindido a qualquer tempo após finalizada a doravante licitação, assim, optamos pela não divisão em cotas exclusivas para ME/EPP/MEI, pois a possível divisão dos itens por lote, poderá incorrer em vários contratos, com contratadas distintas, o que geraria uma grande dificuldade na gestão contratual.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO**

##### **4.1. ME/EPP**

4.1.1. Não será atendido o contido no art. 48 do inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006 Art. 23,24 e 24 da Lei Complementar nº 605/2018. Assim deixando de ser estabelecida cota especial reservada às entidades preferenciais (microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais), conforme permissão constante no art. 27 da Lei Complementar nº 605/2018, o qual dispõe não se aplicar o disposto nos Art. 23, 24 e 25 da norma quando “não for vantajoso para a Administração ou representar prejuízo ao conjunto ou a complexidade do objeto a ser contratado, justificadamente”.

##### **4.2. CONSÓRCIO**

4.2.1. Não será permitida a participação de consórcios, por não se tratar de objeto de resultado complexo e com grandes dimensões. Assim, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos no Termo de Referência, e posteriormente fornecer o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

##### **4.3. DO AGRUPAMENTO DE ITENS**

4.3.1. A dispensa de licitação será realizada com o agrupamento de itens no mesmo Lote, tendo em vista que a etapa alimentação diária é formada pelo café da manhã, almoço e jantar para os recuperando reclusos em Unidades Penitenciárias e café da manhã, almoço lanche, jantar e ceia para os menores em conflito com a lei, sendo que o agrupamento em separado dos itens pode trazer sérios prejuízos a administração pública no caso de algum item fracassar ou desertar.

Ademais, o procedimento de dispensa emergencial será dividido em dois lotes,

sendo um para Cuiabá e outro para Várzea Grande, de modo que as unidades penais e socioeducativas integrantes de cada uma dessas comarcas estão contempladas no respectivo lote.

O motivo da não divisão em cotas exclusivas para ME/EPP/MEI, é que não é possível a divisão do serviço em dois eventuais contratos para atendimento de uma mesma unidade penal/socioeducativa, com contratadas distintas, o que geraria uma grande dificuldade na gestão contratual, como por exemplo: divergências entre as contratadas, entregas em horários diferentes, etc.

Ressalte-se, ainda, que o agrupamento dos itens também visa evitar o desinteresse dos licitantes no fornecimento dos produtos e, conseqüentemente, a falta de oferta na licitação para algum dos itens, haja vista o baixo quantitativo e valor que serão registrados para cada item, fato que poderia ocorrer se os itens não fossem agrupados, o que prejudicaria a Administração com a não contratação de determinada refeição. Entende-se que a adjudicação agrupada proporcionará vantagens de natureza logística e econômica para a Administração.

## **5. MODALIDADE LICITATÓRIA:**

**5.1. DISPENSA DE LICITAÇÃO, DE ACORDO COM O INCISO VIII, artigo 75, da Lei 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; (...) [grifo nosso].*

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**6.1. Sustentabilidade:**

**6.1.1.** Deverão ser observadas, durante a execução dos serviços, as orientações dos programas do Administração Pública e normativos específicos voltados para as

práticas sustentáveis, no que se refere ao cumprimento dos temas abaixo:

6.1.1.1. Economia de energia;

6.1.1.2. Economia em materiais plásticos descartáveis;

6.1.1.3. Economia de água; e

6.1.1.4. Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, e os inerentes ao manuseio e operacionalização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva em aparelhos de condicionador de ar, dentre outros semelhantes.

6.1.2. A empresa licitante vencedora se obriga a adotar padrão mínimo de sustentabilidade durante a execução dos serviços contratados, consistente na economia de energia, economia de água e separação de resíduos para reciclagem a ser avaliado nas visitas técnicas realizadas pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação, sob pena de avaliação negativa e eventuais penalidades.

6.1.2.1. A comprovação do cumprimento do padrão de sustentabilidade se efetiva por manual de normas e rotinas da empresa, bem como pela comprovação *in loco* de medidas adotadas.

## **6.2. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E ANÁLISE DE RISCO:**

Foi realizado o ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº SESP/00091/2024 e Mapeamento de Gestão de Riscos, elaborado juntamente com a NGER/SESP em 2022, os quais são parte importante deste procedimento.

## **6.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO FORNECEDOR:**

O fornecedor escolhido será aquele que ofertar o menor preço na consulta de preços que será publicada no SIAG - Sistema de Aquisições Governamentais e que apresentar todos os documentos de habilitação exigidos para o objeto deste Termo de Referência.

Será respeitada a ordem de classificação das empresas no SIAG, caso a melhor colocada não atenda aos requisitos exigidos para contratação em tela.

## **7. DA FORMA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO:**

### **7.1. DA EXECUÇÃO:**

7.1.1 O prazo de início para a realização dos serviços será de até 10 (dez) dias úteis após a data de assinatura do contrato, vinculado à prévia emissão de parecer da Equipe Técnica da Coordenadoria de Alimentação/SESP/MT, aprovando a estrutura (cozinha) apresentada pela Contratada, de acordo com o descrito no item “7.11 – DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA”, deste Termo de

Referência.

## **7.2 - DO PEDIDO DE REFEIÇÕES:**

7.2.1 - O número de refeições diárias será solicitado à Contratada através do **Pedido de Refeições Diárias**, expedido pela direção da Unidade atendida ou servidor designado pelo diretor da unidade para tal função;

7.2.2 - Os pedidos de refeição serão entregues à fornecedora do seguinte modo:

**7.2.2.1 - Café da Manhã:** O pedido será entregue no ato da entrega do Jantar do dia anterior;

**7.2.2.2 – Almoço e Lanche:** O pedido será entregue no ato da entrega do Café da Manhã do dia do servimento;

**7.2.2.3 – Jantar e Ceia:** o pedido será entregue no ato da entrega do Almoço do dia servimento.

7.2.3 - No Pedido de Refeições Diárias estará descrito o número de dietas normais ao comensal e da mesma forma o número de Dietas Especiais em cada raio, ala ou Setor da Unidade demandante;

7.2.4 - As Dietas Especiais deverão ser fornecidas conforme a solicitação do nutricionista da SESP/MT, que o fará formalmente à Contratada. As Dietas Especiais deverão ser solicitadas pelo nutricionista, acompanhadas do diagnóstico médico que gerou a solicitação, de acordo com a patologia apresentada pelos reeducandos.

7.2.5 - Caso ocorra determinação para o ingresso de reeducandos na Unidade após os períodos estipulados no item 7.2.2, deverá a Direção desta, solicitar as refeições adicionais, via e-mail, confirmando a solicitação junto à Contratada, até 02 (duas) horas antes do servimento das refeições.

7.2.6 - Todos os dias, deverão ser enviados às Unidades solicitantes, às expensas da Contratada, amostra das refeições.

7.2.6.1 - As amostras das refeições devem ser enviadas às Unidades demandantes concomitantemente à entrega da refeição a que se refere.

7.2.6.2 - As amostras do almoço e do jantar deverão ser enviadas em embalagem tipo marmitex de isopor nº 09 acondicionado em suporte apropriado e as saladas em embalagem plástica transparente. As amostras do desjejum e lanche deverão ser enviadas em embalagens individuais.

## **7.3 - HORÁRIO DE ENTREGA:**

7.3.1. As refeições serão entregues diariamente por período, sendo estes: matutino, vespertino e noturno, inclusive aos finais de semana e feriados.

7.3.2 - Os horários de entrega nas Unidades serão os seguintes:

7.3.2.1 - Café da Manhã: Entre 06:30 horas e 7:00 horas;

7.3.2.2 - Almoço: Entre 11:00 horas e 11:30 horas;

7.3.2.3 - Lanche (Socioeducativo): Entre 15:00 horas e 15:30 horas;

7.3.2.4 - Jantar: Entre 16:30 horas e 17:00 horas;

7.3.2.5 - Ceia (Socioeducativo): Entre 20:00 horas e 20:30 horas.

7.3.3 - Haverá a tolerância de 15 (quinze) minutos de antecedência ou atraso na entrega das refeições.

7.3.4 - O horário de entrega das refeições pode ser alterado mediante solicitação formal da Unidade demandante, a fim de atender às suas rotinas e necessidades.

7.3.4.1 - A alteração do horário de entrega fora da tolerância disposta deverá ser avaliada pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação - CSA/SESP-MT.

#### **7.4 - DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

7.4.1 - A consistência e a composição das Dietas Especiais poderão ser modificadas conforme necessidade do comensal, desde que previamente solicitado pelo nutricionista da SESP/MT.

7.4.2. A composição das refeições, guarnições, saladas e pratos proteicos foi elaborada considerando as necessidades nutricionais da população atendida, distribuição das necessidades nutricionais ao longo das refeições, hábitos alimentares, variabilidade da oferta de alimentos, macro e micronutrientes, e custo, tentando sempre respeitar as “Leis de Pedro Escudero” (ou “leis da nutrição”): Quantidade, Qualidade, Equilíbrio e Adequação.

7.4.3. Os per capita previstos no Termo de Referência foram planejados de forma a atender as necessidades nutricionais da população atendida.

#### **7.4.4 - COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:**

<b>DESJEJUM</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO* (kcal)</b>
Leite com café (2x/semana) ou Leite com achocolatado (2x/semana) ou chá (2x/semana) ou Café puro (1x/semana)	leite integral 200ml com café 50ml; leite integral 250ml com achocolatado 20g; chá 250ml; café 150ml	130
Pão francês com margarina	Pão: 1 unid de 50g; Margarina: 10g	210
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>340</b>

\*Para cálculo das médias do desjejum foi levada em consideração a frequência semanal prevista em contrato

7.4.4.1 - Pão francês com Margarina vegetal;

7.4.4.2 - Leite de vaca integral com café ou Leite de vaca integral com achocolatado ou Chá ou Café.

**7.4.5 - COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:**

<b>ALMOÇO - MASCULINO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	100g	180
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 150g; peixe 150g; carne suína 150g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 160g (sem osso) e 180g (com osso)	300
Arroz	300g	490
Feijão	150g	105
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>1.095</b>
<b>ALMOÇO - FEMININO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	80 e 100 g (80g guarnições ricas em carboidratos e 100g as demais)	155
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 150g; peixe 150g; carne suína 120g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 120g (sem osso) e 150g (com osso)	275
Arroz	200g	330
Feijão	150g	105
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>885</b>

7.4.5.1 - Salada;

7.4.5.2 - Guarnição;

7.4.5.3 - Carne (prato proteico);

7.4.5.4 - Arroz e feijão.

**7.4.6 - COMPOSIÇÃO DO JANTAR DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:**

<b>JANTAR - MASCULINO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	120g	180
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 150g; peixe 150g; carne suína 150g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 160g (sem osso) e 180g (com osso)	300
Arroz	300g	490
Feijão	150g	105
Fruta	120g ou 01 unidade média	85
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>1.180</b>

<b>JANTAR - FEMININO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	80 e 100 g (80g guarnições ricas em carboidratos e 100g as demais)	155
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 150g; peixe 150g; carne suína 120g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 120g (sem osso) e 150g (com osso)	275
Arroz	200g	330
Feijão	150g	105
Fruta	120g ou 01 unidade média	85
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>970</b>

7.4.6.1 - Salada;

7.4.6.2 - Guarnição;

7.4.6.3 - Carne (prato proteico);

7.4.6.4 - Arroz e feijão;

7.4.6.5 - Fruta.

**7.4.7 - COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO:**

<b>DESJEJUM</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO* (kcal)</b>
Leite com café (2x/semana) ou Leite com achocolatado (2x/semana) ou chá (3x/semana)	Leite de vaca integral 200ml com café: 50ml, Chá: 250 ml	125
Pão francês com margarina (4x/semana) ou apresetado (1x/semana) ou mussarela (2x/semana)	Pão: 1 unidade de 50g, Margarina: 10g, apresetado e mussarela: 15g	195
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>320</b>

\*Para cálculo das médias do desjejum foi levada em consideração a frequência semanal prevista em contrato

7.4.7.1 - Pão francês;

7.4.7.2 - Margarina vegetal ou Queijo mussarela ou apresetado;

7.4.7.3 - Leite de vaca integral com café ou Leite de vaca integral com achocolatado ou Chá.

#### **7.4.8 - COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO:**

<b>ALMOÇO - MASCULINO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	120g	150
Prato Proteico	carne bovina 150g; carne suína 150g; lingüiça toscana 150g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe 150g	320
Arroz	300g	490
Feijão	150g	105
Sobremesa (fruta ou doce)	doce industrializado 20 a 40g; fruta 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção de 120g	110
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>1.195</b>

<b>ALMOÇO - FEMININO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	100g	125
Prato Proteico	carne bovina 120g; carne suína 120g; lingüiça toscana 150g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe 150g	265
Arroz	250g	410
Feijão	150g	105
Sobremesa (fruta ou doce)	doce industrializado 20 a 40g; fruta 01 unidade média que atenda pelo menos 120g ou 01 porção de 120g	110
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>1.035</b>

7.4.8.1 - Salada;

7.4.8.2 - Guarnição;

7.4.8.3 - Carne (prato proteico);

7.4.8.4 - Arroz e feijão;

7.4.8.5 - Sobremesa.

#### **7.4.9 - COMPOSIÇÃO DO LANCHE DA TARDE DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO:**

<b>LANCHE DA TARDE</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Suco (natural ou polpa);	300ml	100
Salgado ou cachorro quente ou bolo (sabores variados).	bolo 100g; Cachorro Quente (pão para cachorro quente 01 unidade de 50g, salsicha 01 unidade de 35g e molho 35g); Salgado 100g	400
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>500</b>

7.4.9.1 - Suco (natural ou polpa);

7.4.9.2 - Salgados ou cachorro quente ou bolo (sabores variados).

#### **7.4.10 - COMPOSIÇÃO DO JANTAR DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO:**

<b>JANTAR - MASCULINO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	120g	150
Prato Proteico	carne bovina 150g; carne suína 150g; lingüiça toscana 150g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe 150g	320
Arroz	300g	490
Feijão	150g	105
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>1.085</b>

<b>JANTAR - FEMININO</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) = total 70g	20
Guarnição	100g	125
Prato Proteico	carne bovina 120g; carne suína 120g; lingüiça toscana 150g; frango (coxa ou sobre coxa, peito de frango) 160g (sem osso) e 180g (com osso); peixe 150g	265
Arroz	250g	410
Feijão	150g	105
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>925</b>

7.4.10.1 – Salada;

7.4.10.2 – Guarnição;

7.4.10.3 - Carne (prato proteico);

7.4.10.4 - Arroz e feijão.

#### **7.4.11 - COMPOSIÇÃO DA CEIA DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO:**

<b>CEIA</b>		
<b>COMPONENTES</b>	<b>PER CAPITAS</b>	<b>VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)</b>
Biscoito ou fruta.	Biscoito (salgado ou doce) 06 unids. com pelo menos 40g; Fruta 01 unid. média 120g ou 01 porção de 120g	110
<b>Valor Calórico Médio da Refeição</b>		<b>110</b>

7.4.11.1 - Biscoito ou Fruta.

#### **7.4.12 - COMPOSIÇÃO DA GUARNIÇÃO:**

7.4.12.1 - A guarnição será composta por: Massas, legumes, farofa, ovos, entre outros tipos variados.

#### **7.4.13 - Composição da salada:**

7.4.13.1. A salada deverá ser composta por, pelo menos, dois tipos de vegetais, sendo:

7.4.13.2 - Vegetal A – alface, almeirão, agrião, couve, chicória, acelga, brócolis, pepino, repolho, rúcula, tomate, rabanete, couve-flor.

7.4.13.3 - Vegetal B – cenoura, vagem, beterraba, chuchu, abóbora, abobrinha, berinjela, maxixe.

7.4.13.4 - Preferencialmente, em todas as saladas deve haver um vegetal folhoso ou um vegetal cru.

7.4.13.5 - A salada composta por Alface e Tomate, deve ser fornecida, mesmo sendo composta por dois tipos de vegetal A, na frequência de 3 (três) vezes na semana, devido ao hábito alimentar da população.

#### **7.4.14 - PRATO PROTÉICO (CARNES):**

7.4.14.1 - Frango (coxa, sobre coxa e peito);

7.4.14.2 - Carne bovina, sem osso (cortes de segunda: acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim; não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses);

7.4.14.3 - Carne suína, sem osso (não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses);

7.4.14.4 - Peixe (ventrecha ou filé sem espinhas ou postas);

7.4.14.5 - Embutidos: Linguiça (suína tipo toscana);

7.4.14.6 - Embutidos e suínos não compõem as dietas especiais.

#### **7.4.15 - MODO DE PREPARO DAS CARNES:**

7.4.15.1 - Frango: As preparações deverão variar entre: assados, fritos, ensopados e grelhados.

7.4.15.2 - Carnes Bovinas: As preparações com carne bovina deverão variar entre fritos, assados, ensopados e grelhados. A carne bovina designada “carne de panela” ou “assado de panela” deverá ser fornecida fatiada.

7.4.15.3 - Carne suína: O modo de preparo das carnes suínas deverá variar entre frita, assada, grelhada ou em preparações mais elaboradas (ex.: feijoada ou carne suína com arroz). A feijoada não poderá conter mais do que 20g per capita de pele de porco. Não serão permitidas preparações de carne suína ensopada ou “cozida”, podendo ser acrescentado molho à carne suína desde que a mesma seja previamente frita ou assada.

7.4.15.4 - Linguiça (suína tipo toscana): O modo de preparo deverá variar entre frito e assado.

6.4.13.5 - Peixe: O modo de preparo poderá variar entre frito, assado e cozido. Não

poderá ser fornecido steak de peixe.

7.4.15.6 - Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

#### **7.4.16 - Modo de preparo de carne para Dietas Especiais:**

7.4.16.1 - Frango (peito de frango ou coxa e sobre coxa de frango): As preparações com frango deverão variar entre assados, ensopados, grelhados, ou comendo a sopa. Não poderá ser fornecido frango empanado ou steak ou hambúrguer de frango.

7.4.16.2 - Carnes Bovinas: As preparações com carne bovina deverão variar entre assadas, grelhadas, ensopadas, bifés, fracionadas ou comendo sopa. Não poderá ser fornecido hambúrguer.

7.4.16.3 - Peixe: Poderá variar entre assado, cozido ou mojúca. Não poderá ser fornecido steak ou hambúrguer de peixe.

#### **7.4.17 - Frequência das preparações do prato protéico:**

7.4.17.1 – Frequência **máxima** em que poderão ser fornecidas:

7.4.17.1.1 - Carne bovina fracionada (iscas ou cubos) – 02 (duas) vezes na semana;

7.4.17.1.2 - Carne bovina fatiada (carne de panela, assado de panela, carne assada – qualquer nomenclatura distinta de carne fracionada): 02 (duas) vezes na semana;

7.4.17.1.3 - Carne suína fracionada (iscas, cubos) ou fatiada ou bife – 02 (duas) vezes na semana;

7.4.17.1.4 - Feijoadá 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias, em substituição à carne suína;

7.4.17.1.5 - Costela bovina em qualquer preparação, servida sem osso, 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias;

7.4.17.1.6 - Strogonoff (bovino ou frango) ou bobó ou fricassé de frango - 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias;

7.4.17.1.7 - Carne bovina fracionada (iscas ou cubos) com legumes e carne bovina fracionada com mandioca – 02 (duas) vezes ao mês cada, com intervalos de 15 (quinze) dias;

7.4.17.1.8 - Carne moída (em preparações simples - refogada, ao molho, com legumes, etc - ou em preparações elaboradas - panqueca, quibe, almôndega, bolo de carne, etc.) - 02 (duas) vezes na semana desde que em preparações diferentes: uma simples e uma elaborada. A carne moída com legumes será contabilizada também na frequência de carne com legumes;

7.4.17.1.9 - Carne de frango com arroz (galinhada) – 03 (três) vezes ao mês, com

intervalos de 10 (dez) dias.

7.4.17.1.10 - Carne bovina ou suína com arroz – 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias.

7.4.17.1.11 - Frango em qualquer preparação – 03 (três) vezes na semana, com intervalo de pelo menos 01 (um) dia, entre um fornecimento e outro (não fornecer em dias seguidos);

7.4.17.1.12 - Linguiça – 03 (três) vezes ao mês, com intervalo de 10 (dez) dias entre um fornecimento e outro.

7.4.17.2 - Frequência **mínima** em que deverão ser fornecidas:

7.4.17.2.1 - Peixe em qualquer preparação, pelo menos 01 (uma) vez ao mês;

7.4.17.2.2 - Carne bovina no corte de Bife, pelo menos 01 (uma) vez na semana.

7.4.17.3 - Massas (macarrão, lasanha, nhoque) que contenham carne em seu preparo, não serão consideradas pratos proteicos e, portanto, não substituem a carne.

7.4.17.4 - Os legumes da “carne com legumes” (carne fracionada em iscas, cubos ou moída) não são considerados guarnição.

7.4.17.5 - Para as dietas especiais as frequências serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.

#### **7.4.18 - Frequência das preparações de guarnição:**

7.4.18.1 - Não deve ser fornecida a mesma guarnição mais do que duas vezes na semana, devendo, ainda, haver intervalo de pelo menos 3 dias entre um fornecimento e outro.

#### **7.4.19 - Quanto ao desjejum e frutas:**

7.4.19.1 - Frequência do fornecimento no desjejum para o **Sistema Penitenciário**:

7.4.19.1.2 - Para as Dietas Normais o fornecedor deverá sempre intercalar as preparações de leite com café ou leite com achocolatado ou chá ou café, obedecendo a seguinte frequência:

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Leite com café	Chá	Leite com achocolatado	Café	Leite com café	Chá	Leite com achocolatado
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarin	Pão com margarina

					a	
--	--	--	--	--	---	--

**7.4.19.2 - FREQUÊNCIA DO FORNECIMENTO NO DESJEJUM PARA O SISTEMA SOCIOEDUCATIVO:**

7.4.19.2.1 - Para as Dietas Normais o fornecedor deverá sempre intercalar as preparações de leite com café ou leite com achocolatado ou chá, assim como o recheio do pão, obedecendo a seguinte frequência:

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Leite com café	Chá	Leite com achocolatado	Chá	Leite com café	Chá	Leite com achocolatado
Pão com margarina	Pão com mussarela	Pão com margarina	Pão com presunto	Pão com margarina	Pão com mussarela	Pão com margarina

7.4.19.3 - Com relação ao desjejum das Dietas Especiais, a frequência do fornecimento das bebidas e a composição serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.

7.4.19.4 - As frutas cítricas (laranja, mexerica) deverão sempre ser fornecidas sem a casca.

7.4.19.5 - As frutas que compõem as refeições das dietas normais e dietas especiais devem ser de pelo menos 04 (quatro) tipos diferentes por semana. Ex.: banana, maçã, laranja, pera, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc.

7.4.19.6 - A frequência do fornecimento do tipo de fruta das dietas especiais dependerá da patologia a qual a dieta especial se destina, bem como da avaliação e aprovação da Equipe de Nutrição da CSA/SESP/MT.

7.4.19.7 - Quanto às sobremesas do almoço do Sistema Socioeducativo: dos 07 (sete) almoços semanais, pelo menos em 04 (quatro) deverá ser fornecido fruta como sobremesa.

7.4.19.8 - Quanto à ceia dos adolescentes do Sistema Socioeducativo: das 07 (sete) ceias semanais, pelo menos em 04 (quatro) deverá ser fornecido fruta, preferencialmente nos dias em que a sobremesa do almoço não for fruta.

**7.4.20 – SUBSTITUIÇÕES:**

7.4.20.1 - O Prato Proteico poderá ser substituído por:

7.4.20.1.1 - Steak de frango, em substituição ao frango, no per capita de 02 (duas) unidades totalizando 180g no mínimo, na frequência máxima de 02 (duas) vezes ao mês.

7.4.20.1.2 Hambúrguer bovino, no per capita de 02 (duas) unidades, totalizando 180g no mínimo, na frequência máxima de 02 (duas) vezes ao mês.

7.4.20.1.3 - Fígado bovino, no per capita de 150 (cento e cinquenta) gramas, na frequência máxima de 01 (uma) vez ao mês.

7.4.20.1.4 - Ovo de galinha (cozido, frito, omelete), no per capita de 03 (três) unidades, totalizando 150g no mínimo, na frequência máxima de 02 (duas) vezes ao mês. O ovo cozido deverá ser fornecido com a casca.

7.4.20.2 - O Leite do desjejum poderá ser substituído por bebida láctea UHT (sabores variados) em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo no mínimo 200ml cada.

7.4.20.3 - Para o Sistema Penitenciário, preferencialmente nos dias em que os recuperandos recebem visita, o Jantar poderá ser substituído por:

7.4.20.3.1 - Lanche até 02 (duas) vezes ao mês, composto de: suco industrializado (sabores variados, em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo pelo menos 200ml cada); Cachorro Quente, per capita: 02 (dois) pães para cachorro quente (70g cada) e 80g de molho com salsicha para cada pão (o molho deve conter no mínimo 40g de salsicha em cada pão) e batata palha (10g cada pão); ou Pão francês com carne moída, per capita: 02 (dois) pães (50g cada) e 150g de carne moída com molho (sendo 75g de recheio para cada pão) (o molho deve conter no mínimo 120g de carne moída); ou pizza (02 unidades de pelo menos 150g cada, sabores: calabresa com mussarela ou presunto com mussarela). Não é permitido o fornecimento de suco preparado com "pó para preparo de frescos". O modo de acondicionamento do cachorro quente e do pão francês com carne moída está descrito no item 7.4.20.3.1. deste Termo de Referência. Nos dias em que serão fornecidos os lanches deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar.

7.4.20.3.2 - Sopa até 02 (duas) vezes ao mês, per capita de 760g, composta por legumes, macarrão e carne, sendo que o per capita de carne deve ser de, pelo menos, 120g, obrigatoriamente. A sopa deverá ser acompanhada de 02 (duas) unidades de pão francês pesando 50g cada. Nos dias em que será fornecido sopa deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar.

7.4.20.3.3 - No caso de haver boa aceitação por parte da Unidade quanto ao fornecimento de Lanche, poderá ser avaliado pela equipe de nutricionistas da CSA/SESP/MT a possibilidade de fornecimento de Lanche ao invés de Sopa, no limite de 04 (quatro) vezes ao mês.

7.4.20.4 - As substituições tratadas neste item 7.4.20 são de decisão discricionária da empresa contratada, ou seja, não são obrigatórias.

7.4.20.5 – A manutenção ou retirada destas preparações em substituição ao prato proteico, jantar e leite do desjejum, será avaliada pela equipe técnica de nutricionistas da SESP/MT de acordo com a aceitação e qualidade das preparações fornecidas.

7.4.20.6 – Refeições especiais: Sexta-feira Santa: Servir peixe no almoço e no jantar.

#### **7.5 - DA GRAMATURA ESPECÍFICA (PER CAPITA):**

#### **TABELA REFERENCIAL DE GRAMATURA DOS ALIMENTOS - PER CAPITA**

UNIDADES PENAIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g/ml)
Pão	Tipo francês	50g (01 unidade)
Biscoito	Salgado ou doce	40g (06 unidades)
Margarina	Com sal	10g
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral)	250ml (preparação com achocolatado)
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral)	200ml (preparação com café)
Café	Infusão	50ml (adicionado ao leite)
Café	Infusão	150ml (puro)
Chá	Infusão (mate, cidreira, canela, etc.)	250ml
Aveia	Em flocos	20g
Amido de milho	-	20g
Cereal a base milho	-	20g
Cereal a base arroz	-	20g

Achocolatado	Em pó	20g
Fruta	Banana, maçã, laranja pêra, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc. (parte comestível) (Obs: laranja e mexerica sem a casca)	120g (01 unidade média ou uma fatia)

UNIDADES PENASIS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Suco industrializado (para lanche em substituição ao jantar)	sabores variados, em embalagem tipo tetra pak individual	200ml, no mínimo
Cachorro quente (para lanche em substituição ao jantar)		Pão: 2 unidades de 70g cada Salsicha: 80g Molho: 80g Batata palha: 20g (10g em cada pão) Total: 160g de recheio
Pão com carne moída (para lanche em substituição ao jantar)	Pão francês; carne moída	Pão: 2 unidades de 50g Carne moída: 120g Molho: 30g Total: 150g de recheio
Pizza (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores calabresa com mussarela ou presunto com mussarela	02 unidades de pelo menos 150g cada

UNIDADES PENASIS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Salada (Vegetal A + B)	Conforme descritos anteriormente	Vegetal A 30g + Vegetal B 40g Total: 70g

UNIDADES PENASIS		
TIPO DE CARNE	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)

Carne Bovina sem osso	Em bife, fatiada, fracionada em cubos ou iscas, moída. Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	120g
Carne suína sem osso	Qualquer corte. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Masculino: 150g Feminino: 120g
Carne bovina com legumes	Fracionada em cubos ou iscas.	Carne: 120g Legume: 30g Molho: 30g (se houver) Total: 180g (com molho) ou 150g (sem molho)
Carne bovina moída	Moída em panqueca.	Carne: 120g Massa: 50g Total: 170g
Carne bovina	Estrogonofe.	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne bovina	Com molho	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne suína	Com molho	Masculino: 150 g Feminino: 120g Molho: 30g Total: 180g (masculino) Total: 150g (feminino)
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito com osso	Masculino: 180 g Feminino: 150g
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito sem osso	Masculino: 160 g Feminino: 120g

Frango	Com molho	Masculino: Carne de Frango : 160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Carne de Frango: 180 (com osso) Molho : 30g Total: 210 g Feminino: Carne de Frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g Carne de Frango: 150g (com osso) Molho: 30g Total: 180 g
Feijoada	Completa (paio ou linguiça calabresa, carne de porcos em osso, bacon, pele de porco, carne de sol)	Pele: 20g Pertences: 130g Feijão preto: 150g Total: 300g
Frango	Galinhada	Masculino: Frango: 180g (com osso) Arroz: 300g Total: 480g Feminino: Frango: 150g (com osso) Arroz: 200g Total: 350g
Frango	Bobó ou fricassé ou estrogonofe	Masculino: Carne de Frango : 160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Feminino: Carne de Frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g
Costela bovina	Sem osso	120g
Peixe	Sem molho (ventrecha ou fileté ou posta)	150g
Peixe	Com molho (ventrecha ou fileté ou posta)	Peixe: 150g Molho: 30g Total: 180g
Fígado	Bife/Picadinho	120g
Steak	De frango	02 unidades (que atendam, pelo menos, 180g)

Linguiça	Suína tipo toscana	150g
Arroz com carne	Bovina (isca ou cubos)	Masculino: Carne: 120g Arroz: 300g Total: 420g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Arroz com carne	Suína (isca ou cubos)	Masculino: Carne: 150g Arroz: 300g Total: 450g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Carne de frango ou bovina comendo sopa	Fracionada (sem osso)	120g

UNIDADES PENASIS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Arroz	Tipo 1	Masculino: 300g Feminino: 200g
Feijão	Carioca – Tipo 1	150g
Massas (guarnição)	Macarrão com ou sem ovos	Masculino: 100g Feminino: 80g
Massas para sopa	Macarrão com ou sem ovos	150g
Vegetal (guarnição)	Conforme descritos anteriormente	100g
Vegetal B (sopa)	Conforme descritos anteriormente	250g
Ovo (guarnição)	-	100g
Guarnições em geral	Farofa, polenta, creme de milho, entre outros (exceto batata palha).	Masculino: 100g Feminino: 80g
Guarnição	Batata palha	50g
Sopa	De legumes com macarrão e carne	Carne bovina ou de frango: no mínimo 120g Macarrão:

		150g Legumes: no mínimo 250g Caldo: 240ml Total: 760g
--	--	---

UNIDADES SOCIOEDUCATIVAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g/ml)
Pão	Tipo francês	50g (01 unidade)
Biscoito	Salgado ou doce	40g (06 unidades)
Margarina	Com sal	10g
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral)	250ml (preparação com achocolatado)
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral)	200ml (preparação com café)
Café	Infusão	50ml (adicionado ao leite)
Chá	Infusão (mate, cidreira, canela, etc.)	250ml
Aveia	Em flocos	20g
Amido de milho	-	20g
Cereal a base milho	-	20g
Cereal a base arroz	-	20g
Achocolatado	Em pó	20g
Fruta	Banana, maçã, laranja pêra, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc. (parte comestível) (Obs.: laranja e mexerica sem a casca)	120g (01 unidade média ou uma fatia)
Queijo	Mussarela	15g
Apresentado	-	15g

UNIDADES SOCIOEDUCATIVAS
--------------------------

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Suco de fruta (lanche adolescentes)	Natural ou polpa	300 ml
Bolo (lanche adolescentes)	Sabores variados	100 g
Cachorro quente (lanche adolescentes)	-	Pão: 1 unidade de 50g Salsa: 35 g Molho: 35 g Total: 70g de recheio
Pão com carne moída	Pão francês; carne moída	Pão: 2 unidades de 50g Carne moída: 120g Molho: 30 g Total: 150g de recheio
Salgado	Sabores variados (coxinha, quibe, pão italiano, bolo de queijo, esfirra, saltenha, etc.)	100 g

#### UNIDADES SOCIOEDUCATIVAS

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Salada (Vegetal A + B)	Conforme descritos anteriormente	Vegetal A 30g + Vegetal B 40g Total: 70g

#### UNIDADES SOCIOEDUCATIVAS

TIPO DE CARNE	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Carne Bovina sem osso	Em bife, fatiada, fracionada em cubos ou iscas, moída. Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura	Masculino: 150g Feminino: 120g

	aparente e aponeuroses.	
Carne suína sem osso	Qualquer corte. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Masculino: 150g Feminino: 120g
Carne bovina com legumes	Fracionada em cubos ou iscas.	Carne: 150g (Masculino); 120g (Feminino) Legume: 30g Molho: 30g (se houver) Total: Masculino: 210g (com molho) ou 180g (sem molho) Feminino: 180g (com molho) e 150g (sem molho)
Carne bovina moída	Moída em panqueca	Carne: 150g (Masculino); 120g (Feminino) Massa: 50g Total: 200g (masculino); 170g (feminino)
Carne bovina	Estrogonofe	Carne: 150g (Masculino); 120g (Feminino) Molho: 30g Total: 180g (masculino); 150g (feminino)
Carne bovina	Com molho	Carne: 150g (Masculino); 120g (Feminino) Molho: 30g Total: 180g (masculino); 150g (feminino)
Carne suína	Com molho	Carne: 150g (Masculino); 120g (Feminino) Molho: 30g Total: 180g (masculino); 150g (feminino)
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito com osso	180g
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito sem osso	160g

Frango	Com molho	Carne de Frango: 160g (sem osso) Molho: 30gTotal: 190g Carne de Frango: 180 (com osso) Molho: 30gTotal: 210 g
Feijoada	Completa (paio ou linguiça calabresa, carne de porco sem osso, bacon, pele de porco, carne de sol)	Pele: 20gPertences: 130gFeijão preto: 150gTotal: 300g
Frango	Galinhada	Masculino:Frango: 180g (com osso) Arroz: 300gTotal: 480g Feminino:Frango: 180g (com osso) Arroz: 250gTotal: 430g
Frango	Bobó ou fricassé ou estrogonofe	Frango: 160g (sem osso) Molho: 30gTotal: 190g
Costela bovina	Sem osso	Masculino: 150gFeminino: 120g
Peixe	Sem molho (ventrecha ou fileté ou posta)	150g
Peixe	Com molho (ventrecha ou fileté ou posta)	Peixe: 150g Molho: 30gTotal: 180g
Fígado	Bife/Picadinho	Masculino: 150gFeminino: 120g
Steak	De frango	02 unidades (que atendam, pelo menos, 180g)
Linguiça	Suína tipo toscana	150g
Arroz com carne	Bovina (iscas ou cubos)	Masculino:Carne: 150gArroz: 300gTotal: 450g Feminino: Carne: 120gArroz: 250gTotal: 370g
Arroz com carne	Suína (iscas ou cubos)	Masculino:Carne: 150gArroz

		z: 300g Total: 450g Feminino: Carne: 120g Arroz: 250g Total: 370g
Carne de frango ou bovina compondo sopa	Fracionada (sem osso)	120g

UNIDADES SOCIOEDUCATIVAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Arroz	Tipo 1	Masculino: 300g Feminino: 250g
Feijão	Carioca – Tipo 1	150g
Massas (guarnição)	Macarrão com ou sem ovos	Masculino: 120g Feminino: 100g
Massas para sopa	Macarrão com ou sem ovos	150g
Vegetal (guarnição)	Conforme descritos anteriormente	Masculino: 120g Feminino: 100g
Vegetal (sopa)	Conforme descritos anteriormente	250g
Guarnições em geral	Farofa, polenta, ovos, etc. (exceto batata palha)	Masculino: 120g Feminino: 100g
Guarnição (batata palha)	batata palha	60g
Sopa	De legumes com macarrão e carne	Carne bovina ou de frango: no mínimo 120g Macarrão: 150g Legumes: no mínimo 250g Caldo: 240ml Total: 760g
Doce (sobremesa)	Cocada, goiabada, banana da, pé de moleque, paçoca, torrone, doce de leite, etc.	20g a 40g

## 7.6 - DOS CARDÁPIOS:

7.6.1 - A Contratada deverá encaminhar o cardápio assim que o contrato for

assinado para análise e aprovação da equipe técnica de Nutricionistas da SESP/MT.

7.6.1.2 - Durante a análise do cardápio, caso haja solicitação para alterações, a Contratada deverá refazer os cardápios com as alterações solicitadas pela equipe de Nutricionistas da SESP/MT e reencaminhá-los em até 02 (dois) dias corridos contados a partir do recebimento da referida solicitação.

7.6.1.3 - O cardápio deverá ser elaborado por profissional nutricionista da empresa e deve conter a assinatura e o número do CRN do profissional que o elaborou.

7.6.2 - Excepcionalmente a contratada poderá solicitar a substituição nas preparações do cardápio já aprovado, com, no mínimo, 02 (dois) dias de antecedência de seu fornecimento e as alterações solicitadas estarão sujeitas a avaliação e aprovação da Equipe de Nutricionistas da SESP/MT.

7.6.3 - Após a aprovação, a CSA/SESP/MT enviará os cardápios aprovados à Direção e fiscais das Unidades demandantes.

7.6.3.1. A direção da unidade deverá afixar o cardápio aprovado em local de fácil acesso e visualização.

7.6.4 - O cardápio deverá ter previsão de 6 (seis) semanas. De acordo com a solicitação da equipe técnica de Nutricionistas da SESP/MT esta previsão poderá ser alterada.

7.6.5 - A equipe técnica de nutricionistas da SESP/MT levará em consideração, no momento da aprovação do cardápio, a aceitação dos comensais e a qualidade das preparações fornecidas pela Empresa, podendo ser solicitadas alterações nas frequências das preparações, ou até remoção de determinadas preparações do cardápio.

7.6.6 - A Contratada deverá elaborar, implantar, manter atualizada e apresentar rotineiramente e sempre que solicitado pelos fiscais da Contratante, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, quantidades, modo de preparo, rendimento (as porções devem estar de acordo com os per capita contratados), informação nutricional, e demais informações pertinentes.

7.6.6.1 - As fichas técnicas estão sujeitas a avaliação pela equipe técnica de Nutricionistas da SESP/MT, que poderá sugerir adequações.

7.6.7 - A empresa contratada fica obrigada a efetuar registro fotográfico digital georreferenciado de todas as refeições a serem fornecidas, sendo que a fotografia deve conter data, hora e local ativado por "GPS", as quais deverão ser arquivadas sob sua responsabilidade por até 90 (noventa) dias e disponíveis à Coordenadoria

de Alimentação/SESP para conferência do cardápio executado.

7.6.8 - Após a solicitação da Dieta Especial pelo Nutricionista da SESP/MT, a Contratada deverá, com no máximo 01 (um) dia, apresentar o cardápio das Dietas Especiais que será fornecido.

7.6.8.1 - O Cardápio da Dieta Especial deverá estar de acordo com as normas nutricionais recomendadas à patologia apresentada e com a prescrição dietética do Nutricionista da SESP/MT.

## **7.7 - DAS EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO:**

7.7.1 - As refeições deverão ser entregues nos locais designados pela Contratante (conforme item 7 deste Termo de Referência), porcionadas em cubas de aço inox e acondicionadas para o transporte em caixas térmicas, tipo “Hot Box”, com travas, podendo, a SESP/MT solicitar a substituição de tais utensílios, conforme a necessidade, às expensas da Contratada.

7.7.2 - As Dietas Especiais deverão ser porcionadas em embalagens descartáveis, de isopor, n.º 9 e transportadas em suporte térmico apropriado, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura e integridade das embalagens e refeições.

7.7.3 - Cada caixa de “Hot Box” deverá estar etiquetada contendo as seguintes informações: o nome da preparação que contém cada “Hot Box”, o horário do acondicionamento da preparação nas caixas de “Hot Box”, o peso da preparação sem o peso dos recipientes, o raio (ou local específico da Unidade atendida) a que se destina aquela preparação, o número de comensais que deverá ser atendido por aquela quantidade especificada. A Contratada deverá indicar ainda, em medidas caseiras e de acordo com o utensílio utilizado para porcionar cada uma das preparações, a quantidade a ser servida para cada comensal.

7.7.4 - A Contratada deverá fornecer as preparações em cubas em aço inox e caixas “Hot Box” compatível com o número de comensais, devendo atender separadamente cada Raio/Corredor/Ala da Unidade atendida.

7.7.5 - Os marmitex deverão estar etiquetados com o nome do comensal a quem se destina a Dieta Especial, o tipo de Dieta ofertada e a localização do mesmo na Unidade.

7.7.6 - As saladas, bem como seu tempero, deverão ser servidas separadamente da alimentação quente, em cubas de aço inox e acondicionadas em caixas do tipo “Hot Box”, transportadas e entregues juntamente com o almoço e o jantar.

7.7.6.1 - As saladas destinadas às dietas especiais podem ser fornecidas

juntamente com a salada das dietas normais, nos casos em que as dietas especiais preverem e/ou permitirem a mesma salada do cardápio geral. Nos casos de dietas com restrições ao consumo dos vegetais previstos na salada do cardápio geral, a salada deve ser enviada em embalagem individual, plástica, transparente, transportada em caixas térmicas adequadas à finalidade a fim de conservar a temperatura e integridade das embalagens e alimentos, e devidamente identificadas com o nome do comensal a quem se destina a Dieta Especial e a localização do mesmo na Unidade.

7.7.7 - Todos os dias, no almoço e no jantar, deverá ser enviado tempero pronto para salada (sal iodado, vinagre e azeite, acrescido ou não de ervas diversas, como orégano, ervas finas etc.), acondicionados em embalagem plástica transparente, em quantidade suficiente, em porções separadas por ala/raio/corredor.

7.7.8 - As garrafas térmicas que acondicionam os líquidos deverão ser separadas por tipo de bebida acondicionada (ex.: a garrafa que acondicionar leite com achocolatado servirá apenas leite com achocolatado, vasilhas de chá somente para chá, etc.) e deverão ser higienizadas de acordo com as normas sanitárias, podendo, a SESP/MT solicitar sua substituição às expensas da Contratada.

7.7.8.1 - As garrafas devem ser em quantidade compatível com o número de comensais, separadas por raio, ala etc.

7.7.9 - As frutas deverão ser embaladas individualmente em plástico tipo filme ou embalagem plástica descartável com tampa, conforme o tipo de fruta, e deverão ser entregues em cubas de inox acondicionadas em “hot boxes”, e quando forem destinadas às dietas especiais, devem também conter etiquetas com o nome do comensal a quem se destina.

7.7.10 - As sopas da dieta especial deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, de isopor, n.º 9 e transportadas em suporte térmico apropriado.

7.7.11 - Os pães e biscoitos deverão ser embalados individualmente em embalagens plásticas transparentes e deverão estar acondicionados em vasilhas adequadas para o transporte, devidamente tampadas e higienizadas.

7.7.11.1 - No caso do Lanche em substituição ao jantar (previsto no item 7.4.20.3.1 deste Termo de Referência), o recheio deve ser enviado separadamente do pão, em cubas de inox acondicionada em “hot box”, com a respectiva etiqueta contendo as informações previstas no item 6.7.3 deste Termo de Referência.

7.7.12 - As bebidas que compõem a Dieta Especial devem ser fornecidas em embalagem individual, do tipo garrafinhas plásticas com tampa, descartáveis, na

capacidade adequada para comportar o per capita contratado. Não será permitido o envio de qualquer bebida em sacos plásticos. As bebidas devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura da bebida e integridade das embalagens.

7.7.13 - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. As preparações prontas, acondicionadas nos hot boxes e embalagens individuais, deverão ser mantidas à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, no caso dos alimentos quentes, e à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) por, no máximo, 4 (quatro) horas, no caso dos alimentos frios, incluindo o tempo referido no item

7.7.14 - O fornecedor deverá garantir a boa apresentação das refeições, em temperatura adequada, e as condições de consumo por no mínimo 02 (duas) horas a partir da entrega das refeições.

7.7.15 - Todas as vasilhas e utensílios utilizados pela contratada para o acondicionamento e transporte das refeições deverão ser recolhidos no mesmo dia em que foram utilizados.

7.7.16 - Excepcionalmente, em casos de necessidade e/ou força maior (rebeliões), poderá ser solicitado pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação - CSA/SESP/MT, que a Contratada forneça as refeições em embalagem tipo marmitex de isopor nº 09, nos quantitativos de acordo com o estipulado neste Termo de Referência, podendo atingir parcial ou totalmente a população de reeducandos da Unidade atendida. Caso tal excepcionalidade comprove a necessidade de repactuação de valor, serão adotadas as medidas de acordo com a Lei 14.133/2021.

## **7.8 - DO LOCAL DO PREPARO E ARMAZENAMENTO DA ALIMENTAÇÃO:**

7.8.1 - As refeições deverão ser produzidas em local fora das Unidades demandantes, no endereço da contratada.

7.8.2 - A contratada deverá possuir telefone fixo e celular para contato imediato caso seja constatada quaisquer irregularidades no fornecimento das refeições.

7.8.3 - As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis deverão estar em concordância com a Legislação vigente, em especial a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e alterações.

7.8.4 - A Contratada deverá manter as instalações físicas em boas condições de higiene, livre de pragas urbanas (moscas, baratas, ratos, pombos, etc.) e quando

necessário o controle químico deverá ser feito por empresa especializada, podendo a CSA/SESP/MT solicitar, às expensas da Contratada, que seja realizado o controle químico quando constatar a presença de pragas em qualquer parte das instalações físicas da Contratada onde são manipulados ou armazenados alimentos prontos ou “in natura”.

7.8.5 - Luz, água, telefone, materiais, taxas, contribuições e impostos serão de responsabilidade da Contratada.

7.8.6 - A Contratada deverá apresentar registro da limpeza da caixa d'água emitido pela empresa contratada para o serviço de limpeza, bem como Laudo Laboratorial de Análise da água utilizada na confecção das refeições a cada 06 (seis) meses ao Fiscal da Unidade Contratante.

7.8.7 - Às instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis, deverão ser instalados/localizados dentro do Município da Unidade Atendida, num raio de até 25 km (vinte e cinco quilômetros) das Unidades demandantes. Caso a mesma empresa seja vencedora nos dois lotes, deve instalar uma cozinha por lote, não sendo permitida que uma única instalação de cozinha forneça para unidades penais e socioeducativas de lotes diferentes.

7.8.8 - O dimensionamento do local de preparo e armazenamento dos alimentos, bem como o dimensionamento de pessoal, equipamentos e utensílios, devem ser adequados ao número de refeições produzidas, de forma a garantir a qualidade higiênico-sanitária e a confecção de um cardápio variado.

## **7.9 - DOS UTENSÍLIOS**

7.9.1 - A Contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários para a distribuição e transporte das refeições, incluindo embalagem, canecas em polipropileno com alças (capacidade para 300ml), pratos e colheres de plástico resistentes e carrinho para transporte dos “Hot Boxes” dentro das unidades, em quantidade que atenda a necessidade das Unidades.

7.9.2 - São considerados utensílios:

7.9.2.1 - Utensílios de mesa: pratos, canecas com alça e colheres de plástico resistente, em quantidade suficiente conforme número de comensais.

7.9.2.2 - Utensílios de servir: concha, colher de servir grande de mesa e escumadeira de plástico resistente, em quantidade suficiente de acordo com a divisão de raios/alas.

7.9.3 - A Contratada deverá fornecer luvas (de procedimento ou plásticas

descartáveis adequadas à manipulação de alimentos) e toucas descartáveis em quantidades suficientes para o porcionamento das preparações dentro da Unidade atendida.

7.9.4 - A Contratada deverá manter os utensílios utilizados na produção, acondicionamento e transporte das refeições em boas condições de higiene e conservação.

7.9.5 - A Contratada fará a entrega dos pratos, copos, talheres, luvas, toucas e carrinhos para transporte no dia anterior ao início da execução do Contrato, devendo fazer a substituição ou reposição destes utensílios, bem como a manutenção dos carrinhos de transporte, conforme a solicitação da Direção/Gerência das Unidades demandantes.

7.9.6 - A contratada deverá capacitar os reeducandos/adolescentes indicados pela Direção/Gerência das unidades, que farão a distribuição das preparações aos demais comensais especificando, em medidas caseiras, as quantidades a serem servidas de cada preparação a cada comensal, de acordo com os utensílios de servir indicados pela Empresa, considerando o fornecimento rigoroso dos per capita contratados.

#### **7.10 - DOS EQUIPAMENTOS:**

7.10.1 - A Contratada deverá possuir balança para aferição do peso dos alimentos preparados instalada na sua cozinha, bem como deve fornecer, em comodato às unidades, balança para pesagem das preparações, e obriga-se a mantê-las em pleno funcionamento.

7.10.2 - Os equipamentos utilizados na produção das refeições devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene, serem adequados ao número de refeições produzidas e à confecção de uma variedade de preparações (assados, fritos, grelhados, etc.) de maneira a evitar a monotonia do cardápio.

7.10.3 - Deverão ser utilizados tantos carrinhos quanto forem necessários para a distribuição das refeições, desde a descarga do veículo até o servimento, visando acondicionar os vasilhames tipo "Hot Box" dentro da Unidade (corredor, ala, raio, etc.), os quais deverão ser fornecidos pela contratada, conforme necessidade e especificações da Unidade.

7.10.3.1 - Os carrinhos deverão ter pneus a ar, de borracha e em tamanho suficiente para a sua movimentação nos corredores e alas das unidades demandantes.

#### **7.11 – DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA**

7.11.1 A CONTRATADA deverá possuir cozinha montada no Município, com

distância máxima de 25km da Unidade atendida e instalação com todos os equipamentos necessários.

7.11.1.1 Caso a mesma empresa seja vencedora nos dois lotes, deve instalar uma cozinha por lote, não sendo permitida que uma única instalação de cozinha forneça para unidades penais e socioeducativas de lotes diferentes.

7.11.2 Nos casos em que a CONTRATADA já possua toda sua estrutura montada no município da Unidade atendida, a mesma deverá, desde o ato de assinatura do contrato e em até 24 horas, informar, via e-mail, à Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SESP/MT ([alimentacao@sesp.mt.gov.br](mailto:alimentacao@sesp.mt.gov.br)), o endereço do local para realização da vistoria técnica.

7.11.3 A CONTRATADA, que não possuir cozinha montada no município, com distância máxima de 25 km de cada Unidade atendida, deverá providenciar sua instalação, com todos os equipamentos necessários, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a partir da assinatura do Contrato, devendo, dentro deste prazo, informar, via e-mail para a Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SESP/MT ([alimentacao@sesp.mt.gov.br](mailto:alimentacao@sesp.mt.gov.br)) o endereço do local para realização da vistoria técnica.

7.11.4 Em ambos os casos, após a comunicação do endereço das instalações da empresa, a Equipe Técnica da Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SESP/MT realizará, em até 02 (dois) dias úteis, a Visita Técnica na estrutura disponibilizada pela CONTRATADA (Anexo B).

7.11.5 Realizada a vistoria pela equipe competente, esta emitirá parecer técnico, aprovando ou não o ambiente apresentado pela CONTRATADA. Havendo alguma desconformidade, está terá o prazo impreterível de até mais 10 (dez) dias úteis para realizar as devidas adequações, momento no qual haverá nova visita da Equipe Técnica.

7.11.6. Caso seja constatado o não atendimento e/ou não adequação do ambiente em relação às irregularidades apontadas no parecer técnico, ocorrerá a rescisão contratual com a consequente convocação da segunda colocada no certame, nas mesmas condições do termo adjudicado da primeira colocada.

7.11.7. A empresa CONTRATADA se sujeita à fiscalização inopinada e periódica em suas dependências físicas, a ser realizada pela equipe de nutricionistas da SESP.

## **7.12 - DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES:**

7.12.1 - No ato da entrega das refeições, a Empresa deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, ou servidor designado para o recebimento e conferência das refeições

entregues, Comprovante de Entrega contendo as seguintes informações: Cardápio do dia, número de refeições entregues, sendo que o documento deverá ter espaço para anotação do horário e data de entrega e assinatura do responsável pelo recebimento.

7.12.2 - Além das obrigações dispostas no presente item, a empresa deverá manter registro de fotografias identificadas das refeições fornecidas, em arquivo identificado com data, hora e local.

7.12.3 - O fiscal do contrato ou servidor responsável fará a conferência das informações mediante preenchimento da planilha de recebimento, em meio físico ou digital.

7.12.4 - O Comprovante de Entrega deverá ser feito em 02 (duas) vias, sendo que ambas deverão estar devidamente assinadas pelo responsável pela entrega (Empresa) e pelo responsável do recebimento (Servidor), de modo legível. Uma via fica com a empresa e a outra deverá ficar retida com o servidor responsável pelo recebimento das refeições.

7.12.5 - O funcionário da Contratada responsável pela entrega só poderá deixar a Unidade atendida após a verificação e pesagem das refeições.

7.12.6 - As Dietas Especiais só poderão ser fornecidas mediante solicitação formal da Equipe de Nutrição da SESP/MT e deverão ser entregues juntamente com as Dietas Normais.

7.12.7 - A Empresa deverá disponibilizar um veículo apropriado e de uso exclusivo para o transporte das refeições às unidades penitenciárias atendidas, de forma que atenda a cada Unidade dentro do horário estabelecido em contrato e comporte adequadamente a quantidade de refeições transportadas.

7.12.8 - O veículo de entrega deverá estar de acordo com a Legislação Vigente e após carregado deverá ser vedado por um lacre de segurança com código, o qual somente será aberto na presença do servidor responsável pelo recebimento das refeições e conferido com o número do comprovante de entrega.

7.12.9. Não deverão ser recebidas refeições em veículo sem o lacre, estando a empresa sujeita às penalidades previstas no contrato pela sua inobservância.

7.12.10. Juntamente com o registro fotográfico das refeições diariamente fornecidas, a empresa CONTRATADA deverá dispor de fotografia do lacre emitido, mediante fotografia digital, a qual deverá conter data, local e horário de emissão.

7.12.11. Recomenda-se à empresa CONTRATADA a instalação de equipamento GPS no veículo de transporte, para fins de manter a posição de integridade do

translado entre as instalações da cozinha e a unidade demandante, cujo relatório servirá de prova para eventuais ocorrências.

### **7.13 - DO CONTROLE DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E PAGAMENTO:**

7.13.1 - O controle de fornecimento da alimentação se dará através do Mapa de Alimentação.

7.13.2 - O Mapa de Alimentação será confeccionado pela Direção das Unidades demandantes, de acordo com os Pedidos de Refeições (que deverão estar rigorosamente consoantes com o Comprovante de Entrega), onde consta o número de refeições solicitadas à Contratada.

7.13.3 - O pagamento será efetuado com base no Mapa de Alimentação/pedido de refeições apresentado pela Direção da Unidade demandante.

7.13.4 - Se houver discordância entre o Pedido de Refeições e o Comprovante de Entrega à Contratada, esta deverá solicitar a revisão dos dados apresentados pela Direção da Unidade demandante, fornecendo a documentação comprobatória da diferença alegada (Pedido de Refeição sem rasuras e Comprovante de Entrega sem rasuras).

7.13.5 – O pagamento será efetuado, além do mapa comparativo e pedidos, também com base no Índice de Medição de Resultados- IMR, através dos Formulários A, B e C (ANEXO C).

7.13.5.1. O IMR gerará um indicador de desempenho dos serviços prestados pela contratada, sendo um parâmetro da boa execução dos serviços prestados pela empresa.

7.13.5.2. O IMR consistirá em avaliação objetiva por item de serviço executado, sendo que a soma dos itens irá categorizar a empresa em faixas percentuais de recebimento da fatura mensal.

7.13.5.3. O Formulário A consiste no registro diário da prestação dos serviços, sob a responsabilidade do servidor público ou responsável designado para o recebimento das refeições.

7.13.5.4. O Formulário B será efetivado pelo fiscal de contrato, a partir da compilação dos dados obtidos com o Formulário A, passando a empresa à sujeição das faixas de desconto e faixas de sanção de multas, objetivamente definidos a partir da gravidade da ocorrência e da quantidade de ocorrências de irregularidades constadas.

7.13.5.5 O Formulário C consiste na avaliação trimestral do serviço de alimentação e será realizada pela equipe de nutricionistas da SESP.

#### **7.14 - DA SEGURANÇA DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES:**

7.14.1 - Somente será permitida a entrega de alimentação em veículos identificados da Contratada.

7.14.2 - Os funcionários da empresa responsáveis pela entrega das refeições deverão ser cadastrados nas Unidades penais e socioeducativas até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução dos serviços, e havendo alteração no quadro de funcionários deverá ser imediatamente informado à Unidade demandante.

7.14.3 - Além do credenciamento, os funcionários da Contratada estarão sujeitos a passar por uma revista pessoal e minuciosa, conforme procedimento padrão de segurança.

7.14.3 - Veículos de entrega dos alimentos deverão estar identificados, bem como os seus condutores e ajudantes cadastrados na administração de cada Unidade demandante.

7.14.4 - A Contratada deverá fornecer à Superintendência Regional-Leste/Oeste/SESP da Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária, ou outro setor designado, a relação de todos os seus funcionários, constando RG, CPF e endereço de residência, e informar qualquer demissão ou contratação de novos funcionários, para investigação social prévia.

7.14.5 - A Contratada deverá manter os funcionários da empresa devidamente uniformizados e identificados.

7.14.6 - A contratada deverá indicar os eventuais funcionários que atuarão em substituição aos contratados, sendo vedada a delegação da função a terceiros não registrados e aprovados previamente pela Polícia Penal.

#### **7.14.7 - DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE VIDEOMONITORAMENTO.**

7.14.7.1. A CONTRATADA deverá possuir sistema de videomonitoramento do prédio que abriga a cozinha industrial e possibilitar seu acesso à Coordenadoria de Serviços de Alimentação.

7.14.7.2. Todas as imagens captadas e gravadas não serão divulgadas sob qualquer hipótese, mas poderão compor a instrução de processos administrativos e judiciais.

7.14.7.3. A implantação e funcionamento do sistema de videomonitoramento deverá ser no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após assinatura do aditivo/contrato, arcando com todas as despesas necessárias para o pleno funcionamento.

7.14.7.4. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, durante a vigência do contrato, em pleno funcionamento 24 (vinte e quatro) horas, incluindo sábados,

domingos e feriados.

7.14.7.5. Todos os serviços necessários à instalação, reestruturação e manutenção do objeto desta especificação serão de responsabilidade do fornecedor contratado.

7.14.7.6. A CONTRATADA deverá instalar, no mínimo, 3 câmeras com imagens coloridas, com gravação em tempo real e período mínimo de 60 dias de material gravado.

7.14.7.7. As câmeras deverão filmar ao menos os seguintes ambientes:

- a) local da confecção das preparações – fogões e caldeirões;
- b) local do armazenamento dos gêneros – geladeiras, freezers e câmara fria;
- c) local de carga e descarga dos caminhões/veículos.

7.14.7.8. A CONTRATADA é obrigada a proceder a vedação do veículo com o lacre de segurança, na forma disposta no item 7.12.8, em frente à câmera do local de carga e descarga (c).

7.14.7.9. Fica facultada à empresa CONTRATADA buscar aderir ao Programa Vigia+ do Governo de Mato Grosso, caso atendidos os requisitos de admissão.

7.14.7.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar login e senha de visitante à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, bem como órgãos de controle, caso seja solicitado.

#### **7.15 - DA INADEQUAÇÃO DO FORNECIMENTO:**

7.15.1 - Serão consideradas não conformidades as seguintes ocorrências:

7.15.1.1 - Atraso ou antecipação superior a 15 (quinze) minutos no horário de entrega;

7.15.1.2 - Cardápio diferente do aprovado;

7.15.1.3 - Falta de etiqueta nos “Hot Box” e marmitex, contendo todas as informações de especificação;

7.15.1.4 –Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas;

7.15.1.5 - Temperatura de conservação inadequada em relação ao especificado neste Termo de Referência;

7.15.1.6 - Má apresentação das preparações fornecidas;

7.15.1.7 - Más condições de higiene do veículo e das embalagens (garrafas térmicas, caixas de “Hot Box”, cubas de inox, etc.);

7.15.1.8 - Peso per capita abaixo do especificado, que não atenda ao número de comensais;

7.15.1.9 - Falta de itens ou preparações que compõem as refeições;

7.15.1.10 - Sabor e odor característico de “comida azeda”, ou extremamente

salgada;

7.15.1.11 - Presença de objetos estranhos, tais como: insetos, pedras, pedaços de utensílios, etc.;

7.15.1.12 - Preparações com pontos de cocção inadequados (queimadas ou mal cozidas).

7.15.1.13 - Não reposição de refeições, quando solicitado, dentro do prazo de 01 (uma) hora.

7.15.2 - Constatada a inadequação do fornecimento, o servidor responsável pelo recebimento das refeições, fará a notificação do ocorrido em 02 (duas) vias. O responsável pela entrega, servidor da Contratada, deverá assinar a notificação, tomando conhecimento do ocorrido.

7.15.3 - Caso a CONTRATADA apresente as condutas previstas nos itens 7.15.1.4 a 7.15.1.12, as refeições deverão ser substituídas (ou completadas, no caso dos itens 7.15.1.8 e 7.15.1.9) às expensas da CONTRATADA com, no máximo, 01 (uma) hora a partir da notificação da ocorrência.

7.1.5.4 - Outras inadequações no cumprimento do contrato, além das acima descritas, detectadas no fornecimento das refeições, também deverão ser notificadas pelo Fiscal do Contrato ou servidor designado.

## **8. LOCAL DE ENTREGA DOS BENS/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

### **8.1. Os serviços deverão ser prestados nos seguintes endereços:**

Penitenciária Central do Estado – PCE (Cuiabá)	BR 364, km 12 BAIRRO: Jardim Industriário I CEP: 78.098-290 – Cuiabá/MT TELEFONE: (65) 3901-8313 E-MAIL: penitenciariacentral@sesp.mt.gov.br
Penitenciária Feminina Ana Maria do Couto May (Cuiabá)	BR 364, km 14 BAIRRO: Jardim Industriário I CEP: 78098-683 – Cuiabá/MT TELEFONE: (65) 3667-1588 / 3667-3154 E-MAIL: penitenciariafeminina@sesp.mt.gov.br

<p>Gerência de Custódia e Escolta Metropolitana (Fórum de Cuiabá)</p>	<p>Av. Des. Milton Figueiredo Ferreira Mendes, S/n - Centro Político Administrativo, Cuiabá - MT, 78049-905 TELEFONE: (65) 3648 6738 EMAIL: sispenforumcba@sesp.mt.gov.br</p>
<p>Cadeia Pública de Várzea Grande</p>	<p>Rua R Q 34 S/N.ºBAIRRO: Parque Tamoio CEP: 78.100-000 - Várzea Grande-MT TELEFONE: (65) 3686-4903 EMAIL: cpvarzeagrande@sesp.mt.gov.br</p>
<p>Centro de Ressocialização Industrial Ahmenon Lemos Dantas</p>	<p>MT-351, 351, Capão Grande, próximo a saída para o distrito de Aguaçu - Várzea Grande E-MAIL: centroderessocializacaoahmeno n@sesp.mt.gov.br</p>
<p>Centro de Atendimento Socioeducativo de Internação Masculina (Cuiabá)</p>	<p>Av. Dante Martins de Oliveira, s/nº Bairro: Planalto – COMPLEXO POMERI Cep: 78.058-800 - Cuiabá-MT Telefone: (65) 3648-3221/ 3648-3201 E-mail: casemasculinocuiaba@sesp.mt. gov.br</p>
<p>Centro de Atendimento Socioeducativo de Internação Feminina (Cuiabá)</p>	<p>Av. Dante Martins de Oliveira, s/nº Bairro: Planalto – COMPLEXO POMERI Cep: 78.058-800 - Cuiabá-MT Telefone: (65) 3644-3947 E-mail: casefemininocuiaba@sesp.mt. gov.br</p>
<p>Casa de Semiliberdade de Cuiabá</p>	<p>Av. Dante Martins de Oliveira, s/nº Bairro: Planalto – COMPLEXO POMERI Cep: 78.058-800 - Cuiabá-MT Telefone: (65) 3644-3947 E-mail: casefemininocuiaba@sesp.mt.</p>

## **9. DA HABILITAÇÃO:**

9.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO A – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados ao fornecedor mais bem classificado da apresentação de propostas.

9.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)) e pela Controladoria Geral do Estado de Mato Grosso (<http://www.controladoria.mt.gov.br/ceis>).

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso – TCE/MT;

e) Cadastro Geral de Fornecedores Sancionados de MT – SIAG (<https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPag>);

9.2.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.1.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.2.1.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.2.1.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

9.2.2. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Termo de Referência e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado:

- a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e
- b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.6. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

9.6.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

9.7. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

## **10. DA PROPOSTA**

10.1. Encerrada a fase de propostas, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

10.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

10.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

10.2.2 A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

10.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

10.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequados ao último lance.

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

10.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

10.5.1 contiver vícios insanáveis;

10.5.2 não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

10.5.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

10.5.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

10.5.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

10.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

10.6.1 for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

10.6.2 apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

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

10.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

10.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

10.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

10.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.11. As propostas abaixo de 75% poderão ser consideradas inexequíveis, em analogia autorizada pelo TCE-MT do artigo 59, §4º da Lei nº 14.133/2021, estando o Pregoeiro autorizado a abrir o tempo randômico quando os lances chegarem ao patamar de 80%.

10.12. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Termo de Referência.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

11.1. São obrigações do Contratante:

11.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

11.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

11.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

11.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

11.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

11.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência;

11.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato;

11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

11.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

11.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

11.11.1. O prazo disposto no item anterior ficará suspenso sempre que for requerida alguma manifestação da Contratada no processo de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

11.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11.14. A SAAP deverá realizar o videomonitoramento do recebimento das refeições nas unidades prisionais para verificação da conferência das refeições (pesagem, contagem, revista etc), e disponibilizar acesso livre à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, bem como acesso visitante aos órgãos de controle, caso seja solicitado.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ( art. 92, XIV, XVI e XVII)**

12.1. Assinar o contrato ou instrumento equivalente em até 05 (cinco) dias úteis contados a partir da convocação formal, via e-mail, carta SEDEX, AR (Aviso de Recebimento) ou ofício;

12.2. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

12.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art.137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

12.4. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

12.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

12.6. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

12.8. A CONTRATADA deverá ainda, manter durante a vigência do contrato, as condições de regularidade fiscal, trabalhista e junto ao CRN 1.

12.9. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, apresentando a carteira de saúde de cada um dos funcionários.

12.10. Apresentar quando solicitado pela CONTRATANTE, o comprovante de vínculo profissional formal dos seus colaboradores, tais como CTPS, contrato de trabalho, Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional nutricionista Responsável Técnico da empresa, e outros.

12.11. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.12. Os manipuladores de alimentos (quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entram em contato direta ou indiretamente com o alimento) deverão receber treinamento específico, apresentando-se com uniformes adequados,

conservados e limpos. A Contratada deverá apresentar o comprovante de capacitação dos seus funcionários quando solicitado pela CONTRATANTE.

12.13. Manter profissional responsável técnico nutricionista, de acordo com o que dispõe a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018, que trata da “definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação”, ou resolução posterior que venha a substituí-la, cuja responsabilidade técnica deve estar

devidamente registrada no CRN, garantindo a efetiva substituição do profissional quando necessário.

12.14. Os serviços que não atenderem às expectativas da Contratante, estando em desconformidade com as condições exigidas na proposta que objetivou a contratação, deverão ser

refeitos num prazo de até 1 (uma) hora da solicitação formal por parte da Contratante.

12.15. Apresentar o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS para serviço de fornecimento de alimentação e os POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) implantados, exigidos pela ANVISA, no momento da Visita Técnica realizada pela Equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

12.16. A Contratada não poderá, em qualquer hipótese, aproveitar os gêneros preparados e não servidos para atendimento de cardápios futuros, ou ainda, componentes de refeição preparada e não servida.

12.17. Os equipamentos de pesagem (balanças) dos alimentos deverão possuir selo de verificação do INMETRO com data de validade de 01 ano.

12.18. A Contratada é responsável pela solicitação e pagamento da verificação da balança ao INMETRO.

12.19. A Contratada obriga-se a fornecer balança para pesagem das preparações à Unidade atendida, em comodato, e obriga-se a mantê-las em pleno funcionamento.

12.20. Ocorrendo motivo de caso fortuito ou de força maior, a CONTRATADA notificará, de imediato e por escrito, a Unidade da CONTRATANTE que administra o contrato, sobre a situação e suas causas. Salvo se a CONTRATANTE fornecer outras instruções por escrito, a CONTRATADA continuará cumprindo suas obrigações decorrentes do contrato, na medida do razoavelmente possível e procurará, por todos os meios disponíveis, cumprir aquelas obrigações não impedidas pelo evento de força maior.

12.21. Apresentar Alvará ou Laudo da Vigilância Sanitária emitida pela Secretaria de

Saúde do Município da Unidade, objeto do contrato, comprovando preencher todos os requisitos de higiene e limpeza, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período desde que solicitado e justificado pela CONTRATADA, com a manifestação da Prefeitura local justificando o atraso na emissão do documento.

12.22. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

12.23. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

12.24. É expressamente vedado à CONTRATADA, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, ativo, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, durante a vigência do contrato.

12.25. A CONTRATADA não poderá alegar a falta de quaisquer dos produtos como motivo de força maior para atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto deste termo de referência e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

12.26. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades contratadas, sem a prévia autorização da CONTRATANTE.

12.27. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.28. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.29. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

12.30. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança,

higiene e disciplina.

12.31. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

12.32. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.33. A CONTRATADA, conforme previsto no subitem 7.11, terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do Contrato, para apresentar à Coordenadoria de Serviços de Alimentação a sua estrutura (cozinha) no município de contratação, a qual deve distar em até 25 km de cada unidade atendida.

12.34. Indenizar terceiros e/ou a CONTRATANTE em caso de culpa ou dolo de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

12.35. Tendo agido com culpa ou dolo, responde a CONTRATADA nos casos de qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo a SESP de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

12.36. A CONTRATADA deverá apresentar um Plano de contingência para aplicação em caso fortuito ou força maior que impeça o fornecimento das refeições, devendo ser apresentado à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, em até 10 dias úteis após o início da execução do contrato, para aprovação.

12.37. Demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e Decreto 1525/2022.

### **13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

13.1. O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE em favor da CONTRATADA mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente. A data será fixada de acordo com a legislação para pagamento vigente no âmbito do Estado de Mato Grosso, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo fiscal do CONTRATANTE.

13.1.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA até o 30º (trigésimo) dia da

apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo seu recebimento.

13.2. A Contratada deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal os seguintes documentos:

I – Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso, abrangendo inclusive débitos inscritos em dívida ativa;

II – Prova de regularidade junto à Dívida Ativa do Estado, expedida pela Procuradoria-Geral do Estado da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso;

III – Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

13.2.1. Os impostos serão retidos conforme legislação vigente, quando couber.

13.3 – Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.

13.4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação, não podendo este ensejar direito de reajustamento de preços ou a atualização monetária.

13.5. A Secretaria de Estado de Segurança Pública não efetuará pagamento de título descontado ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que foram negociados com terceiros por intermédio da operação de factoring.

13.6. Os pagamentos serão efetuados com base nos mapas de alimentação apresentados pela direção da Unidade, nos termos da Instrução Normativa n. 007/2020/GAB/SESP/MT, publicada no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso de 19 de agosto de 2020, ou outra que vier a substituí-la.

13.7. As despesas bancárias decorrentes de transferências de valores para outras praças serão de responsabilidade da CONTRATADA.

13.8. A fatura de pagamento deverá ser emitida em 01 (uma) via, contendo o descritivo do serviço e entregue aos fiscais titulares do contrato ou seus substitutos e caberá a estes conferir e atestar em conjunto a fatura de pagamento, no prazo de até 02 (dois) dias após o recebimento.

13.9. A CONTRATADA encaminhará à Secretaria de Estado de Segurança Pública a Nota Fiscal Global juntamente com as certidões de Regularidade Fiscal em até 3 (três) dias após o recebimento da solicitação de emissão de nota fiscal, pela

Coordenadoria de Serviços de Alimentação do Penitenciário e Socioeducativo.

13.10. Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma a CONTRATADA, os valores devidos poderão ser corrigidos, mediante solicitação da Contratada, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA, do período entre a data final prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização.

13.11. A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal/Fatura, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento via ordem bancária, número do contrato, número do Pregão e a unidade destinatária.

13.12. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

13.13. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da CONTRATADA.

13.14. O pagamento será efetuado após a Nota Fiscal estar devidamente atestada pelo responsável pela fiscalização dos serviços (nomeada pela autoridade competente).

13.15. O faturamento deverá ser emitido para a Secretaria de Estado de Segurança Pública -SESP CNPJ nº 03.507.415/0028-64. Endereço: Rua Júlio Domingos de Campo, s/n, Centro Político Administrativo, Cuiabá, CEP:78.049-927, independente do local onde o serviço for prestado.

13.16. Todo e qualquer pagamento será efetuado diretamente à CONTRATADA, na forma estabelecida nos Subitens anteriores, eximindo-se a terceiros, por títulos colocados em cobrança, descontos, ficando estabelecido que, em hipótese alguma, aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos INCONTINENTI, a pessoa jurídica que os houver apresentado.

#### **14. DA GARANTIA CONTRATUAL:**

14.1. A CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da data assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia de 3% (três por cento) sobre o valor anual do contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos,

conforme definido pelo Ministério da Economia, com o código do tributo 7036 – DEPÓSITO CAUÇÃO – SESP, conforme INSTRUÇÃO DE SERVIÇO 008/2018 - SEFAZ/SATE

II - Seguro-Garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

14.1.1. A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada no Banco do Brasil, em conta específica, com correção monetária, em favor do Órgão/unidade CONTRATANTE.

14.1.2. Seguro-garantia, modalidade “Seguro-garantia do Construtor, do Fornecedor e do Prestador de Serviço”; ou

14.1.3. Fiança bancária. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

14.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o limite máximo de 3% (três por cento).

14.3. A apresentação da garantia, de qualquer modalidade ou por retenção, não gera direito a nenhum tipo de compensação ou acréscimo financeiro à CONTRATADA.

14.4. A CONTRATADA, com a autorização da CONTRATANTE, poderá substituir a garantia apresentada por quaisquer das modalidades de garantia, caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária.

14.5. A garantia contratual deverá ter validade durante toda a vigência do CONTRATO.

14.6. Caso o valor ou o prazo da garantia seja insuficiente para garantir o contrato, a contratada providenciará, compulsoriamente, tantos aditamentos quantos forem necessários até o término da vigência do contrato.

14.7. A garantia prestada pela contratada só será liberada ou restituída após o término da vigência do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em Lei.

14.8. O montante da **GARANTIA DO CONTRATO**, determinado consoante os parâmetros estabelecidos pelos art. 96 e 98, da n. Lei 14.133/2021, é devido em razão do volume de recursos financeiros envolvidos no certame, e para que também possa assegurar o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

14.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

14.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data em que for notificada.

14.11. A validade e eficácia da **GARANTIA DO CONTRATO** deverá acompanhar toda a vigência do CONTRATO, inclusive devendo ser prorrogada, quando prestada na forma de seguro-garantia ou fiança bancária, quando ocorrer prorrogação do prazo do **CONTRATO**.

14.12. A Administração poderá, a seu exclusivo critério, perpetrar a rescisão contratual ou a execução da garantia original prestada, na hipótese de a **GARANTIA DO CONTRATO** não ser prorrogada por idêntico prazo de prorrogação do **CONTRATO**.

14.13. A **GARANTIA DO CONTRATO** deverá ser reforçada sempre que houver acréscimo ao preço global final pactuado, de forma que sua importância se mantenha sempre equivalente ao valor vigente contratado.

14.14. A **GARANTIA DO CONTRATO** ou o seu respectivo saldo remanescente, se houver, será restituída ou liberada em favor da empresa **CONTRATADA**, uma vez verificada a perfeita execução dos serviços, com o respectivo recebimento final do bem ou serviço objeto desta licitação, na forma do art. 100 da Lei n.º 14.133/2021.

14.15. Não haverá qualquer restituição de caução em caso de dissolução contratual, na forma do disposto na cláusula de rescisão, hipótese em que a caução reverterá e será apropriada pelo Contratante.

## **15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

15.1. O Contrato terá vigência de 1 (um ano) a contar da sua assinatura, observado o disposto no art. 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021.

## **16. DO REAJUSTE E RESTABELECIMENTO DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:**

16.1. Em razão da natureza do objeto, os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis .

## **17. DA SUBCONTRATAÇÃO:**

17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação.

## **18. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO:**

18.1. Será designado, pelo contratante, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização e acompanhamento do contrato, que terá, dentre outras, a incumbência de informar as ocorrências relevantes verificadas na execução contratual, inclusive quanto a eventuais atrasos e descumprimentos de cláusulas contratuais; solicitar ao contratado documentos exigidos para prestação do serviço, correção de falhas na execução contratual, inclusive cumprimento da legislação aplicável, ou a repetição de serviços executados em desconformidade com as normas aplicáveis; informar as autoridades competentes a ocorrência de ilegalidades e irregularidades que constatar; e solicitar ao contratado o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração do contratante ou terceiros ligados à execução do objeto.

18.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

18.3. Os gestores e fiscais de contrato devem ser previamente designados, por portaria geral ou específica, e cientificados pessoalmente, preferencialmente por meio eletrônico, bem como os titulares e substitutos.

18.4. Não obstante o contratado seja o único e exclusivo responsável pela execução do contrato, o contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução do objeto contratado.

18.5. Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação, quando for o

caso, serão utilizadas as seguintes definições:

18.6. Gestor do Contrato: Trata-se de servidor da unidade administrativa de controle ou equivalente, diretamente responsável pela disponibilização do serviço às demais unidades administrativas do órgão ou entidade, devendo ser designado por portaria, conforme art. 17 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, sendo, ainda, responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 14 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:

18.6.1. Aplicar todas as determinações e normas de conduta, acompanhamento e fiscalização de contrato previstos em manual de gerenciamento de contrato, caso houver.

18.6.2. Aplicar as orientações e determinações oriundas dos Órgãos de Controle Interno e Externo e as previstas nos instrumentos legais.

18.6.3. Analisar as regras de negócios, as quantidades e valores a serem contratados de acordo com as disponibilidades orçamentárias/financeiras e as necessidades da CONTRATANTE.

18.7. Fiscal do Contrato: Trata-se de agente público indicado pelo Gestor do Contrato, via portaria, em conformidade com o art. 14, inciso III e art. 17 do Decreto Estadual nº 1.525/2022. A indicação do Fiscal de Contrato deve ocorrer, preferencialmente, entre servidores que preencham os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis, sendo responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 15 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:

18.7.1. Prestar informações e esclarecimentos ao preposto do contratado, sempre que for preciso.

18.7.2. A fiscalização deverá emitir informação e/ou relatório detalhado a respeito de todos os atos do contratado relativos à execução do contrato, incluindo-se informações quanto à aplicação de sanções, alterações, prorrogações e rescisão do contrato.

18.7.3. Acompanhar a execução, bem como o controle do fornecimento da alimentação no interior da unidade penitenciária.

18.7.4. Notificar a CONTRATADA e informar ao Gestor do Contrato sobre situações irregulares.

18.7.5. Cumprir o disposto na Portaria nº 029/2016/GAB-SEJUDH-MT, a Instrução Normativa nº 007/2020/GAB/SAAP/SAJU/SESP, a Portaria nº 221/2018/GAB-SEJUDH-MT e Instrução Normativa nº 001/2023/GAB/SESP, de 06 de abril de 2022.

18.8. A Fiscalização Técnica da produção das refeições será feita por profissional

nutricionista da SESP/MT, em qualquer data, sem aviso prévio no local de produção e armazenamento da Contratada e avaliará o serviço de alimentação e nutrição, considerando a legislação vigente e cumprimento do Contrato e Termo de Referência.

18.9. Todas as ocorrências devem ser documentalmente comprovadas e anexadas ao Relatório a ser elaborado conforme estabelecido no art. 294 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

18.10. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

18.11. A operacionalização e o controle da execução contratual deverão ser realizados por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - Contratos, disponibilizado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão.

18.12. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

18.13. A fiscalização exercida pelo contratante durante a execução dos serviços, não exclui a responsabilidade do contratado, por quaisquer irregularidades resultantes da má prestação dos serviços, de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica co-responsabilidade do contratante ou de seus agentes e prepostos.

18.13. Em cumprimento ao disposto no art. 313 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, as condições de habilitação do contratado para os contratos firmados com vigência inicial superior a 12 (doze) meses serão fiscalizadas semestralmente e o cumprimento dos serviços contratados de forma mensal.

18.14. A cada 12 (doze) meses será realizada avaliação pelo fiscal do contrato acerca da regularidade e qualidade no cumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, como condição para continuidade contratual, o que poderá ensejar a rescisão e a realização de nova licitação para o objeto contratado.

18.15. O Fiscal deverá efetuar mensalmente uma pesquisa de satisfação com o público usuário conforme formulário disponibilizado pela CSA, para fim de constar no processo de pagamento mensal, juntamente com o Atestado de Avaliação de Fornecimento de Alimentação.

18.16. **Serão designados como gestor e fiscais, os servidores abaixo:**

18.16.1. **GESTOR:** Delma Moraes de Brito, CPF: 012.402.751-29, Matrícula: 258267, Telefone: (65)3613-5585 e e-mail: delmabrito@sesp.mt.gov.br

18.16.2. A fiscalização do Contrato será feita pelos fiscais titulares e pelos fiscais substitutos das unidades, conforme quadro abaixo:

UNIDADE	FISCAL	FISCAL SUBSTITUTO
CASE MASCULINO	Titular: Urias Avelino Dantas Matrícula 233181 CPF: 806.105.281-49 Cargo: Diretor E-mail: uriasdantas@sesp.mt.gov.br Telefone: (65) 99628-7820	Elizabete Silvana de Almeida Matrícula 217150 Cargo: Agente de Segurança CPF: 862.342.501-49 E-mail: elizabetesilvana@gmail.com Telefone: (65) 99200-4973
CASE FEMININO	Titular: Patricia Fernanda de Arruda Elias Matrícula 253396 CPF: 921.624.951-04 Cargo: Assistente Administrativo E-mail: patriciaelias@sesp.mt.gov.br Telefone: (65) 99255-2772	Greice Santos Maciel Matrícula 251390 Cargo: Assistente Administrativo CPF: 770.820.331-91 E-mail: greicemaciel@sesp.mt.gov.br Telefone: (65) 99998-2777
PCE(Penitenciária Central do Estado)	Titular: Grazielle Cristine Pinheiro Lopes Matrícula 257485 CPF: 717.018.931-34 Cargo: Assistente do Sistema Penitenciário E-mail: graziellelopes@sesp.mt.gov.br Telefone: (65) 99231-5640	Claudilene Gomes Teixeira Matrícula 216370 Cargo: Polícia Penal CPF: 013.434.881-84 E-mail: claudileneiteixeira@sesp.mt.gov.br Telefone: (65) 99908-9455

Gerência de Custódia e Esc olta Metropolitana (Fórum)	Titular: Wagner Luiz Saff Matrícula 109528 CPF: 460.269.081-53 E-mail: wagnersaff@sesp. mt.gov.br Telefone: (65) 99936-9251	Mayra Moraes Rosa Matrícula 251870 CPF: 011.545.481-04 E-mail: mayrarosa@sesp.m t.gov.br Telefone: (65) 99989-4471
Penitenciária Feminina (AN A MARIA COUTO)	Titular: Adenil Maria de Souza Matrícula 80692 CPF: 387.942.251-68 Cargo: Técnico de Desenv olvimento Econômico e Social E-mail: adenilsouza@sesp. mt.gov.br Telefone: (65) 99225-8704	Carlos Alberto Ferreira Matrícula 251923 CPF: 002.199.461-75 Cargo: Assistente Administrativo E-mail: carlosferreira@sesp .mt.gov.br Telefone: (65) 98439-0855
Cadeia Pública de Várzea Grande	Titular: Cleberson Augusto dos Santos Matrícula 125260 CPF: 699.427.491-87 Cargo: Policial Pena IE-mail:clebersonsantos@s esp.mt.gov.br Telefone: (65) 99959-43336	Celso Penteado da Silva Matrícula 93195 CPF: 083.934.338-86 Cargo: Téc. Des. Econ. Social E-mail: celsopenteado@ses p.mt.gov.br Telefone: (65) 98151-2080
Centro de Ressocialização I ndustrial Ahmenon Lemos Dantas	Titular: Rosangela Duarte M onteiro Matrícula 87679 CPF: 711.274.611-68 Cargo: Policial Penal E-mail: rosangelamonteiro @sesp.mt.gov.br Telefone: (65) 99620-3739	Suzzane de Barros Ferreira Matrícula 233477 CPF: 013.655.311-71 Cargo: Policial Penal E-mail: suzzaneferreira@se sp.mt.gov.br Telefone: (65) 99963-6133

## **19. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021 (art. 155) e do Decreto Estadual nº 1.525/2022 (art. 370 e 371), o contratado que:

19.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato.

19.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

19.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato.

19.1.4. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

19.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

19.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

19.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

19.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

19.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

19.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846/2013.

19.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

19.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato que não implique em prejuízo ou dano à administração, bem como na hipótese de descumprimento de pequena relevância praticado pelo contratado e que não justifique imposição de penalidade mais grave;

19.2.2. Multa, conforme definido no Instrumento de Medição de Resultado.

19.2.2.1. No caso de qualquer descumprimento contratual que não esteja previsto no IMR, a autoridade competente fará o julgamento da sanção a ser aplicada, considerando a gravidade do ocorrido, e os princípios administrativos e jurídicos pertinentes.

19.2.2.5. O valor da multa será descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA.

19.2.2.6. As multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à CONTRATANTE.

19.2.2.7. As sanções que aludem este item não impedem, ainda, que a

Administração rescinda unilateralmente o contrato, bem como aplique as outras sanções previstas na Lei 14.133/2021.

19.2.2.8. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

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

19.2.2.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

19.2.2.4.1. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, este deve ser complementado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.

19.2.2.5. Caso o contratado não tenha nenhum valor a receber do contratante, ou os valores do pagamento e da garantia contratual forem insuficientes, o contratante concederá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento de sua intimação, para que a multa seja paga.

19.2.2.6. Esgotados os meios administrativos para a cobrança dos valores devidos, o contratante providenciará o encaminhamento do processo à Procuradoria-Geral do Estado para que seja realizada a cobrança judicial.

19.2.2.7. Caso o contratante tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, o contratado ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

19.2.2.8. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/2021.

19.2.3. Impedimento de licitar e contratar, caso não se justifique imposição de penalidade mais grave.

19.2.3.1. Essa penalidade poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

a) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

- b) Der causa à inexecução total do contrato;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- g) As condutas aqui enumeradas também podem justificar a aplicação da declaração de inidoneidade quando as circunstâncias do caso concreto implicarem em imposição de penalidade mais grave.

#### 19.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

19.2.4.1. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar pode ser aplicada por qualquer ente da federação e impedirá o responsável de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

19.2.4.2. Essa penalidade poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

19.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e, subsidiariamente, na Lei Estadual nº 7.692/2002.

19.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;

- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei e nos regulamentos estaduais complementares.

19.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

19.9. Antes da remessa à Procuradoria-Geral do Estado para cobrança de créditos oriundos de contrato administrativo, o contratante deve optar, preferencialmente, pela compensação com eventuais pagamentos devidos ao contratado, independentemente de estes ou aqueles decorrerem de contratos distintos e/ou de Secretarias distintas, nos termos da ORIENTAÇÃO JURÍDICO-NORMATIVA 014/PPGE/2022.

19.10. Após a apuração dos fatos e responsabilização da empresa, as penalidades aplicadas constarão registradas nos sistemas informatizado do Estado de Mato Grosso (Cadastro de Fornecedores) e do Poder Executivo Federal, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep)

19.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

## **20. ATENDIMENTO DA MESA TÉCNICA.**

A solução técnico - jurídica para a melhoria dos serviços de fornecimento de

alimentação para pessoas reclusas nas Unidades penais de médio e pequeno porte, conforme Processo nº45.407-9/2022/TCE-MT - Mesa Técnica 001/2023 foram incluídas nos itens 17.1; 7.13.5 e ANEXO C; 7.14.7.6 a 7.14.7.10 e 11.14; ANEXO B e item 12.36, conforme checklist da mesa técnica constante como anexo E deste Termo de Referência.

## **21. PÚBLICO-ALVO.**

21.1. O público-alvo deste Termo de Referência são reeducandos e adolescentes em conflito com a lei reclusos nas unidades prisionais e socioeducativas das cidades de Cuiabá e Várzea Grande - MT.

## **22. ANEXOS**

22.1. ANEXO A – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

22.2. ANEXO B - TERMO DE VISTORIA TÉCNICA

22.3. ANEXO C – ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR

22.4. ANEXO D – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO

22.5. ANEXO E - CHECK LIST - MESA TÉCNICA TCE-MT

## **23. DA RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

Declaro estar ciente de todas as implicações administrativas, cíveis e criminais pelas informações prestadas no presente Termo de Referência e em relação a elas assumimos de forma solidária a responsabilidade.

<p>Elaborado por:</p> <p>Delma Morais de Brito MATRÍCULA 258267 Coordenadora de Serviços de Alimentação</p> <p>João Luiz Pinheiro Gonzaga MATRÍCULA 257568 Coordenadoria de Serviços de</p>	<p>Setores atendidos: 1) Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária;2) Secretaria Adjunta de Justiça.</p>
---	--

Alimentação	
<b>RESPONSÁVEIS TÉCNICOS PELA DEMANDA:</b>  Cristina Cardoso Ferreira Matrícula: 226075 Profissional de Nível Superior do SISPEN Nutricionista  Mariana Senhorino Teschke Aguiar Matrícula: 226061 Profissional de Nível Superior do SISPEN Nutricionista	

## **ANEXO A**

### **DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO**

#### **1. Habilitação jurídica (art. 66, lei 14.133/21):**

- a) Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto), do representante legal;
- b) Requerimento de empresário, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores. E no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Certificado de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

g) Os documentos em apreço deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

## **2. Regularidade fiscal, social e trabalhista (art. 68, lei 14.133/21):**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, emitida pela Secretaria da Receita Federal (RFB) em Conjunto a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN) e relativa a Seguridade Social (INSS);

d) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso, abrangendo inclusive débitos inscritos em dívida ativa;

e) Prova de regularidade junto à Dívida Ativa do Estado, expedida pela Procuradoria-Geral do Estado da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso;

e1) As provas de regularidade descritas nas alíneas ‘d’ e ‘e’, poderão ser apresentadas de forma consolidada, de acordo com a legislação do domicílio tributário da licitante, caso no qual será necessária a comprovação da possibilidade legal de emissão conjunta, podendo ser, caso necessário diligenciado pelo(a) pregoeiro(a) a confirmação da existência da legislação.

f) Prova de regularidade fiscal junto a Fazenda Municipal, expedida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da empresa;

g) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). A mesma pode ser retirada no site: [www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br);

h) Prova de inexistência de débitos trabalhistas – CNDT, junto à Justiça do Trabalho. A mesma poderá ser retirada site do Superior Tribunal do Trabalho – [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br);

## **3. Qualificação Econômico-Financeira:**

a) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, conforme segue:

a1) Empresas regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou

- publicados em jornal de grande circulação; ou

- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da Licitante.

a2) Empresas por cota de responsabilidade limitada (LTDA), Empresa Individual, Eireli, Sociedades Simples:

- Cópia do Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício, extraído do Livro Diário com o Termo de abertura e encerramento com o “Termo de Autenticação” da Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio da Licitante; ou

- Cópia do Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício – DRE registrado na Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio da Licitante.

a3) Empresas sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/06 – Estatuto da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte:

- apresentar o Balanço Patrimonial conforme o item a2.

- Poderá ser apresentada, no lugar do Balanço Patrimonial, a Declaração Anual de Rendimentos ou Declaração de Imposto de Renda, conforme art.7º inciso III alínea “b” da lei Estadual 10.442 de 03/10/2016.

a4) Caso a Licitante seja Cooperativa, deverá comprovar o envio do Balanço Geral e o Relatório do exercício social ao órgão de controle, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971. Tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o mesmo artigo, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

a5) Empresas criadas no exercício em curso ou com menos de um ano de abertura:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio das Licitantes.

a6) O balanço patrimonial, as demonstrações e o balanço de abertura deverão estar assinados por administrador da empresa e por Contador legalmente habilitado.

a7) Os tipos societários obrigados e/ou optantes pela Escrituração Contábil Digital – ECD, consoante disposições contidas no Decreto nº 6.022/07, regulamentado através da IN nº 1774/2017 da RFB e alterações, apresentarão documentos extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped, na seguinte forma:

I) Recibo de Entrega de Livro Digital transmitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped, nos termos do Decreto nº 8.683/16, desde que não haja indeferimento ou solicitação de providências;

II) Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário Digital extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped;

III) Balanço e Demonstração do Resultado do Exercício extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped.

b) A comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), obtidos a partir dos dados resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações do balanço da empresa, relativo ao último exercício, já exigíveis na forma da lei, sendo admitido para qualificação apenas **resultado igual ou maior que 1,0 (um):**

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = -----

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total

SG = -----

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Circulante

LC = -----

Passivo Circulante

b1) Junto com o balanço patrimonial poderá ser apresentado o demonstrativo de cálculo dos índices acima, assinados pelo profissional contábil responsável pela empresa.

b2) No caso de empresas cadastradas no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, a Licitante poderá anexar a Certidão de Índices, atualizada, emitida pelo site do portal de aquisições da SEPLAG por meio da página eletrônica: [aquisicoes.seplag.mt.gov.br](http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br).

b3) As empresas que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

c) Todas as formas societárias deverão apresentar Certidão negativa de efeitos de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

c1) Caso a certidão de Recuperação Judicial seja emitida na forma POSITIVA, deverá a Licitante comprovar por meio de certidão emitida pela instância judicial competente, que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial na forma do

art. 58 da Lei nº 11.101/05, e que está cumprido regularmente o plano de recuperação, estando apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021.

#### **4. Qualificação Técnica:**

4.1. É necessária a apresentação de documentos que comprovem a habilitação técnica do licitante para executar o objeto contratual, pelas seguintes razões: A apresentação de atestado (s) de qualificação técnica visa atender o interesse público, na medida em que o futuro contratado deverá ter aptidão suficiente para desempenhar o objeto contratado, assegurando que todos os compromissos serão honrados, principalmente, os relacionados aos encargos tributários e aos trabalhistas, evitando que qualquer ônus proveniente da má gestão da empresa seja repassado à Contratante.

4.2. Dos documentos:

a) Prova de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, da sede do contratado;

b) Comprovação de capacitação técnico-profissional (artigo 67, da Lei Federal nº. 14.133/2021 e posteriores alterações) através da apresentação de Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN com jurisdição no local de suas atividades, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características e prazos com o objeto da licitação, demonstrando que o contratado preparou e forneceu alimentação, com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do número de refeições que serão necessárias para o total do Lote ao qual participa dentro de um lapso de 12 (doze) meses, bem como a comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano;

b1) Poderá ser admitida para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviços, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico operacional, a uma única contratação.

b2) Para comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade desse 1 (um) ano ser ininterrupto.

b3) Caso a empresa seja vencedora na fase de lances de mais de um lote desta licitação, a comprovação da capacitação técnico-profissional deve ser cumulativa para o quantitativo total de refeições dos lotes, sob pena de desabilitação.

b4) A Contratada deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

b5) Os atestados de capacidade técnica emitidos pela Secretaria de Estado de Segurança Pública/Sistema Penitenciário, só serão aceitos, caso sejam emitidos pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação/SESP, em conjunto com a equipe técnica de nutricionistas e o respectivo fiscal do contrato que o serviço é prestado, de acordo com o Regimento Interno da SESP.

b6) Para os atestados que não estiverem em conformidade com o estabelecido no subitem anterior, deverá ser solicitado sua validação na Coordenadoria de Serviços de Alimentação/SESP.

b7) Não será conhecido e nem considerado válido o atestado de capacidade técnica emitida por empresa pertencente ao mesmo grupo empresarial do contratado, sendo considerado como empresa pertencente ao mesmo grupo da controlada pelo contratado, a empresa controladora ou que tenha uma pessoa física ou jurídica que seja sócia da empresa emitente e/ou do contratado.

b8) Somente 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.

b9) O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverão se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica especificada no contrato social registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.

c) Prova de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, do profissional técnico responsável da empresa contratada.

d) Comprovação de capacidade técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do art. 67, da Lei Federal nº 14.133/2021, e alterações posteriores, mediante a demonstração de ter em seu quadro funcional na data prevista para a entrega da proposta, o profissional nutricionista, reconhecido pela entidade competente - Conselho Regional de Nutricionistas, através de registro na Carteira Profissional ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo, detentor de responsabilidade técnica para a execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou

prazos máximos.

**5. Documentação Complementar:**

a) Declaração que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal.

b) Declaração da própria empresa de que não possui em seu quadro de pessoal, servidor público do Poder Executivo Estadual, exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão (inciso X, art. 144 da Lei Complementar Estadual nº 04/90).

c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. (Inciso IV, art. 62, Lei 14.133/21).

**ANEXO B – TERMO DE VISTORIA TÉCNICA**

Termo de Vistoria (*Check list*) aplicado por profissional nutricionista da SESP em visita técnica às instalações da UAN.

DADOS DA EMPRESA		
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
CNPJ: Telefone:		
Endereço:		
Data:		
I - INSTALAÇÕES FÍSICAS	Sim	Não
1- Localização dentro do município da Unidade atendida (ou num raio de 25 km)		
2- Ausência de		

focos de insalubridade no local e imediações (lixo, sujeiras, insetos, etc.)		
3- Ausência de objetos em desuso		
4- Separação das áreas de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada		
5- Dimensionamento compatível com o número de refeições contratadas		
6- PISO:	6.1- Possui revestimento liso, impermeável e lavável	
	6.2- Em bom estado	

	de conservação e higiene		
7- PARADE:	7.1- Possui revestimento liso, impermeável e lavável		
	7.2- Em bom estado de conservação e higiene		
8- TETO:	8.1- Possui revestimento liso, impermeável e lavável		
	8.2- Em bom estado de conservação		

	ção e higiene		
9- PORTAS:	9.1- Em bom estado de conservação e ajustadas aos batentes		
	9.2- Portas da área de preparo e armazenamento dotadas de fechamento automático		
10- JANELAS:	10.1- Bom estado de conservação e higiene, ajustadas		

	ao batente, com vidros íntegros		
	10.2- Janelas e outras aberturas externas, incluindo sistema de exaustão providas de telas milimétricas removíveis		
11- ILUMINAÇÃO:	11.1- Adequada, sem zonas com sombras ou contrastes excessivos		

	<p>11.2- Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental</p>		
	<p>11.3- Instalações elétricas íntegras, embutidas, de forma a proteger a higienização</p>		
12- VE	12.1- V		

<p>NTILA ÇÃO:</p>	<p>entilaç ão nat ural ou artificia l adeq uada</p>		
	<p>12.2- E quipa mento s de ve ntilaçã o em b om est ado de conser vação e higie ne</p>		
<p>13- ÁG UA:</p>	<p>13.1-Á gua po tável o riginad a de ( ) Rede Públic a ( )Po ço</p>		
	<p>13.2- Caixa d'água tampa da e li mpa</p>		

<p>14- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</p>	<p>14.1- Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparo, armazenamento e refeitório</p>		
	<p>14.2- Em bom estado de conservação e organizadas</p>		
	<p>14.3- Em bom estado de higiene</p>		
	<p>14.4- Dotadas de la</p>		

	<p>vatório s com acessó rios pa ra higi enizaç ão de mãos ( sabon ete líq uido a ntissép tico e t oalha de pap el não recicla do)</p>		
	<p>14.5- L ixeiras dotada s de sa cos plá sticos e com aciona mento por pe dal</p>		
15- LA VATÓ RIOS EXCL	<p>15.1- L ocaliza dos e m posi</p>		

<p>USIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:</p>	<p>ção estratégica em relação ao fluxo de preparo de alimentos e em número suficiente</p>		
	<p>15.2- Dotados de acessórios para higienização de mãos (sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado)</p>		
	<p>15.3- - Possu</p>		

	em lixeiras dotadas de sacos plásticos e com acionamento por pedal								
II - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		Sim	Não						
16- EQUIPAMENTOS EM GERAL:	16.1 - Em bom estado de conservação e higiene								
	16.2 - Dimensionados de acordo com o número de re								

	feições contratadas		
	16.3- Superfícies lisas, impermeáveis e laváveis		
17- “Higiene OT BO XES” E CUB AS DE INOX:	17.1- Em bom estado de conservação e higiene  17.2- Em número compatível com o número de refeições contratadas		
18- GARRAFAS TÉRMICAS	18.1- Em bom estado de con		

S:	servaço e higiene		
	18.2- Em número compatível com o número de refeições contratadas		
	18.3- Separadas por tipo de bebida		
19- B LANÇ A:	19.1- Em bom estado de conservação e higiene		
	19.2- Registro de calibração, com selo		

	do INMETRO (validade de 1 ano)		
	19.3- Em número compatível com o número de refeições contratadas		
III - ARMAZENAMENTO	Sim	Não	
20- Estoque localizado dentro das instalações da Empresa			
21- Sem comunicação direta com a área externa			
22- Proteção adequada contra o acesso de pragas e vetores			

es urbanos		
23- Dimensionamento adequado ao número de Refeições		
24- Prateleiras ou estrados de material lavável e impermeável		
IV - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Sim	Não
25- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas		
26- Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, abrigo, acesso e prolif		

eração dos vetores e pragas urbanas		
27- Controle químico realizado por empresa especializada		
V - RECURSOS HUMANOS	Sim	Não
28- Profissional nutricionista responsável técnico		
29- Comprovante de vínculo formal dos colaboradores		
30- Carteira de saúde dos colaboradores		
VI – VEÍCULOS E TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES	Sim	Não
31- VEÍCULO	31.1- O veículo de entrega está	

	de acordo com a Legislação Vigente		
	31.2- É exclusivo para transporte de alimentos		
	31.3- Está devidamente identificado		
	31.4- Em bom estado de conservação e higiene		
32- CARRINHOS DE TRANSPORTE	32.1- Possui carrinho para transporte do		

<p>s “Hot Boxes” e distribuição das refeições nas Unidades</p>		
<p>32.2- Os carinhos possuem pneus a ar, de borracha</p>		
<p>32.3- Estão em quantidade suficiente e adaptados de acordo com a necessidade das Unidades (permitindo tr</p> <p>anspor</p>		

	<p>te desde o veículo da empresa até a distribuição das refeições)</p>	
<p>33- UTENSÍLIOS PARA REEDUCANDOS/ ADOLESCENTES (OS PRATOS, CANECAS COM ALÇA E COLHERES DE PLÁSTICO RESISTENTE), CONCHAS, COLHERES DE SERVIÇO E ESC</p>	<p>33.1- Possui utensílios para os reeducandos/ adolescentes (pratos, canecas com alça e colheres de plástico resistente), conchas, colheres de servir e esc</p>	



OBSERVAÇÕES

Data:

Responsável Empresa: Equipe Técnica:

**ANEXO C – ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)**  
**FORMULÁRIO A – FISCAL DO DIA**

Instruções:

- 1) Preenchimento diário, em todas as etapas de entrega (3x por dia) pelos servidores designados para recebimento das refeições.
- 2) A pesagem e conferência da qualidade da seguinte maneira:
  - a) Unidades com até 500 reeducandos: no mínimo 01 hot box de cada preparação que compõe a refeição.
  - b) Unidades com 500 a 1000 reeducandos: no mínimo 02 hot boxes de cada preparação que compõe a refeição.
  - c) Unidades acima de 1000 reeducandos: no mínimo 03 hot boxes de cada preparação que compõe a refeição.
  - d) Café da manhã e lanche: contagem de pelo menos um raio ou ala e no mínimo 03 amostras para análise (considerando pães, salgados, bolos e bebida).
- 3) Deve ser feito rodízio aleatório dos raios (locais, subdivisões da unidade) que serão avaliados diariamente de forma a contemplar todos os locais ao longo da semana.
- 4) Marcar com X em CONFORME ou NÃO CONFORME.

FORMULÁRIO A - Fiscalização Recebimento Refeições
Unidade: Empresa:
Data: ____/____/____ Refeição ( ) Desjejum ( ) Almoço ( ) Jantar
Cardápio fornecido:

\*C = conforme \*NC = não conforme \*Observações = breve descrição da não conformidade

ASPECTOS A SEREM CONFERIDOS	*C	*NC	*Observações
1- Horário de entrega ____ : ____ h			
2- Veículo de transporte limpo e lacrado			
3- Embalagens (hot box, garrafas térmicas, marmitex, caixas, etc.)			
4- Cardápio de acordo com o aprovado			
5- Quantidade / Peso (anotar se foi pedido reposição)			
6- Qualidade do alimento (cheiro, aparência, sabor, cor, etc.):	*C	*NC	*Observações (anotar se o alimento foi devolvido)
- Pão (desjejum)			
- Bebida (desjejum)			
- Arroz			
- Feijão			
- Prato proteico (carnes)			
- Guarnição (macarrão, polenta, farofa, legumes, etc.)			
- Salada			
- Fruta			

- Lanche / Sopa / Outros			
7- Dietas Especiais			
8- Etiquetas dos hot boxes e marmitex			
8- Presença de objetos estranhos (insetos, pedras, cabelo, ímãs, pedaços de utensílios, plástico, etc.) no alimento			
9- Outras observações			
Identificação e assinatura do Servidor responsável pela conferência/preenchimento:			Identificação e assinatura do representante da empresa (entregador):

## FORMULÁRIO B – FISCAL DO CONTRATO

Instruções:

- 1) Deve ser preenchido mensalmente pelo fiscal de contrato, que irá contabilizar todas as ocorrências registradas no formulário A do mês em questão.
- 2) Deverá ser feita uma multiplicação simples da pontuação pelo número de ocorrências de cada critério no mês.
- 3) Este formulário deve ser encaminhado mensalmente pelo fiscal de contrato junto ao Mapa de Alimentação.
- 4) Todas as irregularidades registradas devem ser acompanhadas de documentação comprobatória (check list do dia, notificação, fotos, e-mails, etc.)

FORMULÁRIO B – Somatório Mensal da Fiscalização do Recebimento Refeições				
Contrato Nº: Unidade: Empresa:				
Critério	Observação	Pontuação	Nº ocorrências	Total

			no mês	
Horário de entrega	Atraso ou antecipação superior 1 a 15 minutos			
	Atraso ou antecipação superior 3 a 30 minutos			
	Atraso ou antecipação superior 5 a 1 hora			
Veículo de transporte	Más condições de higiene e/ou conservação, ausência de pallets, partes em madeira, não exclusivo para transporte de alimentos, ausência de identificação, ausência de lacre	5		
Embalagens, Utensílios e equipamentos (Garrafas térmicas, hot boxes, caixas, marmiteiras, marmiteiros, pratos, colheres, canecas, balanças, carrinhos para transporte de hot box	Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas	3		
	Más condições de higiene e/ou conservação	3		
	Falha na reposição/manutenção	1		
	Ausência de for	3		

es)	necimento			
Cardápio	Descumprimento do cardápio aprovado	1 (se for do prato proteico: 3)		
Quantidade/Peso das preparações ou alimentos	Peso ou quantidade abaixo do contratado/solicitado	3 (se for do prato proteico: 5)		
	Falta de itens ou preparações como um todo que compõem as refeições	3 Preparações e 5. Prato proteico: 5)		
	Ausência da entrega de uma etapa (desjejum , almoço ou jantar)	10		
Qualidade do alimento ou preparação	Má apresentação e qualidade (Odor, sabor, aparência, excesso de caldo, excesso de gordura, aparência não característica da preparação)	5		
Dietas especiais	Ausência de envio, em desacordo com a prescrição	5		
Etiquetas de identificação (hot bo)	Ausência de informações previstas	1		

xes e marmitex)	tas em contrato, informações erradas			
Reposição das Preparações	Reposição fora do prazo previsto de 1 hora	1		
	Não reposição	5		
Temperatura de conservação (sem desacordo com o previsto no termômetro)	Temperatura e com o previsto no TR	3		
Alimento impróprio para consumo	Presença de objetos estranhos; queimado, cru ou mal cozido; excessivamente salgado; odor, sabor ou cor alterados, "azedos"	10		
SOMATÓRIA DOS PONTOS:				

Formulário B:

Critérios para Pontuação:

Não conformidade leve: 1

Não conformidade moderada: 3

Não conformidade grave: 5

Não conformidade gravíssima: 10

FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO	
Pontuação mensal (formulário B)	Glosa
0 a 4	Pagamento de 100% do valor faturado do mês

5 a 9	Desconto de 0,5% no valor faturado do mês
10 a 19	Desconto de 0,75% do valor faturado do mês
20 a 39	Desconto de 1% do valor faturado do mês
40 a 59	Desconto de 5% do valor faturado do mês
≥ 60	Desconto de 10% do valor faturado do mês

FAIXAS DE SANÇÕES AUTOMÁTICAS	
Pontuação mensal e reincidência	Patamar de multa automática – cumulada com o ajuste do pagamento.
40 a 59 em qualquer mês	Multa de 2,5% do valor faturado do mês atual.
40 a 59 em 2 meses subsequentes ou em 3 meses (aleatórios no prazo 6 meses)	Multa de 2,5% do valor faturado do mês da reincidência, cumulada com a multa do item anterior.
≥ 60 em qualquer mês	Multa de 5% sobre o valor da fatura do mês atual.
Soma ≥ 60 em 2 meses subsequentes ou em 3 meses aleatórios (no prazo de 6 meses)	Multa de 10% sobre o valor de cada fatura
Soma ≥ 80 em 3 meses subsequentes ou em 6 meses aleatórios (no prazo de 6 meses)	Rescisão contratual Impedimento de licitar Multa de 10% sobre o valor total do contrato.

Indicador de Desempenho do Serviço:	
Pontuação mensal (formulário B)	Classificação
0 a 19	Bom
20 a 59	Regular
≥ 60	Ruim

6 meses com classificação regular no período de 12 meses	Ruim, classificação que constará em futuros atestados de capacidade técnica, emitidos pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação.
--	--

## **FORMULÁRIO C – Avaliação Trimestral Técnico-gerencial do Serviço de Alimentação**

### **(Profissional Nutricionista)**

Instruções:

- 1) A avaliação trimestral do serviço de alimentação será realizada pela equipe de nutricionistas da SESP.
- 2) Deve ser realizada pelo menos 1 visita trimestral nas dependências da contratada.
- 3) Em caso de não ser possível realizar nenhuma visita no trimestre a ser avaliado, esse critério será desconsiderado na pontuação.
- 4) Em caso de mais de uma visita no trimestre, será feita a média da pontuação de todas as visitas.
- 5) A avaliação do serviço de alimentação será realizada a cada 90 dias de vigência do contrato e caso haja pontuação com previsão de desconto em pagamento, os valores serão descontados na nota do último mês do respectivo período de 90 dias.
- 6) Na hipótese de constatação de resolução imediata, a nutricionista concederá 3 (três) dias úteis para resolução, sendo a irregularidade completamente sanada o desconto cairá pela metade.

FORMULÁRIO C – Avaliação Trimestral Técnico-gerencial do Serviço de Alimentação			
Critério	Observação	Pontuação	Descrição/Observações
Cardápio	Atraso no envio dos cardápios para aprovação/correção	3	
	Não envio dos cardápios para aprovação	5	

	Recusa por parte da empresa em atender as alterações e solicitações feitas	5	
Fichas Técnicas	Ausência ou inadequação	5	
Manifestação da empresa quando notificada ou não atendimento injustificado aos chamados	Manifestação fora do prazo concedido	1	
	Não manifestação ou não atendimento da empresa	3	
Instalações físicas	Em desacordo com a legislação sanitária vigente	5	
Dimensionamento das instalações	Inadequado/insuficiente	5	
Equipamentos, móveis e utensílios	Inadequado, insuficiente, más condições de higiene e conservação	5	
Armazenamento	Em desacordo com a legislação sanitária vigente	5	
Boas Práticas de Manipulação de alimentos	Falhas nas boas práticas que causem risco a segurança sanitária do alimento	5	
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	Presença ou indício de vetores e pragas, ausência de ações e medidas preventivas, controle químico in	5	

	adequado		
Nutricionista RT	Ausência	5	
Quadro técnico de nutricionistas	Insuficiente, em desacordo com Resolução CFN	3	
Recursos humanos	Insuficiente	5	
	Documentação sanitária em desacordo com a legislação	3	
	Ausência de Treinamento colaboradores	5	
Veículo de transporte	Más condições de higiene e/ou conservação, ausência de pallets, partes em madeira, não exclusivo para transporte de alimentos, ausência de identificação, ausência de lacre, em desacordo com a legislação	5	
Alvará sanitário	Ausente ou vencido	5	
Alvará de funcionamento	Ausente ou vencido	5	
Laudo de potabilidade da água	Ausente ou vencido	3	
Registro de Limpeza do reservatório de água	Ausente ou vencido	5	
Manual de Boas Práticas	Ausente ou em desatualização	5	

ticas e POPs	cordo com a realidade do local		
Dietas especiais	Em desacordo com a prescrição e contrato	5	
SOMATÓRIA DOS PONTOS:			

*\*o item “falha nas boas práticas” será considerado como 1 ocorrência por visita, ou seja, numa mesma visita, não será multiplicado esse item pelo “número” de falhas encontradas, pois não é possível quantificar esse tipo de ocorrência.*

Formulário C:

Critérios para Pontuação:

Não conformidade leve: 1

Não conformidade moderada: 3

Não conformidade grave: 5

FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO – VISITA TRIMESTRAL:	
Pontuação trimestral (formulário D)	Pagamento
0 a 10	Pagamento de 100% do valor faturado do mês
11 a 20	Desconto de 1% no valor faturado do mês da visita
21 a 40	Desconto de 2% do valor faturado do mês da visita
31 a 40	Desconto de 3% do valor faturado do mês da visita
41 a 50	Desconto de 4% do valor faturado do mês da visita
≥ 50	Desconto de 5% do valor faturado do mês da visita

Obs: Na hipótese de constatação de resolução imediata, a nutricionista concederá 3 (três) dias úteis para resolução, sendo a irregularidade completamente sanada o

desconto cairá pela metade.

## ANEXO D – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS: CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, JANTAR, LANCHE E CEIA						
1.CUSTOS DIRETOS	Dados Conforme Cardápio		Custo do Produto		Rateio Percentual do Custo por Item	Valor proporcional ao Cardápio em R\$
	Qnt	Frequência em dias	Por Und/Kg /Litro Em R\$	Proporc. à Frequência, conf. Cardápio Em R\$		
1.1. IN NATURA			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.1.1 ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.1.2 ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.1.3 ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.1.4 ....			0,00	0,00	0,00 %	0,00
SUB-TOTAL 1.1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			0,00	-		0,00
1.2. INDUSTRIALIZADOS			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.2.1. ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.2.2. ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.2.3. ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00

1.2.4. ...			0,00	0,00	0,00 %	0,00
SUB-TOTAL 1.2 – INDUSTRIALIZADOS			0,00	-		0,00
1.3. OUTROS CUSTOS DIRETOS			0,00	0,00	0,00 %	0,00
1.4. PERDAS			0,00	0,00	0,00 %	0,00
TOTAL GERAL DOS CUSTOS DIRETOS (SUB-TOTAL 1.1 + SUB-TOTAL 1.2 +1.3 + 1.4)			0,00	-		0,00
2. CUSTOS INDIRETOS/DESPESAS OPERACIONAIS MENSAIS				Valor Mensal	Rateio Percentual s/ Custo para o Item	Rateio Custo para o Item em R\$
2.1 GAS DE COZINHA				0,00	0,00 %	0,00
2.2 COMBUSTÍVEL/LUBRICANTES						
2.3 ALUGUEL				0,00	0,00 %	0,00
2.4 MATERIAL DE LIMPEZA				0,00	0,00 %	0,00
2.5 DEPRECIAÇÃO ACUMULADA (VEÍCULOS, MAQUINAS, EQUIPAMENTOS, ETC)				0,00	0,00 %	0,00
2.6 ENERGIA ELÉTRICA				0,00	0,00	0,00

		%	
2.7 TELEFONE	0,00	0,00 %	0,00
2.8 ÁGUA E ESGOTO	0,00	0,00 %	0,00
2.9 OUTROS CUSTOS INDIRETOS	0,00	0,00 %	0,00
2.10 OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS	0,00	0,00 %	0,00
2.11 Subtotal (Soma: 2.1 a 2.10)	0,00	0,00 %	0,00
2.12 DESPESAS PESSOAL MENSAL (NOS TERMOS DO ITEM 8.3 DO TERMO DE REFERÊNCIA)			
Tipo de Serviço (mesmo serviço com característica distintas)			
Salário Normativo da Categoria Profissional:			
Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):			
Data-base da Categoria (dia/mês/ ano):			
2.12.1 COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			VALOR (R\$)
A	Salário Base		
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade		
D	Adicional noturno		
E	Hora noturna adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
G	Intervalo Intra jornada		
H	Outros		
TOTAL DA REMUNERAÇÃO			
2.12.2 BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			VALOR (R\$)

			R\$)
A	Transporte		
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)		
C	Assistência médica e familiar		
D	Auxílio creche		
E	Seguro de vida, invalidez e funeral		
F	Outros (especificar)		
TOTAL DE BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			
2.12.3 INSUMOS DIVERSOS			VAL OR (R\$)
A	Uniformes		
B	Materiais		
C	Equipamentos		
D	Outros (especificar)		
Total de Insumos diversos			
2.12.4 ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS		%	VAL OR (R\$)
A	INSS	20%	
B	SESI ou SESC	1,50%	
C	SENAI ou SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	Salário Educação	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	Seguro acidente do trabalho	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
TOTAL		36,8%	
2.12.5 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		%	VAL OR (R\$)

			R\$)
A	13º Salário		
B	Adicional de Férias		
SUBTOTAL			
C	Incidência dos “Encargos previdenciários e FGTS” sobre 13º Salário e Adicional de Férias		
TOTAL			
2.12.6 AFASTAMENTO MATERNIDADE		%	VALOR (R\$)
A	Afastamento maternidade		
B	Incidência dos “Encargos previdenciários e FGTS” sobre afastamento maternidade		
TOTAL			
2.12.7 PROVISÃO PARA RESCISÃO		%	VALOR (R\$)
A	Aviso prévio indenizado		
B	Incidência dos “Encargos previdenciários e FGTS” sobre aviso prévio indenizado		
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		
D	Aviso prévio trabalhado		
E	Incidência do sub módulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado		
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado		
TOTAL			
2.12.8 COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		%	VALOR (R\$)
A	Férias		
B	Ausência por doença		

C	Licença paternidade		
D	Ausências legais		
E	Ausência por Acidente de trabalho		
F	Outros (especificar)		
SUBTOTAL			
G	Incidência dos “Encargos previdenciários e FGTS” sobre o Custo de reposição		
TOTAL			
2.12.9 ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		%	VALOR (R\$)
A	13º salário + Adicional de férias		
B	Encargos previdenciários e FGTS		
C	Afastamento maternidade		
D	Custo de rescisão		
E	Custo de reposição do profissional ausente		
F	Outros (especificar)		
TOTAL			
2.12.10 CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		%	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos		
	Tributos		
	Tributos Federais (especificar)		
B	Tributos Estaduais (especificar)		
	Tributos Municipais (especificar)		
	Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
TOTAL			
2.12.11 QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			

MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR EMPREGADO)				VALOR (R\$)
A	Composição da Remuneração			
B	Benefícios Mensais e Diários			
C	Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)			
D	Encargos Sociais e Trabalhistas			
SUBTOTAL (A + B + C + D)				
E	Custos indiretos, tributos e lucro			
TOTAL POR EMPREGADO				
2.13 ENCARGOS/ OBRIGAÇÕES S/ FOLHA DE PAGAMENTO	%	Valor Mensal	Rateio Percentual s/ Custo para o Item	Rateio Custo para o Item em R\$
2.13.1 FGTS	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.2 INSS PATRONAL/OUTRAS ENTIDADES	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.3 DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO PROPORCIONAL	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.4 FÉRIAS PROPORCIONAIS	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.5 OUTRAS DESPESAS DE PESSOAL	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13. Subtotal (soma: 2.13.1 a 2.13.5)		0,00	0,00%	0,00
2.14 CONTROLE DE PRAGAS e ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	%	Valor Mensal	Rateio Percentual s/ Custo para o Item	Rateio Custo para o Item em R\$
2.14.1 DESPESAS COM CONTROLE DE PR				

AGAS DE ACORDO COM RDC nº 216/2004				
2.14.2 DESPESAS COM ANÁLISE MICROBIOLÓGICA				
2.14.3 Subtotal		0,00	0,00%	0,00
2.15 TOTAL GERAL DO GRUPO CUSTOS INDIRETOS (2.10+2.11.1+2.12.6+2.14.3)				0,00
3. RESERVA TÉCNICA			0,00%	0,00
4. VALOR BASE DA MARGEM DE LUCRO (Item 1 + 2)				0,00
5. MARGEM DE LUCRO (item 3 x 10%)			0,00%	0,00
6. VALOR BASE DE CÁLCULO DOS TRIBUTOS (item 3 + item 4)				0,00
7. TRIBUTOS INCIDENTES			ALÍQUOTA	VALOR
7.1 COFINS			0,00%	0,00
7.2 PIS/PASEP			0,00%	0,00
7.3 CSLL			0,00%	0,00
7.4 IRPJ			0,00%	0,00
7.5 TOTAL DO GRUPO			0,00%	0,00
8. PREÇO FINAL POR REFEIÇÃO				0,00

Cuiabá/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Representante Legal

## ANEXO E - CHECK LIST - MESA TÉCNICA TCE-MT

### CHECK LIST - MESA TÉCNICA TCE-MT

(Processo nº45.407-9/2022/TCE-MT) – Solução técnico-jurídica para a melhoria dos serviços de fornecimento de alimentação para pessoas reclusas.

Unidades penais de médio e pequeno porte.

**OBJETO: Cuiabá e Várzea Grande**

**SIGADOC: SESP-PRO-2024.16358**

ITEM	DOCUMENTO	SIM	NÃO	PAG.
1	Patamar de 50% como percentual adequado para exigência de atestados de capacidade técnica em relação ao quantitativo licitado de 1(um) ano (Lei nº 14.133/2021).			Anexo A
2	Gatilho na fase de lances para evitar preços inexequíveis.			O edital deve prever que as propostas abaixo de 75% poderão ser consideradas inexequíveis, em analogia autorizada pelo TCE-MT do artigo 59, §4º da Lei nº 14.133/2021, estando o Pregoeiro autorizado a abrir o tempo randômico quando os lances chegarem ao patamar de 80%.
3	Vedação de subcontratação dos serviços licitados.			17.1
4	Implementação da técnica "Instrumento de Medição de Resultados (IMR)", conforme art. 144, da lei nº 14.133/2021, para aferição imediata dos serviços prestados,			7.13.5 e ANEXO C

	procedendo-se à aplicação automática de sanção pecuniária e retenção de pagamento caso a classificação da empresa não alcance índices satisfatórios.			
5	Videomonitoramento da execução dos serviços do preparo dos alimentos por câmeras, em todas as etapas, incluindo a chegada dos insumos e o momento da entrega para distribuição da comida pronta, às expensas da contratada.			7.14.7.6 a 7.14.7.10 e 11.14
6	Implementação de indicador de desempenho dos serviços das empresas contratadas, para medição da qualidade.			ANEXO B
7	Elaboração de plano de contingência para aplicação em caso fortuito ou força maior.			12.36

PARA NGER  
**JOÃO LUIZ PINHEIRO GONZAGA**

PARA NGER  
**JOÃO LUIZ PINHEIRO GONZAGA**