



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Revisão nº 01/2024	Data: 05/02/2024
--------------------	------------------

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 001/2024/CSA/SASP/SESP

ÁREA REQUISITANTE:	
Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	DELMA MORAIS DE BRITO – Coordenadora CSA/SASP/SESP
	MARIANA SENHORINHO TESCCKE AGUIAR - PROFISSIONAL NIV. SUP. DO SIST. PENITENCIÁRIO – PERFIL: NUTRICIONISTA /CSA/SASP/SESP
	CRISTINA CARDOSO FERREIRA - PROFISSIONAL NIV. SUP. DO SIST. PENITENCIÁRIO – PERFIL: NUTRICIONISTA /CSA/SASP/SESP
	JOÃO LUIZ PINHEIRO GONZAGA – ASSISTENTE DO SISTEMA PENITENCIÁRIO - CSA/SASP/SESP

1. Diretrizes normativas e Referências bibliográficas que norteiam este ETP

- Lei Nº 14.133/2021, Decreto 1.126/2021, Decreto nº 1.525/2022 e demais legislações correlatas
- Lei de Execução Penal (Lei n.º 7210 de 11/07/84)
- Regras mínimas para o tratamento do Preso no Brasil - Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) - Portaria do Ministério da Saúde nº 2.715 de 2011
- Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) - Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010.
- Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, 2014.
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 - Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)
- CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.
- LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
- Resolução CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- Resolução nº 9, de 6 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Direitos Humanos que dispõe sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada de mulheres e adolescentes em privação de liberdade, em especial gestantes, lactantes e com filhos e filhas.
- Resolução nº 27, de 09 de julho de 2020, do Conselho Nacional dos Direitos Humanos, que dispõe sobre a garantia do direito à alimentação adequada das pessoas privadas de liberdade, em especial em regime fechado no sistema prisional e internos (as) do sistema socioeducativo em todo território nacional.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP), 2014.
- Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Justiça e Segurança Pública. Departamento Penitenciário Nacional. Levantamento Nacional de Informações Penitenciárias: INFOPEN Atualização - Junho de 2017. Brasília: Ministério da Justiça e Segurança Pública, 2019
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares (POF) 2008-2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.
- FAO/OMS - Organização Mundial da Saúde. Informe técnico n. 724. Necessidades de energia e de proteínas. Genebra, 1985.
- National Research Council (US). Subcommittee on Tenth Edition of the RDA. Recommended Dietary Allowances. National Academy of Sciences; 1989.
- VANNUCCHI, H.; MENEZES, E.W.; CAMPANA, A.O.; LAJOLO, F.M. Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira. Ribeirão Preto, Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN), 1990.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (OMS). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva, 2003.
- Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p.
- PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.S.; COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2000.
- Regimento Interno da Secretaria de Estado de Segurança Pública, aprovado pelo Decreto nº 610, de 06 de dezembro de 2023.
- Instrução Normativa nº 01/2023/GAB/SESP/MT, 23/02/2023. Dispõe sobre o padrão de gestão administrativa no âmbito da Secretaria de Estado de Segurança Pública de Mato Grosso, definindo procedimentos, competências e prazos a serem observados nos processos de aquisição/contratação de bens e serviços e alterações contratuais.
- Instrução Normativa nº 07/2020/SAAP/SAJU/SESP, de 17/08/2020 - Institui as competências e ações para a gestão e fiscalização da execução dos contratos de preparação e fornecimento de alimentação para os presos e adolescentes em conflito com a lei, firmados pela Secretaria de Estado de Segurança Pública.

2. Descrição da Necessidade da Contratação:

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.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Importante mencionar, que a presente contratação será realizada para substituição do contrato nº 357/2022/SESP, o qual possui o mesmo objeto e vem atendendo a Unidade atualmente. O contrato citado, possui vigência de 30 meses, sendo possível sua prorrogação por igual período, entretanto, devido ao aumento da população carcerária da Unidade, o qual alcançou 400%, seu saldo não será suficiente para atender a demanda durante o tempo de sua vigência, excedendo em 25% do valor inicial do contrato, conforme listado abaixo:

UNIDADE	CONTRATO	EMPRESA	VIGENTE ATÉ
Cadeia Pública (Feminina) de Nova Xavantina- MT	Contrato nº 357/2022/SESP	KADEAS RESTAURANTES LTDA	19/06/2025

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, alto custo na manutenção, compra de equipamentos e insumos, contratação de mão de obra, além da questão da segurança das unidades prisionais.

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

No presente caso, optou-se por agrupamento da unidade em Lote ÚNICO.

Nesse sentido, a contratação por PREGÃO ELETRÔNICO de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas para atender a demanda da Unidade PENAL da cidade de Nova Xavantina - MT 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.

O Pregão Eletrônico será realizado com o agrupamento de itens, tendo em vista que a etapa alimentação diária é formada pelo café da manhã, almoço e jantar para os recuperandos reclusos em Unidades Penitenciárias, sendo que o não agrupamento dos itens pode trazer sérios prejuízos a administração pública no caso de algum item 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 veículos de várias empresas adentrando as unidades, o que fragilizaria a segurança dos estabelecimentos penais.

A inobservância do agrupamento prejudicaria o cumprimento das obrigações da Administração Pública mediante a não contratação de determinado item, o que ocorreria prejuízo ao atendimento de um dos serviços básicos e fundamentais para parcela da sociedade que é atendida pela custódia estatal, que é o fornecimento de alimentação.

Optamos ainda pelo não atendimento ao contido no art. 48 do inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006 Art. 23,24 e 24 da Lei Complementar nº 605/2018, no sentido de não ser estabelecida cota especial reservada às 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". A presente decisão se fundamenta, pois, a possível divisão por cota poderá incorrer em vários contratos, com contratadas distintas, o que geraria uma grande dificuldade na gestão contratual, como por exemplo: divergências entre as contratadas.

3. Requisitos da Contratação:

3.1. Qualificação Técnica:

3.1.1. 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



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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.

3.1.2. 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 da 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 referentes ao fornecimento de alimentação para o Sistema Penitenciário e Socioeducativo do Estado de Mato Grosso, que não estiverem em conformidade com o estabelecido do subitem anterior, deverá ser solicitada 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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou prazos máximos.

3.2. O prazo de início para a realização dos serviços será de até 20 (vinte) dias úteis após a data de assinatura do contrato, vinculado à prévia emissão de parecer da Equipe Técnica da Coordenadoria de Alimentação - CSA/SESP/MT, aprovando a estrutura (cozinha) apresentada pela Contratada.

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

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

3.5. 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.

3.6. 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".

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

3.8. 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.

3.9. As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis, deverão ser instaladas/localizados dentro do Município da Unidade Atendida, admitida a instalação até o raio de 25 km (vinte e cinco quilômetros) das Unidades demandantes. Caso a mesma empresa seja vencedora em mais de um lote, deve instalar uma cozinha por lote, não sendo permitida que uma única instalação de cozinha forneça para unidades penais de lotes diferentes.

3.10. 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.

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

3.12. 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.

3.13. 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.

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. 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.

3.17. Recomenda-se à empresa CONTRATADA a instalação de equipamento GPS no veículo de transporte, para fins de manter a posição de integridade do traslado entre as instalações da cozinha e a unidade demandante, cujo relatório servirá de prova para eventuais ocorrências.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- 3.18.** Somente será permitida a entrega de alimentação em veículos identificados da Contratada.
- 3.19.** Os funcionários da empresa responsáveis pela entrega das refeições (condutores e ajudantes) deverão ser cadastrados nas Unidades penais 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.
- 3.20.** Além do credenciamento, os funcionários da Contratada estarão sujeitos a passar por uma revista pessoal e minuciosa, conforme procedimento padrão de segurança.
- 3.21.** 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.
- 3.22.** A Contratada deverá manter os funcionários da empresa devidamente uniformizados e identificados.
- 3.23.** 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.
- 3.24.** A CONTRATADA deverá possuir sistema de videomonitoramento do prédio que abriga a cozinha industrial e possibilitar seu acesso à Coordenadoria de Serviços de Alimentação.
- 3.24.1. Todas as imagens captadas e gravadas não serão divulgadas sob qualquer hipótese, mas poderão compor a instrução de processos administrativos e judiciais.
- 3.24.2. 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.
- 3.24.3. 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.
- 3.24.4. Todos os serviços necessários à instalação, reestruturação e manutenção do objeto desta especificação serão de responsabilidade do fornecedor contratado.
- 3.24.5. 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.
- 3.24.6. 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.
- 3.24.7. A CONTRATADA é obrigada a proceder a vedação do veículo com o lacre de segurança, na forma disposta no item 3.16, em frente à câmera do local de carga e descarga (c).
- 3.24.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar login e senha de visitante à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, bem como órgãos de controle, caso seja solicitado.
- 3.25.** 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:
- 3.25.1. 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;
- 3.25.2. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadiplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 3.25.3. 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.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

3.25.4. 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.

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

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

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

3.25.8. 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.

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

3.25.10. 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.

3.25.11. 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.

3.25.12. 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.

3.25.13. 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.

3.25.14. 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.

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

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

3.25.17. 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.

3.25.18. 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.

3.25.19. 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.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

3.25.20. 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](#)).

3.25.21. 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](#)).

3.25.22. 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.

3.25.23. 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.

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

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

3.25.26. 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](#).

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

3.25.28. 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.

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

3.25.30. 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.

3.25.31. 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.

3.25.32. 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.

3.25.33. 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.

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

4. Levantamento de Mercado:

De um modo geral, os atendimentos ao fornecimento de alimentação no sistema penitenciário de outros estados, bem como do Governo Federal, são realizados em modelos similares ao vigente em Mato Grosso.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

A análise de Termos de Referências praticados por outros entes federativos mostrou que, apesar do objeto ser comum em todos os Termos de Referência analisados, ou seja, o fornecimento de alimentação pronta, existem muitas diferenças nas especificações dos serviços de alimentação prestados ao Sistema Penitenciário no nosso país. Isso se justifica também pelo fato de que a ciência da nutrição é biológica e não necessariamente exata, tendo o profissional de nutrição autonomia prescricional para o melhor atendimento da sua clientela.

Saliente-se que em poucas situações no país a refeição é produzida nas dependências do complexo prisional, sendo na grande maioria dos casos, a alimentação do tipo confeccionada em instalação da empresa privada e transportada à unidade.

O serviço de fornecimento de refeições a ser prestado por empresas privadas é usual no mercado e demonstra-se vantajoso no volume de refeições previstas para o servimento aos clientes da tutela estatal, sendo abundantemente utilizado pelos gestores públicos e privados no Brasil conforme já justificado no item 2 deste ETP.

Portanto, há uma variedade de empresas no ramo, situação que culmina numa ampla competitividade de mercado e garante a lisura da seleção pelo menor preço somado à exigência de qualidade das refeições já disposta neste estudo e esmiuçada no Termo de Referência.

5. Descrição da Solução:

A solução para o cumprimento da obrigação de fornecimento de refeições adequadas às pessoas reclusas é a realização de procedimento licitatório do tipo menor preço, por se tratar de serviços comuns.

De forma geral, as especificações técnicas das refeições buscam estar alinhadas com as recomendações mais atuais de nutrição, saúde e alimentação coletiva, levando em consideração as particularidades do sistema penitenciário, inclusive nos quesitos de logística e segurança, de acordo com a realidade de cada local, além de englobar a relevância das situações econômico-sociais da nossa sociedade, e o comprometimento com a Administração Pública.

Considerando que a alimentação adequada e saudável é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional de toda a população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

Considerando a Lei de Execução Penal (Lei n.º 7210 de 11/07/84) que rege que “a assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade”, e que essa assistência inclui a assistência material, que consiste no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas. Consta, ainda, no art. 41 (Dos Direitos), que o preso ou internado deverá receber “alimentação suficiente”;

Considerando as Regras mínimas para o tratamento do Preso no Brasil (Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária - CNPCP), onde, no capítulo que fala sobre a alimentação, é definido que: a administração do estabelecimento fornecerá água potável e alimentação aos presos; a alimentação será preparada de acordo com as normas de higiene e de dieta, controlada por nutricionista, devendo apresentar valor nutritivo suficiente para manutenção da saúde e do vigor físico do preso;

Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014;

Considerando a Resolução nº 9, de 6 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Direitos Humanos que dispõe sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada de mulheres e adolescentes em privação de liberdade, em especial gestantes, lactantes e com filhos e filhas;



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Considerando a Resolução nº 27, de 09 de julho de 2020, do Conselho Nacional dos Direitos Humanos, que dispõe sobre a garantia do direito à alimentação adequada das pessoas privadas de liberdade, em especial em regime fechado no sistema prisional e internos (as) do sistema socioeducativo em todo território nacional;

Considerando a Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) – 2014, que objetivou ampliar as ações de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS) para a população privada de liberdade, possuindo dentre as principais ações a promoção à saúde e prevenção de doenças não transmissíveis e melhorar as ações de vigilância sanitária na alimentação e nas condições de higiene dentro das unidades prisionais;

Considerando a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, bem como a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e demais normas sanitárias locais;

A equipe técnica de nutricionistas realiza revisões constantes dos Termos de Referência (TR), a fim de fazer as alterações necessárias para atendimento à legislação vigente, às recomendações mais atuais, bem como para corrigir pontos que demonstraram dificuldade de execução, de interpretação, dentre outros observados durante a execução dos contratos anteriores e/ou vigentes, baseando-se no trabalho técnico realizado de acompanhamento da aceitação das refeições e fiscalização *in loco* da produção de refeições.

As especificações das refeições também visam assegurar a qualidade da refeição fornecida, bem como a operacionalização da fiscalização das mesmas, além de levar em consideração as reclamações, dificuldades, logística, segurança e demais demandas oriundas das unidades prisionais, fiscais de contrato, reeducandos, servidores, e autoridades do Ministério Público, Defensoria Pública, Tribunal de Justiça, Tribunal de Contas, entre outros, respeitando os princípios da Administração Pública.

Ressaltamos a premissa de fornecimento de uma alimentação adequada e saudável, no conceito trazido pelo Guia alimentar para a população brasileira (Ministério da Saúde, 2014):

“A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.”

I - Tipo de Serviço:

O serviço a ser prestado é o fornecimento de alimentação pronta, preparada nas instalações da contratada, por empresa terceirizada, transportada para as unidades prisionais.

A terceirização dos serviços vem se mostrando mais vantajosa em detrimento da autogestão, visto as dificuldades que podem ser enfrentadas na modalidade de autogestão, tais como: ausência de instalações adequadas para produção de refeições nas unidades prisionais, alto custo na manutenção, compra de equipamentos e insumos, falta de pessoas capacitadas para a realização da mão de obra, além da questão da segurança das unidades.

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.

Já houve a experiência de autogestão no fornecimento de refeições para a Penitenciária Feminina Ana Maria Do Couto May, em Cuiabá, porém havia uma grande dificuldade de coordenação e operacionalização dos serviços, uma vez que a estrutura física era inadequada afetando a segurança higiênico-sanitária das refeições produzidas. Além disso, havia problemas com manutenção e aquisição de equipamentos,



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

utensílios e mão de obra especializada, pois o Poder Público se sujeita ao rito da licitação para as compras públicas.

II - Necessidades Nutricionais:

Considerando que o nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos contidos no Código de Ética. Ainda, a atuação do nutricionista deve ser pautada pela defesa do Direito à Saúde, do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e coletividades (Código de Ética e de Conduta do Nutricionista – CFN, 2018).

Considerando que o nutricionista deve desempenhar suas atribuições respeitando a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares, de forma dialógica, sem discriminação de qualquer natureza em suas relações profissionais (Código de Ética e de Conduta do Nutricionista – CFN, 2018).

Considerando que a nutrição não é uma ciência exata, mas sim da saúde humana, ou seja, é necessário levar diversos fatores em consideração quando da especificação do serviço a ser fornecido, dentre eles: necessidades nutricionais e perfil nutricional da população atendida (homens, mulheres, adolescentes, reeducandos), hábitos alimentares regionais, estrutura e logística das unidades prisionais, tipo de serviço que se pretende contratar: produção interna, refeição transportada, em marmita ou hot Box, etc.

A equipe técnica de nutricionistas da SESP realiza levantamentos, acompanhamentos e cálculos para chegar às especificações mais adequadas para a população atendida e as especificações contidas nos Termos de Referência são elaboradas de forma a atender as recomendações nutricionais preconizadas, bem como promover a saúde e prevenção de doenças crônicas no ambiente penitenciário e socioeducativo.

Considerando dados do Infopen 2017, referente ao estado de Mato Grosso, a população carcerária é composta na sua maior parte por jovens, sendo 89,56% pessoas com idade menor ou igual a 45 anos, destacando-se que 49,92% da população privada de liberdade do estado são de pessoas na faixa etária de 18 a 29 anos.

Considerando que não temos dados do perfil nutricional da população do sistema penitenciário e socioeducativo de Mato Grosso, para base dos cálculos das necessidades nutricionais da população em questão foram utilizadas as médias de peso e estatura da população brasileira, obtidas através da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF – IBGE 2008/2009) – Apêndice 1.

Para o cálculo das necessidades nutricionais da população adulta, foram utilizadas as recomendações da FAO/OMS 1985, (Apêndice 1), bem como o Guia Alimentar para a população brasileira.

Para o cálculo das necessidades nutricionais da população adolescente, foram utilizadas as recomendações do National Research Council, 1989.

O objetivo é atender a maior parte da população privada de liberdade e aproximar o melhor possível as recomendações nutricionais da alimentação ofertada, porém variações são aceitáveis, considerando os diversos fatores que podem afetar as necessidades nutricionais, tais como sexo, faixa etária, nível de atividade física, peso, estatura e possíveis patologias.

Recentemente (2021), foram feitos novos estudos pela Equipe Técnica, sendo adotados per capita diferenciados de algumas preparações para as mulheres nas Unidades Prisionais, além do per capita de arroz que já era diferenciado para este público nos Termos de Referência anteriores, a fim de melhor adequação às recomendações nutricionais.

De um modo geral, analisando as recomendações nutricionais (Apêndice 1) bem como os valores nutricionais dos cardápios ofertados (Apêndice 2), verifica-se que a alimentação ofertada nas unidades prisionais está muito próxima às recomendações energéticas citadas.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

O aporte de proteína visa reforçar a imunidade da população atendida, uma vez que está exposta a ambiente estressante, insalubre e de aglomeração, que propicia o risco aumentado para o surgimento de doenças infecciosas e outros agravos.

APÊNDICE I

CÁLCULO NECESSIDADES NUTRICIONAIS - ADULTOS

Tabela 1 – Média de peso e estatura população brasileira

<i>Sexo</i>	<i>Idade</i>	<i>Estatura (cm)</i>	<i>Peso (kg)</i>
Masculino	20 a 24 anos	173	69,4
Feminino	20 a 24 anos	161,1	57,8

Fonte: POF 2008/2009

Tabela 2 – Taxa Metabólica Basal segundo sexo, idade e peso

<i>Idade (anos)</i>	<i>Masculino</i>	<i>Feminino</i>
18 - 30	15,6 x PESO + 679	14,7 x PESO + 496

Fonte: FAO/OMS 1985

Tabela 3 – Nível de Atividade Física

<i>Atividade</i>	<i>Gênero</i>	
	<i>Masculino</i>	<i>Feminino</i>
Leve	1,55	1,56

Fonte: FAO/OMS 1985

Tabela 4 - Cálculo necessidade calórica média população adulta Sistema Penitenciário

<i>Masculino</i>	2730 kcal/dia
<i>Feminino</i>	2099 kcal/dia

Considerando fator atividade leve

Fonte: FAO/OMS 1985

Tabela 5 - Recomendação de proteína (g/kg/dia), para indivíduos de ambos os gêneros, com idade > 18 anos

<i>Gênero</i>	<i>Proteína de alimentação mista</i>
Adulto	1g/kg/dia*

*Proteína com digestibilidade verdadeira de 80-85% e qualidade aminoacídica de 90% em relação ao leite ou ovo.

Fonte: Vannucchi et al - SBAN, 1990.

Tabela 6 - Intervalos de valores propostos como metas de ingestão de nutrientes sugeridas pela OMS/FAO para populações.

<i>Fatores dietéticos</i>	<i>Meta (em % de total de energia)</i>
Lipídios	15 a 30%
Proteínas	10 a 15%
Carboidratos	55 a 75%

(OMS, 2003)



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

APÊNDICE 2

VALOR NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS

REEDUCANDOS ADULTOS SEXO MASCULINO

CARDÁPIO 1

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Chá mate	250 ml	7,50	-	1,50	0,25
Açúcar	10 g	39,80	-	9,96	-
Pão francês	50 g	134,50	4,65	28,7	0,10
Margarina	10 g	73,30	0,06	0,04	8,10
TOTAL	-	-	4,71	40,2	8,45
KCAL	255,10 Kcal				
Almoço					
Acelga	30 g	9,9	0,54	1,68	0,12
Beterraba	40 g	18,4	0,68	3,80	0,04
Cubos de frango ao molho	160 g	203,2	35,2	-	6,88
Arroz	300 g	492,00	6,90	96,90	8,70
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Macarrão alho e óleo	100 g	219,00	5,28	31,55	7,92
TOTAL	-	-	55,20	152,23	24,11
KCAL	1046,00				
Jantar					
Alface	30 g	5,70	0,39	0,87	0,06
Pepino	40 g	6,80	0,28	1,36	0,04
Bife	120 g	273,60	33,54	-	15,51
Arroz	300 g	492,00	6,90	96,90	8,70
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Batata doce cozida	100 g	122,00	1,30	28,60	0,30
Banana nanica	120 g	116,4	1,44	26,64	0,48
TOTAL	-	-	50,45	172,67	25,52
KCAL	1120				
NUTRIENTES (g)	-	-	110,36	365,1	58,01
KCAL			441,44	1460,4	522,09
% VET			18	60	22
VET	2424 Kcal				





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

CARDÁPIO 2

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Achocolatado tetrapak	200 ml	166,00	4,20	28,60	4,40
Pão francês	50 g	134,5	4,65	28,7	0,1
Margarina	10 g	73,3	0,06	0,04	8,1
TOTAL	-	-	8,91	57,34	12,60
KCAL	373,8				
Almoço					
Repolho	30 g	9,90	0,51	1,83	0,06
Cenoura	40 g	18,00	0,44	3,88	0,08
Feijoadada	300 g	462,00	25,8	31,5	25,8
Arroz	300 g	492,00	6,90	96,90	8,70
Farofa	100 g	471,00	1,70	78,81	16,49
TOTAL	-	-	35,35	212,92	51,13
KCAL	1462,9 kcal				
Jantar					
Alface	30 g	5,7	0,39	0,87	0,06
Tomate	40 g	9,6	0,32	1,84	0,12
Carne moída	120 g	234	26,17	2,20	13,41
Arroz	300 g	492	6,9	96,9	8,7
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Purê de batata	100 g	124,00	2,52	18,80	4,33
Laranja	120 g	57,6	0,75	12,98	0,32
TOTAL	-	-	33,85	151,89	27,39
KCAL					
NUTRIENTES (g)	-	-	80,11	422,15	91,12
KCAL					
% VET			320,44	1688,6	820,08
VET			11	60	29
	2829 kcal				

CARDÁPIO 3

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Protéina (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Café com açúcar	50 ml	33	0,45	6,70	0,50
Leite integral	200 ml	122	7,20	9,80	6,00
Pão francês	50 g	134,50	4,65	28,7	0,10
Margarina	10 g	73,30	0,06	0,04	8,10
TOTAL	-	-	4,71	40,2	8,45
KCAL	255,10 Kcal				
Almoço					
Alface	30 g	5,70	0,39	0,87	0,06
beterraba	40 g	18,4	0,68	3,80	0,04
Suíno assado	150 g	393	48,15	-	20,85
arroz	300 g	492,00	6,90	96,90	8,70
feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Creme de milho	100 g	106,0	3,34	14,45	3,83
TOTAL	-	-	66,06	134,32	33,93
KCAL	1118,6 Kcal				
Jantar					
Repolho	30 g	9,90	0,51	1,83	0,06
Tomate	40 g	9,6	0,32	1,84	0,12
Carne de panela	120g	405,6	29,04	-	31,2
arroz	300 g	492,00	6,90	96,90	8,70
feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Abóbora cabotiã	100g	48	1,4	10,8	0,7





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

maçã	120 g	78	0,36	18,24	0,36
TOTAL	-	-	45,13	147,91	41,59
KCAL	1.146,6				
NUTRIENTES (g)	-	-	106,27	322,43	79,8
KCAL			425,08	1.289,72	718,2
% VET			17,5	53	29,5
VET	2.520 Kcal				

MÉDIA CALÓRICA ADULTOS SEXO MASCULINO

Cardápio	VET
1	2424 kcal
2	2829 kcal
3	2520 kcal
Média	2591 kcal

REEDUCANDAS ADULTAS SEXO FEMININO

CARDÁPIO 1

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Chá mate	250 ml	7,50	-	1,50	0,25
Açúcar	10 g	39,80	-	9,96	-
Pão francês	50 g	134,50	4,65	28,7	0,10
Margarina	10 g	73,30	0,06	0,04	8,10
TOTAL	-	-	4,71	40,2	8,45
KCAL	255,10 Kcal				
Almoço					
Acelga	30 g	9,9	0,54	1,68	0,12
Beterraba	40 g	18,4	0,68	3,80	0,04
Cubos de frango ao molho	120 g	152,4	26,4	-	5,16
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Macarrão alho e óleo	80 g	175,2	4,22	25,24	6,33
TOTAL	-	-	43,04	113,62	17,9
KCAL	787,4				
Jantar					
Alface	30 g	5,70	0,39	0,87	0,06
Pepino	40 g	6,80	0,28	1,36	0,04
Bife	120 g	273,60	33,54	-	15,51





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

REEDUCANDAS ADULTAS SEXO FEMININO

CARDÁPIO 1

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Chá mate	250 ml	7,50	-	1,50	0,25
Açúcar	10 g	39,80	-	9,96	-
Pão francês	50 g	134,50	4,65	28,7	0,10
Margarina	10 g	73,30	0,06	0,04	8,10
TOTAL	-	-	4,71	40,2	8,45
KCAL	255,10 Kcal				
Almoço					
Acelga	30 g	9,9	0,54	1,68	0,12
Beterraba	40 g	18,4	0,68	3,80	0,04
Cubos de frango ao molho	120 g	152,4	26,4	-	5,16
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Macarrão alho e óleo	80 g	175,2	4,22	25,24	6,33
TOTAL	-	-	43,04	113,62	17,9
KCAL	787,4				
Jantar					
Alface	30 g	5,70	0,39	0,87	0,06
Pepino	40 g	6,80	0,28	1,36	0,04
Bife	120 g	273,60	33,54	-	15,51
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Batata doce cozida	100 g	122,00	1,30	28,60	0,30
Banana nanica	120 g	116,4	1,44	26,64	0,48
TOTAL	-	-	48,14	140,37	22,64
KCAL	956				
NUTRIENTES (g)					
NUTRIENTES (g)	-	-	95,89	294,19	48,99
KCAL			383,56	1.176,76	440,91
% VET			19	59	22
VET	2.001,23				





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

CARDÁPIO 2

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Achocolatado tetrapak	200 ml	166,00	4,20	28,60	4,40
Pão francês	50 g	134,5	4,65	28,7	0,1
Margarina	10 g	73,3	0,06	0,04	8,1
TOTAL	-	-	8,91	57,34	12,60
KCAL	373,8				
Almoço					
Repolho	30 g	9,90	0,51	1,83	0,06
Cenoura	40 g	18,00	0,44	3,88	0,08
Feijoadada	300 g	462,00	25,8	31,5	25,8
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
Farofa	80 g	376,8g	1,36	63,04	13,19
TOTAL	-	-	32,71	164,85	44,93
KCAL	1.193,9kcal				
Jantar					
Alface	30 g	5,7	0,39	0,87	0,06
Tomate	40 g	9,6	0,32	1,84	0,12
Carne moída	120 g	234	26,17	2,20	13,41
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Purê de batata	100 g	124,00	2,52	18,80	4,33
Laranja	120 g	57,6	0,75	12,98	0,32
TOTAL	-	-	41,35	119,59	24,49
KCAL	862,4				
NUTRIENTES (g)	-	-	82,97	341,78	82,0
KCAL			331,88	1367,12	738,18
% VET			13,6	56	30,3
VET	2.437,18 kcal				





Govorno de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

CARDÁPIO 3

Alimento	Quantidade	Energia (kcal)	Protéina (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
Desjejum					
Cafê com açúcar	50 ml	33	0,45	6,70	0,50
Leite integral	200 ml	122	7,20	9,80	6,00
Pão francês	50 g	134,50	4,65	28,7	0,10
Margarina	10 g	73,30	0,06	0,04	8,10
TOTAL	-	-	4,71	40,2	8,45
KCAL	255,10 Kcal				
Almoço					
Alface	30 g	5,70	0,39	0,87	0,06
beterraba	40 g	18,4	0,68	3,80	0,04
Suino assado	120g	314,4	38,52	0	16,68
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Creme de milho	80 g	84,8	2,67	11,56	3,06
TOTAL	-	-	53,46	99,13	26,09
KCAL	854,8				
Jantar					
Repolho	30 g	9,90	0,51	1,83	0,06
Tomate	40 g	9,6	0,32	1,84	0,12
Carne de panela	120g	405,6	29,04	-	31,2
Arroz	200g	328,00	4,6	64,6	5,8
Feijão	150 g	103,50	6,60	18,30	0,45
Abóbora Cabotian cozida	100g	48,00	1,4	10,8	0,7
maçã	120 g	78	0,36	18,24	0,36
TOTAL	-	-	42,83	115,61	38,69
KCAL	982,6				
NUTRIENTES (g)					
KCAL	-	-	101	254,94	73,23
% VET			404	1.019,76	659,07
VET			19,3	49	31,6
2.082,83 kcal					

MÉDIA CALÓRICA ADULTOS SEXO FEMININO

Cardápio	VET
1	2.001,23 kcal
2	2.437,18 kcal
3	2.082,83 kcal
Média	2173,74 kcal

III - Número de Refeições:

- a) Reeducandos: 03 (três) refeições, sendo o desjejum, o almoço e o jantar;

O número de refeições foi planejado levando-se em consideração hábitos alimentares, necessidades nutricionais e segurança das unidades prisionais, dentre outros quesitos, conforme já abordado.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Apesar de, nutricionalmente, haver recomendações para se distribuir a alimentação em um maior número de refeições no dia, há uma grande limitação operacional, logística e de segurança nas unidades prisionais, além da limitação de custos e orçamento públicos implicados nessa questão. Uma das formas de se minimizar o grande intervalo entre o jantar e o desjejum, seria fornecer o jantar mais tarde, porém, devido às questões de segurança e operacionais demandadas pelas unidades prisionais, isso acaba se tornando inviável na prática. Assim, no intuito de diminuir o intervalo entre as refeições, para o sistema penitenciário é ofertada 01 (uma) porção de fruta no jantar, diariamente, para que possa ser consumida como “ceia”.

IV - Composição das Refeições:

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

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.

Os per capitas previstos para o serviço em questão foram planejados de forma a atender as necessidades nutricionais da população atendida.

Composição do Café da Manhã do Sistema Penitenciário:

DESJEJUM		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO* (kcal)
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
Valor Calórico Médio da Refeição		340

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

- Pão francês com Margarina vegetal;
- Leite de vaca integral com café ou Leite de vaca integral com achocolatado ou Chá ou Café.

Composição do Almoço do Sistema Penitenciário:



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ALMOÇO - MASCULINO		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)
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
Valor Calórico Médio da Refeição		1.095
ALMOÇO - FEMININO		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)
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
Valor Calórico Médio da Refeição		885

- Salada;
- Guarnição;
- Carne (prato proteico);
- Arroz e feijão.

Composição do Jantar do Sistema Penitenciário:

JANTAR - MASCULINO		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)
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
Valor Calórico Médio da Refeição		1.180





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

JANTAR - FEMININO		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO (kcal)
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
Valor Calórico Médio da Refeição		970

- Salada;
- Guarnição;
- Carne (prato proteico);
- Arroz e feijão;
- Fruta.

Composição da guarnição:

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

Composição da salada:

- A salada deverá ser composta por, pelo menos, dois tipos de vegetais, sendo:
- Vegetal A – alface, almeirão, agrião, couve, chicória, acelga, brócolis, pepino, repolho, rúcula, tomate, rabanete, couve-flor.
- Vegetal B – cenoura, vagem, beterraba, chuchu, abóbora, abobrinha, berinjela, maxixe.
- Preferencialmente, em todas as saladas deve haver um vegetal folhoso ou um vegetal cru.
- 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 hábito alimentar da população.

Prato Proteico (Carnes):

- Frango (coxa, sobrecoxa e peito);
- Carne bovina, sem osso (cortes de segunda: acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim; não serão aceitos cortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses);
- Carne suína, sem osso (não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses);
- Peixe (ventrecha ou filé sem espinhas ou postas);
- Embutidos: Linguiça (suína, tipo toscana);
- Embutidos e suínos não comporão as dietas especiais.

Modo de Preparo das Carnes:

- Frango: As preparações deverão variar entre: assados, fritos, ensopados e grelhados.
- 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.
- 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 acrescido molho à carne suína desde que a mesma seja previamente frita ou assada.
- Linguiça (suína, tipo toscana): O modo de preparo deverá variar entre frito e assado.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- Peixe: O modo de preparo poderá variar entre frito, assado e cozido. Não poderá ser fornecido steak de peixe.
- Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

Modo de preparo de carne para Dietas Especiais:

- 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.
- Carnes Bovinas: As preparações com carne bovina deverão variar entre assadas, grelhadas, ensopadas, bifés, fracionadas ou comendo sopa. Não poderá ser fornecido hambúrguer.
- Peixe: Poderá variar entre assado, cozido ou moído. Não poderá ser fornecido steak ou hambúrguer de peixe.

V - Especificações das Refeições:

- Frequências:

Frequência das preparações do prato proteico:

- Frequência **máxima** em que poderão ser fornecidas:
- Carne bovina fracionada (iscas ou cubos) – 02 (duas) vezes na semana;
- Carne bovina fatiada (carne de panela, assado de panela, carne assada – qualquer nomenclatura distinta de carne fracionada): 02 (duas) vezes na semana;
- Carne suína fracionada (iscas, cubos) ou fatiada ou bife – 02 (duas) vezes na semana;
- Feijoada 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias, em substituição à carne suína;
- Costela bovina em qualquer preparação, servida sem osso, 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias;
- Strogonoff (bovino ou frango) ou bobó ou fricassê de frango - 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias;
- 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;
- 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;
- Carne de frango com arroz (galinhada) – 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias.
- Carne bovina ou suína com arroz – 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias.
- 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);
- Linguica – 03 (três) vezes ao mês, com intervalo de 10 (dez) dias entre um fornecimento e outro.
- Frequência **mínima** em que deverão ser fornecidas:
- Peixe em qualquer preparação, pelo menos 01 (uma) vez ao mês;
- Carne bovina no corte de Bife, pelo menos 01 (uma) vez na semana.
- Massas (macarrão, lasanha, nhoque) que contenham carne em seu preparo, não serão consideradas pratos proteicos e, portanto, não substituem a carne.
- Os legumes da “carne com legumes” (carne fracionada em iscas, cubos ou moída) não são considerados guarnição.
- Para as dietas especiais as frequências serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.

Frequência das preparações de guarnição:

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.

Quanto ao desjejum e frutas:

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



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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 margarina	Pão com margarina

- Com relação ao desjejum das Dietas Especiais, a frequência do fornecimento das bebidas e a composição serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.
- As frutas cítricas (laranja, mexerica) deverão sempre ser fornecidas sem a casca.
- 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.
- 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.

- Substituições:

- O Prato proteico poderá ser substituído por:
- 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.
- Fígado bovino, no per capita de 150 (cento e cinquenta) gramas, na frequência máxima de 01 (uma) vez ao mês.
- 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.
- O Leite do desjejum poderá ser substituído por bebida láctea UHT (sabores variados) em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo no mínimo 200ml cada.
- Para o Sistema Penitenciário, preferencialmente nos dias em que os recuperandos recebem visita, o Jantar poderá ser substituído por:
- 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 refresco". O modo de acondicionamento do cachorro quente e do pão francês com carne moída está descrito no item 6.7.11.1 deste Termo de Referência. Nos dias em que serão fornecidos os lanches deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar.
- 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.
- 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.
- As substituições tratadas neste item são de decisão discricionária da empresa contratada, ou seja, não são obrigatórias.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- 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.

- Refeição especial:

Na sexta-feira Santa, devido ao feriado religioso, há previsão de fornecimento de peixe no almoço e jantar.

- Frutas:

Sabe-se que a população privada de liberdade costuma preparar bebida alcoólica artesanal utilizando cascas de frutas cítricas, por este motivo as frutas cítricas devem ser fornecidas sem a casca.

VI - Tipo/Cortes de Carne:

São especificados os tipos de corte de carne a serem fornecidos buscando evitar a utilização de cortes de baixa qualidade, que apresentem excesso de aparas, inervações e gordura o que pode prejudicar diretamente o fornecimento do aporte proteico adequado ao público atendido, além de prejudicar a aparência e aceitação das preparações pelos comensais.

Assim, não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria, nem cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.

Não é permitido o fornecimento de carne com osso, com exceção do frango (coxa e sobrecoxa). Dessa forma, é possível garantir que a carne fornecida dentro do per capita seja de parte comestível. O per capita de frango com osso é maior do que o sem osso, justamente para ajustar o fornecimento proteico da preparação. Além disso, os ossos de carne bovina e suína podem se tornar um problema de segurança nas unidades, sendo utilizados até mesmo para confecção de armas artesanais.

VII - Horários de Entrega:

Considerando que as unidades prisionais possuem rotinas e procedimentos de segurança, os horários de entrega das refeições foram estipulados de forma a atender essa necessidade, considerando também os aspectos nutricionais das refeições, conforme já explicado no item "III - Número de Refeições".

Os horários de entrega nas Unidades serão os seguintes:

- Café da Manhã: Entre 06:30 horas e 7:00 horas;
- Almoço: Entre 11:00 horas e 11:30 horas;
- Lanche (Socioeducativo): Entre 15:00 horas e 15:30 horas;
- Jantar: Entre 16:30 horas e 17:00 horas;
- Ceia (Socioeducativo): Entre 20:00 horas e 20:30 horas.

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

O horário de entrega das refeições pode ser alterado mediante solicitação formal da Unidade demandante, a fim de atender às suas rotinas e necessidades mediante justificativa fundamentada, que será analisada dentro do princípio da razoabilidade pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação.

VIII - Embalagens:

Estão previstos diferentes tipos de embalagens, conforme o alimento, de modo a preservar as características e integridade dos alimentos bem como garantir a segurança sanitária do transporte até a distribuição.

Os pães, bolos, salgados e biscoitos devem ser porcionados individualmente em embalagens plásticas transparentes e deverão estar acondicionados em vasilhas adequadas para o transporte, devidamente tampadas. Leite, chá, café e suco devem ser acondicionados em garrafas térmicas (dieta normal) ou garrafinhas plásticas individuais (dieta especial, lanche e ceia), de modo a permitir a adequada distribuição nas unidades, devendo estar acondicionados em vasilhas adequadas para o transporte, devidamente tampadas.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

As preparações quentes e saladas devem ser porcionadas em cubas de aço *inox*, transportadas em caixas térmicas tipo *hot box*. 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 jantar.

Os *hot boxes* auxiliam na manutenção da temperatura de segurança dos alimentos bem como mantém as características organolépticas dos mesmos, contribuindo para uma melhor aceitação das preparações. Além disso, permite que os comensais possam escolher caso não queiram consumir algum tipo de preparação ofertada.

Ainda, a utilização dos *hot boxes* evita a produção excessiva de lixo, proveniente de material descartável e não reciclável (como os “*marmitex*”).

Outro ponto a se destacar é que a escolha dessa forma de acondicionamento das preparações evita a ocorrência de irregularidades, que podem ocorrer em função, por exemplo, do fornecimento das refeições em *marmitex*, que dificulta a conferência exata dos per capita fornecidos, tendo em vista que pode haver o porcionamento maior de preparações como arroz, farofa, etc., em detrimento de preparações mais onerosas como, por exemplo, as carnes. A conferência através da pesagem de cada preparação separadamente é uma forma de garantir que a empresa forneça as preparações nas quantidades per capita contratadas.

No Estado de Mato Grosso já tivemos a experiência do fornecimento de refeições em *marmitex* de alumínio (2004-2009) e de isopor (2011-2014), não sendo bem sucedida devido a inúmeros fatores, dentre eles: geração de grande quantidade de resíduos, dificuldade de manutenção da temperatura de segurança das refeições, aumento das ocorrências de preparações “azedas”, ou seja, impróprias para consumo, restrição de alguns tipos de alimentos e preparações que apresentavam problemas devido o acondicionamento em *marmitex* (repolho e beterraba, por exemplo), baixa aceitação por parte dos comensais, má apresentação das preparações, dificuldades na fiscalização dos quantitativos contratados, entre outros.

Já as dietas especiais devem ser porcionadas em *marmitex* de isopor nº 9. Este tipo de embalagem é compatível com a individualização necessária das dietas e os per capita das diversas preparações. Os *marmitex* das dietas especiais são transportados em *marmiboxes* para garantir a integridade das embalagens bem como a manutenção da temperatura de segurança dos alimentos.

IX - Utensílios:

Considerando o fornecimento das refeições, do tipo transportada, em *hot boxes*, há previsão de entrega de utensílios duráveis aos reeducandos/adolescentes, sendo: canecas, colheres e pratos plásticos, e utensílios de servir, tais como concha, escumadeira e colher de servir, todos de plástico de material resistente.

O fornecimento de utensílios duráveis oferece mais conforto e segurança para o uso no momento da refeição do que os descartáveis, além de evitar a alta produção de lixo diário, contribuindo assim com práticas sustentáveis e ambientais adequadas.

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. Tal medida visa minimizar o risco de contaminação durante a manipulação na distribuição das refeições.

X - Dietas Especiais:

Considerando as patologias que a população privada de liberdade apresenta tais como: diabetes, hipertensão, obesidade e diversas outras, bem como casos de pós-operatório desde procedimentos odontológicos até casos de cirurgia geral, além de condições especiais como gestação e lactação, existe a previsão de fornecimento de dieta especial para reeducandos e adolescentes em conflito com a lei.

A consistência e a composição das Dietas Especiais poderão ser modificadas conforme prescrição dietética, desde que previamente solicitado pelo nutricionista da SESP, buscando atender dentro das especificações e alimentos previstos no termo de referência.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

XI - Cardápios:

Os cardápios, tanto das dietas normais (geral) quanto das dietas especiais, são elaborados por profissional nutricionista da Empresa Contratada, cabendo à mesma considerar durante a elaboração do mesmo todas as variáveis relacionadas, tais como custo, operacionalização, sazonalidade das frutas e verduras, etc. No entanto, os mesmos são analisados pela Equipe de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Alimentação para verificar a adequação destes em relação ao disposto no termo de referência, principalmente no que diz respeito à frequência e modo de preparo das preparações, sendo fundamental, portanto, a disponibilização das fichas técnicas de preparo por parte da Empresa.

São avaliados também quanto ao atendimento às Leis da Nutrição, quais sejam: Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação, bem como ao Guia Alimentar da população brasileira, buscando o fornecimento de alimentos saudáveis, com oferta de macro e micronutrientes adequados para a população atendida, ou, ainda, se o cardápio está adequado às dietas especiais solicitadas (no caso do cardápio de dietas especiais).

XII - Visita Técnica de Aprovação das Instalações das empresas:

A visita técnica de aprovação, realizada pelo profissional competente da Coordenadoria de Serviços de Alimentação, tem por objetivo verificar se as instalações físicas da Empresa Contratada atendem ao disposto em Legislação vigente e específica quanto às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a ser realizada em até 02 (dois) dias úteis após a comunicação do endereço das instalações da empresa. São analisados itens como dimensionamento, equipamentos, utensílios, alvarás entre outros, a fim de constatar se a Empresa se encontra ou não adequada para que seja iniciada a execução do Contrato de forma eficiente, garantindo o cumprimento do objeto.

Além da visita técnica inicial de aprovação, antes do início da execução dos serviços, serão realizadas visitas periódicas, sem aviso prévio, enquanto durar a prestação dos serviços.

XIII - Amostras:

Deverão ser disponibilizadas amostras das preparações fornecidas para que seja feita uma análise sensorial das características organolépticas das mesmas, bem como para verificação da porção per capita contratada e o cardápio aprovado.

XIV - Balança:

Quanto à balança, trata-se de um item de suma importância para conferência das refeições fornecidas, garantindo à empresa a lisura de seus serviços. A balança fornecida às unidades será em comodato, ou seja, trata-se de um bem da própria empresa que poderá ser recolhido quando findado o contrato.

XV - Local de Preparo e Armazenamento:

As áreas que compõem a UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) da Contratada devem estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA) e compatível com o número de refeições a serem preparadas e fornecidas, conforme quantitativo disposto em Edital. Devem apresentar dimensionamento, layout, número de equipamentos, utensílios e recursos humanos em quantidade suficiente, que possibilitem a operacionalização dos serviços de forma segura e adequada, visando garantir o fiel cumprimento do objeto contratado.

As empresas contratadas devem 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.

XVI - Qualificação Técnica:

Considerando todas as especificações do serviço contratado, explica-se a necessidade de qualificação técnica comprovada por parte da empresa através de documentos emitidos e ou registrados pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que comprovem o registro das empresas bem como do nutricionista





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

responsável técnico da empresa junto ao CRN, tais como: Anotação de Responsabilidade Técnica, Atestado de Capacidade Técnica e Prova de registro da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas.

Com relação aos atestados de capacidade técnica, os mesmos visam comprovar a aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição, minimizando-se assim os riscos de contratação de uma empresa que não tenha experiência no objeto contratado e não seja capaz de atender a um serviço tão complexo com grande número de refeições onde não pode haver descontinuidade dos serviços, o que demandaria do Estado uma busca por suprimento emergencial de alimentação para centenas de pessoas.

A prova de registro da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas, é um documento de suma importância, pois comprova que a empresa, bem como seu nutricionista RT, são inscritos no CRN, o que garante que o objeto da contratação terá a supervisão e controle de um profissional técnico capacitado e responsável pela produção e fornecimento da alimentação às Unidades Prisionais, tendo em vista que o resultado do serviço prestado não coloque em risco a qualidade higiênico sanitária do alimento, bem como a vida dos comensais.

6. Estimativas das Quantidades para Contratação:

QUADRO 1: CADEIA PÚBLICA DE NOVA XAVANTINA-MT					
Descrição	Quant. do mês de maio/ 2022	Quant. do mês de maio/ 2023	Variação em %	Quant. mensal de maio/2023 mais 10%	Quant. estimada para 30 meses
Café da manhã – Sistema Penal	245	1.200	389.796%	1.320	45.000
Café da manhã Dieta - Especial Sistema Penal	24	120	400.000%	132	4.500
Almoço – Sistema Penal	249	1.200	381.928%	1.320	45.000
Almoço Dieta Especial - Sistema Penal	24	120	400.000%	132	4.500
Jantar – Sistema Penal	249	1.200	381.928%	1.320	45.000
Jantar Dieta Especial - Sistema Penal	24	120	74.46%	132	4.500

6.1. Os quantitativos foram considerados em cima do número de vagas disponíveis para a Unidade, considerando que durante o ano de 2022 a unidade encontrava-se em reforma, sendo fornecidas refeições apenas para os reeducandos que se encontravam trabalhando na obra, o que levou a um aumento na demanda por refeições que chegou a 400% após sua reativação, levando-se em conta o fornecido em maio



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

de 2022 e maio de 2023, conforme tabela acima, e o ocupado atualmente é um número próximo da capacidade disponível na unidade.

6.2. Os valores referentes ao quantitativo estimado será considerado o quantitativo atualmente fornecido à unidade com acréscimo de 10% levando-se em conta a média estipulada na tabela acima.

7. Estimativa do Valor da Contratação:

O preço de referência para o valor da contratação foi estabelecido através da pesquisa de preços formalizada.

Lote ÚNICO – CADEIA PÚBLICA (Feminina) DE NOVA XAVANTINA-MT					
Item	Descrição	Código	Quantitativo para 30 meses	Valor de Referência Unitário	Valor de Referência Total (30 meses)
1	Café da Manhã - (Sistema Penal)	1101070	45.000	R\$ 7,34	R\$ 330.300,00
2	Café da Manhã Dieta Especial (Sistema Penal)	1105289	4.500	R\$ 7,34	R\$ 33.030,00
3	Almoço (Sistema Penal)	1101071	45.000	R\$ 21,31	R\$ 958.950,00
4	Almoço Dieta Especial (Sistema Penal)	1105231	4.500	R\$ 21,21	R\$ 95.445,00
5	Jantar (Sistema Penal)	1101072	45.000	R\$ 22,29	R\$ 1.003.050,00
6	Jantar Dieta Especial (Sistema Penal)	1105233	4.500	R\$ 22,19	R\$ 99.855,00
TOTAL CADEIA PÚBLICA DE NOVA XAVANTINA				R\$ 2.520.630,00 (Dois milhões, quinhentos e vinte mil, seiscentos e trinta reais)	
VALOR TOTAL PRELIMINAR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO			R\$ 2.520.630,00 (Dois milhões, quinhentos e vinte mil, seiscentos e trinta reais)		



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Contratação:

Optou-se pelo agrupamento de itens em lote ÚNICO, tendo em vista que cada item corresponde a uma etapa e que compõe uma diária, caso for licitado separadamente os itens, pode trazer sérios prejuízos a administração pública no caso de algum item 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 fragilizará a segurança do local.

Ressalte-se ainda, que o agrupamento visa evitar o desinteresse dos licitantes no fornecimento dos produtos e, consequentemente, a falta de oferta na contratação para algum dos itens, considerando o ganho em escala, haja vista que cada item é parte essencial do conjunto etapa alimentação necessária a cada pessoa privada de liberdade, prejudicaria assim a Administração com a não contratação de determinado item, o que ocorreria prejuízo ao atendimento de um dos serviços básicos, que é o fornecimento de alimentação.

Entende-se que a adjudicação agrupada proporcionará vantagens de natureza logística e econômica para a Administração, promovendo uma melhor gestão contratual.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

Não há adequações necessárias ao ambiente do órgão na qual será realizado a prestação de preparação e fornecimento de alimentação, tendo em vista que a execução do objeto será efetuada no estabelecimento e com recursos da própria empresa contratada.

10. Previsão da Contratação no Plano Setorial de Tecnologia da Informação (PSTI):

Não se aplica.

11. Demonstrativo dos resultados:

A equipe de nutrição buscou atender as recomendações e legislações vigentes, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional da população atendida, reafirmando nosso compromisso com os princípios da Administração Pública e com a população atendida, na missão de fornecer alimentação segura, digna e saudável.

Espera-se, com essa contratação, atender ao exigido na legislação, contribuindo para que o sistema penitenciário esteja de acordo com as diretrizes propostas nas políticas públicas citadas, especialmente no que tange à humanização do tratamento, saúde da população atendida, ressocialização e segurança pública.

12. Providências a Serem Adotadas:

O serviço atual está sendo prestado por empresa do ramo com final de vigência conforme quadro a seguir:

UNIDADE	CONTRATO	EMPRESA	VIGENTE ATÉ
Cadeia Pública (feminina) de Nova Xavantina – MT	Contrato nº 357/2022/SESP	KADEAS RESTAURANTES LTDA	19/06/2025

13. Mapeamento dos Riscos e Medidas Mitigadoras:



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Mapeamento de Gestão de Riscos, elaborado juntamente com a NGER/SESP em 2022.

POLÍTICA DE GESTÃO DE RISCOS						
IDENTIFICAÇÃO	MATRIZ SWOT	MAPEAMENTO	AValiação	PLANO	GRÁFICO	CONCEITOS
1 - Identificação: Órgão: Secretaria de Estado de Segurança Pública Secretaria Adjunta: Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária Unidade Desconcentrada: Coordenadoria de Serviço de Alimentação do Penitenciário e Socioeducativo Unidade Administrativa: Coordenadoria de Serviço de Alimentação do Penitenciário e Socioeducativo						
2 - Ambiente Interno: Possui código de ética / conduta: L.C. 112/2000 Estrutura organizacional definida: Sim Competências instituídas: Sim Processos mapeados: Sim Normativas para procedimentos internos: Sim						
3 - Identidade organizacional						
Missão:		Promover a preservação da ordem pública e da defesa social em benefício da sociedade mato-grossense.				
Visão :		Tornar-se uma instituição de reconhecida credibilidade por promover a proteção, a prevenção criminal, a reinserção social e a redução significativa dos índices de criminalidade em Mato Grosso.				
Valores:		Ética é fundamental; Legalidade é nosso lema; Integração gera valor para todos; Transparência é indispensável; Compromisso com a atuação profissional; Convicção na força do planejamento das ações; Qualificação continuada e zelo com a saúde das equipes.				
Objetivos Estratégicos:		Perspectiva da Sociedade: Reduzir os índices de criminalidade. Aprendizagem e crescimento: Aumentar automatização de buscas por padrões selecionados; Desenvolver as competências necessárias para efetivar a estratégia; Valorizar saúde física e mental dos operadores de segurança pública. Processos internos: Aprimorar a gestão da informação e o monitoramento da estratégia; Assegurar a integração e as parcerias estratégicas; Prover soluções tecnológicas modernas e efetivas. Perspectiva financeira: Assegurar fluxos contínuos e suficientes de recursos orçamentários e financeiros para aplicação na estratégia.				
Macroprocesso:		Serviço de Alimentação				
Missão Específica:		Garantir que as pessoas privadas de liberdade e servidores plantonistas recebam a alimentação na frequência, quantidade e atendam os padrões nutricionais estabelecidos em contratos firmados pela Secretaria de Segurança Pública - Sistema Penitenciário				
Objetivo do macroprocesso:		Zelar pelos direitos e deveres de todos, com o propósito de melhorar a qualidade de vida e a reinserção de cidadãos na sociedade.				
Principais leis / normativas:						
Sistemas:		SIGADOC - Módulo de Documentos do Sistema SIGA; SISMA; SIAG - Sistema de Aquisições Governamentais de Mato Grosso (Módulos Compras e Contratos) FIPLAN - Sistema Integrado de Planejamento, Contabilidade e Finanças de Mato Grosso;				
4 - Equipe responsável pelo mapeamento:		Delma Moraes de Brito; Mariana Senhorino Teschke Aguiar; Jocimeir da Costa Santos; João Luiz Pinheiro Gonzaga; Linda de Loides da Silva Costa; Bernardo Moraes Filho; Debora Ferreira Pimenta; Daiane Benevides Fernandes; Sania Mara de Castro; Sibel Nardoni Roika.				
5 - Período do mapeamento e elaboração do Plano:						
Data de início: 22/06/2022		Data de conclusão:				

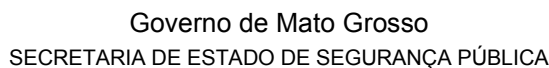


Assinado com senha por JOAO LUIZ PINHEIRO GONZAGA - ASSIST.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:10:51, MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:23:16, DELMA MORAIS DE BRITO - COORDENADOR / CSA - 06/02/2024 às 09:58:04 e CRISTINA CARDOSO FERREIRA - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 14:36:44.
Documento Nº: 14815422-8945 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14815422-8945>



SESPDIC202416565

SIGA



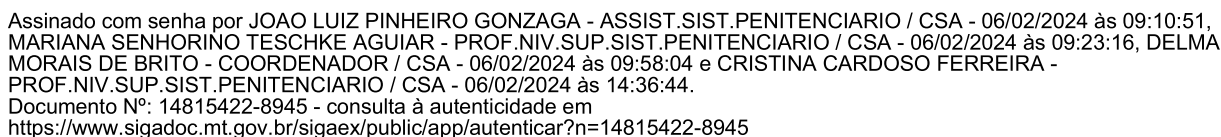
	10. Ausência de capacitação específica para o setor 11. Rotatividade dos servidores que atuam nas unidades desconcentradas 12. Tomadas de decisões sem ouvir quem conhece o processo
Análise do Ambiente Externo	
Oportunidades (Pontos Fortes)	1. Parceria com o Poder Judiciário 2. Orientações dos órgãos de controle que aperfeiçoam os processos 3. Boa coordenação do processo de planejamento, orçamento e financeiro 4. Bom relacionamento com a PGE 5. Bom relacionamento com o conselho regional de nutrição 6.
Ameaças (Pontos Fracos)	1. Tomadas de decisões sem ouvir quem conhece o processo 2. Orientações dos órgãos de controle incompatíveis com as competências da unidade 3. Interferência Política 4. cenário econômico 5. Greves de caminhoneiros 6. Baixa quantidade de empresas que prestam serviços de alimentação 7. Difícil relação com os fornecedores 8. Rebeliões 9. Greve dos servidores

Ambiente interno no qual a organização busca atingir seus objetivos.
 O contexto interno pode incluir:

- governança, estrutura organizacional, funções e responsabilidades;
- políticas, objetivos e estratégias implementadas para atingi-los;
- capacidades compreendidas em termos de recursos e conhecimento (por exemplo, capital, tempo, pessoas, processos, sistemas e tecnologias);
- sistemas de informação, fluxos de informação e processos de tomada de decisão (tanto formais como informais);
- relações com partes interessadas internas, e suas percepções e valores;
- cultura da organização;
- normas, diretrizes e modelos adotados pela organização; e
- forma e extensão das relações contratuais.

Ambiente externo no qual a organização busca atingir seus objetivos.
 O contexto externo pode incluir:

- o ambiente cultural, social, político, legal, regulatório, financeiro, tecnológico, econômico, seja internacional, nacional, regional ou local;
- os fatores-chave e as tendências que tenham impacto sobre os objetivos da organização; e
- as relações com partes interessadas externas e suas percepções e valores.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

POLÍTICA DE GESTÃO DE RISCOS									
IDENTIFICAÇÃO	MATRIZ SWOT	MAPEAMENTO	AValiação	PLANO	GRÁFICO	CONCEITOS			
Riscos		Avaliação de risco inerente			Avaliação de risco residual				
Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Risco Inerente	Existentes	Nível	Probabilidade	Impacto	Risco Residual	
1. Aumento inesperado da população carcerária	2 - Improvável	4 - Elevado	08 - Risco Alto	1 - Implementação da política de alternativas penais em MT; 2 - Controle da capacidade de garantir o monitoramento eletrônico; 3 - Presença de aditivos e estimativas contratuais com margem de segurança.	Parcialmente eficaz	2 - Improvável	4 - Moderado	29 - Risco Moderado	
2. Movimentação inesperada de presos entre as unidades penais	4 - Provável	4 - Elevado	44 - Risco Muito Alto	1 - Presença de aditivos e estimativas contratuais com margem de segurança;	Parcialmente eficaz	4 - Provável	3 - Baixo	63 - Risco Alto	
3. Subdimensionamento no total da população que será atendida	2 - Improvável	2 - Baixo	22 - Risco Baixo	1 - Análise do histórico e realização do redimensionamento; 2 - Convencimento com base na capacidade instalada; 3 - Adição de recursos humanos de segurança.	Parcialmente eficaz	1 - Remoto	1 - Muito Baixo	13 - Risco Baixo	
4. Mudança no modelo e no processo de contratação sem planejamento adequado	5 - Quase Certo	4 - Elevado	54 - Risco Muito Alto		Inexistente	5 - Quase Certo	4 - Elevado	54 - Risco Muito Alto	
5. Lixação fraca ou desarte	3 - Possível	3 - Moderado	33 - Risco Alto	1 - Definição do fluxo do processo; 2 - Definição de prazos; 3 - Monitoramento do cumprimento dos fluxos e dos prazos; 4 - Capacidade interna para melhoria na qualidade dos termos de referência; 5 - Aprimoramento constante do processo;	Parcialmente eficaz	3 - Possível	2 - Baixo	32 - Risco Moderado	
6. Contratação de empresas que posteriormente não demonstram capacidade	1 - Remoto	4 - Elevado	33 - Risco Alto	1 - Exigências técnicas previstas no edital; 2 - Monitoramento contínuo do processo; 3 - Fiscalização da execução contratual; 4 - Aplicação de sanções e substituição de empresas.	Parcialmente eficaz	1 - Remoto	3 - Moderado	33 - Risco Moderado	
7. Pedido de rescisão contratual da empresa	2 - Improvável	4 - Elevado	24 - Risco Alto	1 - Definição do fluxo dos processos de pagamento; 2 - Fiscalização da execução contratual; 3 - Aplicação de sanções; 4 - Capacidade interna para melhoria na qualidade dos termos de referência; 5 - Aprimoramento constante do processo, especialmente quanto a precificação e especificação.	Parcialmente eficaz	2 - Improvável	3 - Moderado	29 - Risco Moderado	
8. Empresas ao negar e assumir o	1 - Remoto	3 - Moderado	13 - Risco Moderado	1 - Definição do fluxo do processo; 2 - Definição de prazos; 3 - Monitoramento do cumprimento dos fluxos e dos prazos; 4 - Capacidade interna para melhoria na qualidade dos termos de referência; 5 - Aprimoramento constante do processo, especialmente quanto a precificação e especificação.	Parcialmente eficaz	1 - Remoto	1 - Muito Baixo	13 - Risco Baixo	

9. Falência da empresa contratada	1 - Remoto	4 - Elevado	33 - Risco Alto	1 - Exigências técnicas previstas no edital; 2 - Exigências econômicas previstas no edital; 3 - Monitoramento contínuo do processo; 4 - Fiscalização da execução contratual; 5 - Cumprimento do fluxo dos processos de pagamento.	Parcialmente eficaz	1 - Remoto	3 - Moderado	33 - Risco Moderado	
10. Falha na execução do serviço	5 - Quase Certo	4 - Elevado	54 - Risco Muito Alto	1 - Definição do fluxo do processo; 2 - Definição de prazos; 3 - Monitoramento do cumprimento dos fluxos e dos prazos; 4 - Capacidade interna para melhoria na qualidade dos termos de referência; 5 - Aprimoramento constante do processo; Fiscalização da execução contratual; 6 - Aplicações de sanções.	Parcialmente eficaz	5 - Quase Certo	3 - Moderado	53 - Risco Muito Alto	
11. Impossibilidade de fornecimento por causas externas	2 - Improvável	4 - Elevado	24 - Risco Alto	1 - Definição do fluxo do processo; 2 - Definição de prazos; 3 - Monitoramento do cumprimento dos fluxos e dos prazos; 4 - Capacidade interna para melhoria na qualidade dos termos de referência; 5 - Aprimoramento constante do processo; Fiscalização da execução contratual; 6 - Disponibilidade orçamentária adequada.	Inexistente	2 - Improvável	4 - Elevado	24 - Risco Alto	
12. Descumprimento das obrigações pela contratante	4 - Provável	4 - Elevado	44 - Risco Muito Alto	1 - Definição do fluxo do processo; 2 - Definição de prazos; 3 - Monitoramento do cumprimento dos fluxos e dos prazos; 4 - Capacidade interna para melhoria na qualidade dos termos de referência; 5 - Aprimoramento constante do processo; Fiscalização da execução contratual; 6 - Disponibilidade orçamentária adequada.	Parcialmente eficaz	2 - Improvável	2 - Baixo	22 - Risco Baixo	
13. Mudança repentina da equipe que coordena o processo	3 - Possível	4 - Elevado	34 - Risco Muito Alto	1 - Competências definidas em regimento interno.	Ineficaz	3 - Possível	4 - Elevado	34 - Risco Muito Alto	
14. Desestabilização da segurança interna das unidades penais	2 - Improvável	5 - Crítico	25 - Risco Muito Alto	1 - Formalização de contratos que atendam as necessidades da unidade em relação a qualidade e quantidade; 2 - Manutenção constante dos serviços de alimentação dentro da qualidade esperada (prevista no contrato); 3 - Realização de fiscalização e monitoramento do serviço de alimentação; 4 - POP de segurança e o serviço de inteligência.	Parcialmente eficaz	1 - Remoto	5 - Crítico	35 - Risco Alto	
15. Destinação inadequada das sobras de alimentação	4 - Provável	2 - Baixo	42 - Risco Alto	1 - Formalização de contratos que atendam as necessidades da unidade em relação a qualidade e quantidade; 2 - Realização de fiscalização e monitoramento do serviço de alimentação; 3 - Biogestores e compostagem para hortas (Biogestores somente na unidade de Sorriso); 4 - Fomento de dietas especiais.	Parcialmente eficaz	3 - Possível	1 - Muito Baixo	31 - Risco Baixo	

16. Surto de intoxicação alimentar	4 - Provável	4 - Elevado	44 - Risco Muito Alto	1 - Formalização de contratos que atendam as necessidades da unidade em relação a qualidade higiênico sanitária; 2 - Cumprimento dos padrões de tempo e temperatura de produção, distribuição de alimentos e horários de entrega; 3 - Exigência de alvará sanitário das empresas fornecedoras de alimentação; 4 - Realização de fiscalização e monitoramento do serviço de alimentação; 5 - Fomento de dietas especiais; 6 - Fomento de dietas especiais; 7 - Fomento de dietas especiais; 8 - Manutenção de equipe de saúde e de contratos de prestação de atendimento de saúde; 9 - Atendimento no SUS; 10 - Cumprimento do horário de distribuição da refeição dentro da unidade.	Parcialmente eficaz	3 - Possível	3 - Moderado	33 - Risco Alto	
17. Doenças causadas por uma má alimentação	4 - Provável	3 - Moderado	43 - Risco Alto	1 - Formalização de contratos que atendam as necessidades da unidade em relação a qualidade nutricional e quantidade de alimentos fornecidos; 2 - Elaboração e cumprimento de cardápios dentro dos padrões adequados; 3 - Realização de fiscalização e monitoramento do serviço de alimentação; 4 - Fomento de dietas especiais; 5 - Fomento de dietas especiais; 6 - Fomento de dietas especiais; 7 - Manutenção de equipe de saúde e de contratos de prestação de atendimento de saúde; 8 - Atendimento no SUS; 9 - Fomento de dieta especial.	Parcialmente eficaz	3 - Possível	2 - Baixo	32 - Risco Moderado	



Assinado com senha por JOAO LUIZ PINHEIRO GONZAGA - ASSIST.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:10:51, MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:23:16, DELMA MORAIS DE BRITO - COORDENADOR / CSA - 06/02/2024 às 09:58:04 e CRISTINA CARDOSO FERREIRA - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 14:36:44.
Documento Nº: 14815422-8945 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14815422-8945>



SESPDIC202416565



GOVERNO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

POLÍTICA DE ESTADO DE RISCOS										
IDENTIFICAÇÃO	MATRIZ SWOT	MAPPAMENTO	AVALIÇÃO	PLANO	ORÇÃO	CONCEITOS				
ID	Descrição do Risco	Medida de Resposta	Ação	Objetivo da Ação	Equipes Envolvidas	Produto	Responsável	Valor (R\$) (ao honor)	Fonte de Financiamento	Data de Prazo de Conclusão
1	Aumento inesperado da população carcerária	Mitigar	1. Regulamentação de capacidade das unidades penais; 2. Instituição de uma gestão de vagas no SOSP; 3. Instituição da Política Estadual de Segurança Alimentar.	1. Implementar sistema de gestão de vagas no SOSP; 2. Fortar a insuficiência de vagas contratuais.	Deliberação estratégica.	1. Regulamento expedido; 2. Sistema de gestão de vagas implementado; 3. Política instituída.	1. 2. 3.		01/10/2022	31/12/2023
2	Minimização inesperada de processos entre as unidades penais	Mitigar	1. Considerar, nas deliberações que tratam de abertura, fechamento e movimentação de presos, os possíveis impactos no fornecimento de alimentação; 2. Criação de um ambiente no nível estratégico para debater, previamente, sobre decisões que afetem outros processos e avaliar impactos prévios para mitigar os efeitos.	1. Diminuir a incidência dos possíveis impactos negativos decorrentes de decisões no nível estratégico; 2. Avaliar o nível estratégico em decisões que tenham repercussão em outros processos e assim mitigar os riscos.	GAER/SEAP; GAER/SAAP; NGER; LIMSP; CSA.	1. Comitê de Gestão Estratégica implantado.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
3	Subdimensionamento no total da população que usa a unidade	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de alimentação, avaliando uma realidade para o dimensionamento da população que será atendida, considerando a média histórica e demais conhecimentos acumulados pela CSA; 2. Implementação do modelo de alimentação na unidade.	1. Estabelecer um modelo que possibilite uma padronização do dimensionamento, através do cumprimento de requisitos estabelecidos e que leve em conta todos os aspectos de processo; 2. Otimizar o fornecimento da alimentação.	NGER; LIMSP; CSA.	1. Instrução Normativa Publicada; 2. Modelo implementado.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
4	Mudança no modelo e no processo de contratação sem planejamento adequado	Mitigar	1. Criação de um ambiente no nível estratégico para debater, previamente, sobre decisões que afetem outros processos, permitindo que informações prévias sejam utilizadas para mitigar os efeitos; 2. Publicação de uma Instrução Normativa, na forma de instrumento normativo, que defina fluxos, regras e estudos para subsidiar possíveis decisões de processo.	1. Mitigar os efeitos das mudanças.	GAER/SEAP; GAER/SAAP; NGER; LIMSP; CSA.	1. Comitê de Gestão Estratégica; 2. Instrução Normativa publicada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
5	Utilização travessada no deserto	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Elaboração de um plano de capacitação continuada para os servidores da CSA.	1. Melhorar o processo de contratação.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Instrução Normativa Publicada; 2. Plano de capacitação continuada implementado.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
6	Contratação de empresas que posteriormente não demonstrou interesse	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Elaboração de um plano de capacitação continuada para os servidores da CSA.	1. Melhorar o processo de contratação.	CSA; Assessoria da SEAP.	1. Instrumento publicado.	1.		01/10/2022	31/12/2023
7	Problema de rescisão contratual da empresa	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Aperfeiçoar o monitoramento e reduzir o impacto da rescisão contratual; 2. Manter o fluxo de pagamento conforme previsto em contrato.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Instrumento normativo publicado; 2. Plano anual publicado; 3. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2. 3.		01/10/2022	31/12/2023
8	Empresas se negar a assinar o contrato	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Aperfeiçoar o monitoramento e reduzir o impacto da rescisão contratual; 2. Manter o fluxo de pagamento conforme previsto em contrato.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Instrumento normativo publicado; 2. Plano anual publicado; 3. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2. 3.		01/10/2022	31/12/2023
9	Faltas da empresa contratada	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Aperfeiçoar o monitoramento e reduzir o impacto da rescisão contratual; 2. Manter o fluxo de pagamento conforme previsto em contrato.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Instrumento normativo publicado; 2. Plano anual publicado; 3. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2. 3.		01/10/2022	31/12/2023
10	Faltas na execução do serviço	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Aperfeiçoar o monitoramento e reduzir o impacto da rescisão contratual; 2. Manter o fluxo de pagamento conforme previsto em contrato.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Instrumento normativo publicado; 2. Plano anual publicado; 3. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2. 3.		01/10/2022	31/12/2023
11	Impossibilidade de fornecimento de alimentos	Evitar	1. Mapeamento dos processos de serviço de alimentação, com o fluxo e modelos de documentos; 2. Disponibilização de diretrizes organizacionais adequadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
12	Descumprimento das obrigações pelo contratado	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
13	Mudança repentina de equipe que coordena o processo	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
14	Utilização de recursos não autorizados	Evitar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
15	Desatualização da segurança interna das unidades penais	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
16	Destinação inadequada das sobras de alimentação	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
17	Surto de intoxicação alimentar	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023
18	Doenças causadas por uma má alimentação	Mitigar	1. Publicação de instrumento normativo para padronizar o processo de contratação, que defina o modelo e o procedimento para a contratação de alimentos; 2. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas; 3. Capacitação de pessoal para a contratação de empresas; 4. Implementação de procedimentos padronizados para a contratação de empresas contratadas, bem como o cumprimento dos requisitos legais.	1. Cumprir as obrigações contratuais.	NGER; LIMSP; CSA; Assessoria da SEAP.	1. Mapeamento do processo elaborado; 2. Direção organizacional disponibilizada.	1. 2.		01/10/2022	31/12/2023



Assinado com senha por JOAO LUIZ PINHEIRO GONZAGA - ASSIST.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:10:51, MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:23:16, DELMA MORAIS DE BRITO - COORDENADOR / CSA - 06/02/2024 às 09:58:04 e CRISTINA CARDOSO FERREIRA - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 14:36:44.
Documento Nº: 14815422-8945 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14815422-8945>



SESPDIC202416565





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

SESP Secretaria de Estado de Segurança Pública		POLÍTICA DE GESTÃO DE RISCOS				
IDENTIFICAÇÃO		MATRIZ SWOT	MAPEAMENTO	AValiação	PLANO	GRÁFICO
Probabilidade	5 - Quase Certo	0	0	1	1	0
	4 - Provável	0	1	0	0	0
	3 - Possível	1	2	1	1	0
	2 - Improvável	0	1	2	1	0
	1 - Remoto	2	0	2	0	1
		1 - Muito Baixo	2 - Baixo	3 - Moderado	4 - Elevado	5 - Crítico
		Impacto				
Risco Baixo		4				
Risco Moderado		6				
Risco Alto		4				
Risco Muito Alto		3				
TOTAL		17				

POLÍTICA DE GESTÃO DE RISCOS	
IDENTIFICAÇÃO	
MATRIZ SWOT	
MAPEAMENTO	
AValiação	
PLANO	
GRÁFICO	
CONCEITOS	
Terminologia	Conceito (de acordo com a ISO Guia 73)
Análise de riscos	Processo de compreender a natureza do risco e determinar o nível de risco. A análise de riscos fornece a base para a avaliação de riscos e para as decisões sobre o tratamento de riscos.
Avaliação de riscos	Processo de comparar os resultados da análise de riscos com os critérios de risco para determinar se o risco e/ou sua magnitude é aceitável ou tolerável. A avaliação de riscos auxilia na decisão sobre o tratamento de riscos.
Compartilhamento de riscos	Forma de tratamento de riscos que envolve a distribuição acordada de riscos com outras partes. Requisitos legais ou regulatórios podem limitar, proibir ou ordenar o compartilhamento de risco. O compartilhamento de risco pode ser realizado através de seguros ou outras formas de contrato. A extensão em que o risco é distribuído pode depender da confiabilidade e clareza dos acordos de compartilhamento. A transferência de risco é uma forma de compartilhamento de risco.
Comunicação e consulta	Processos contínuos e iterativos que uma organização conduz para fornecer, compartilhar ou obter informações e se envolver no diálogo com as partes interessadas e outros, com relação a gerenciar riscos. As informações podem referir-se à existência, natureza, forma, probabilidade, severidade, avaliação, aceitabilidade, tratamento ou outros aspectos da gestão de riscos. A consulta é um processo bidirecional de comunicação sistematizada entre uma organização e suas partes interessadas ou outros, antes de tomar uma decisão ou direcionar uma questão específica. A consulta é: - um processo que impacta uma decisão através da influência ao invés do poder; e - uma entrada para o processo de tomada de decisão, e não uma tomada de decisão em conjunto.
Consequência	Resultado de um evento que afeta os objetivos. Um evento pode levar a uma série de consequências. Uma consequência pode ser certa ou incerta e pode ter efeitos positivos ou negativos sobre os objetivos. As consequências podem ser expressas qualitativa ou quantitativamente. As consequências iniciais podem desencadear reações em cadeia.
Contexto externo	Ambiente externo no qual a organização busca atingir seus objetivos. O contexto externo pode incluir: - o ambiente cultural, social, político, legal, regulatório, financeiro, tecnológico, econômico, natural e competitivo, seja internacional, nacional, regional ou local; - os fatores-chave e as tendências que tenham impacto sobre os objetivos da organização; e - os relacionamentos com partes interessadas externas e seus interesses e valores.
Contexto interno	Ambiente interno no qual a organização busca atingir seus objetivos. O contexto interno pode incluir: - governança, estrutura organizacional, funções e responsabilidades; - políticas, objetivos e estratégias implementadas para atingi-los; - capacidades compreendidas em termos de recursos e conhecimento (por exemplo, capital, tempo, pessoas, processos, sistemas e tecnologias); - sistemas de informação, fluxos de informação e processos de tomada de decisão (tanto formais como informais); - relações com partes interessadas internas, e suas percepções e valores; - cultura da organização; - normas, diretrizes e modelos adotados pela organização; e - formas e estruturas das relações institucionais.
Descrição dos riscos	Declaração estruturada de riscos, contendo normalmente quatro elementos: fontes, eventos, causas e consequências.
Estabelecimento do contexto	Definição dos parâmetros externos e internos a serem levados em consideração ao gerenciar riscos, e estabelecimento do escopo e dos critérios de risco para a política de gestão de riscos.
Estrutura da gestão de riscos	Conjunto de componentes que fornecem os fundamentos e os arranjos organizacionais para a concepção, implementação, monitoramento, análise crítica e melhoria contínua da gestão de riscos através de toda a organização. Os fundamentos incluem a política, objetivos, mandatos e comprometimento para gerenciar riscos. Os arranjos organizacionais incluem planos, relacionamentos, responsabilidades, recursos, processos e atividades. A estrutura da gestão de riscos está incorporada no âmbito das políticas e práticas estratégicas e operacionais de toda a organização.
Evento	Ocorrência ou mudança em um conjunto específico de circunstâncias. Um evento pode consistir em uma ou mais ocorrências e pode ter várias causas. Um evento pode consistir em alguma coisa não acontecer. Um evento pode algumas vezes ser referido como um "incidente" ou um "acidente". Um evento sem consequências também pode ser referido como um "incidente" ou um "acidente" ou um "near miss".
Exposição	Gravidade que uma organização e/ou parte interessada está sujeita a um evento.
Financiamento de riscos	Forma de tratamento de riscos que envolve arranjos contingentes para a provisão de fundos, a fim de atender ou modificar eventuais consequências financeiras, caso ocorram.
Fonte de risco	Elemento que, individualmente ou combinado, tem o potencial intrínseco para dar origem ao risco. Uma fonte de risco pode ser tangível ou intangível.
Frequência	Número de eventos ou resultados por unidade de tempo definida. Frequência pode ser aplicada a eventos passados ou a potenciais eventos futuros, onde eles podem ser usados como uma medida de probabilidade.
Gerenciamento de risco	Processo para identificar, avaliar, administrar e controlar potenciais eventos ou situações, com o fim de fornecer razoável certeza no alcance dos objetivos da SESP/MT.



Assinado com senha por JOAO LUIZ PINHEIRO GONZAGA - ASSIST.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:10:51, MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:23:16, DELMA MORAIS DE BRITO - COORDENADOR / CSA - 06/02/2024 às 09:58:04 e CRISTINA CARDOSO FERREIRA - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 14:36:44.
Documento Nº: 14815422-8945 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14815422-8945>



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Identificação de riscos	Processo de busca, reconhecimento e descrição de riscos. A identificação de riscos envolve a identificação das fontes de risco, eventos, suas causas e suas consequências potenciais. A identificação de riscos pode envolver dados históricos, análises teóricas, opiniões de pessoas informadas e especialistas, e as necessidades das partes interessadas.
Impacto	Efeito resultante da ocorrência do evento.
Incerteza	Incapacidade de saber com antecedência a real probabilidade ou impacto de eventos futuros.
Matriz de risco	Ferramenta para classificar e apresentar riscos definindo faixas para consequência e probabilidade.
Mensuração de risco	Significa estimar a importância de um risco e calcular a probabilidade de sua ocorrência.
Monitoramento	Verificação, supervisão, observação crítica ou identificação da situação, executadas de forma contínua, a fim de identificar mudanças no nível de desempenho requerido ou esperado. O monitoramento pode ser aplicado à estrutura da gestão de riscos, ao processo de gestão de riscos, ao risco ou ao controle.
Nível de risco	Magnitude de um risco, expressa em termos da combinação de suas consequências e probabilidades de ocorrência.
Nível de risco	Magnitude de um risco, expressa em termos da combinação das consequências e de suas probabilidades.
Parte interessada	Pessoa ou organização que pode afetar, ser afetada, ou perceber-se afetada por uma decisão ou atividade. Um tomador de decisão pode ser uma parte interessada.
Percepção de risco	Visão de risco da parte interessada. A percepção de risco reflete as necessidades, questões, conhecimento, crença e valores da parte interessada.
Perigo	Fonte de potencial dano. O perigo pode ser uma fonte de risco.
Política de Gestão de Riscos	Declaração das intenções e diretrizes gerais de uma organização relacionadas à gestão de riscos.
Probabilidade	Chance de algo acontecer. Na terminologia de gestão de riscos, a palavra "probabilidade" é utilizada para referir-se à chance de algo acontecer, não importando se de forma definida, medida ou determinada ainda que objetiva ou subjetivamente, qualitativa ou quantitativamente, ou se descrita utilizando-se termos gerais ou matemáticos (tais como probabilidade ou frequência durante um determinado período de tempo). O termo em inglês "likelihood" não tem um equivalente direto em algumas línguas; em vez disso, o equivalente do termo "probability" é frequentemente utilizado. Entretanto, em inglês, "probability" é muitas vezes interpretado estritamente como uma expressão matemática. Portanto, na terminologia de gestão de riscos, "likelihood" é utilizado com a mesma ampla interpretação de que o termo "probability" tem em muitos outros idiomas além do inglês.
Processo	Conjunto de atividades que transformam insumos (entradas) em resultados (saídas), por meio de agregação de valor.
Processo de gestão de riscos	Aplicação sistemática de políticas, procedimentos e práticas de gestão para as atividades de comunicação, consulta, estabelecimento do contexto, e na identificação, análise, avaliação, tratamento, monitoramento e análise crítica dos riscos.
Proprietário do risco	Pessoa ou entidade com a responsabilidade e a autoridade para gerenciar o risco.
Relatório de riscos	Forma de comunicação destinada a informar partes interessadas específicas, internas ou externas, fornecendo informações relativas ao estado atual do risco e a sua gestão.
Resiliência	Capacidade adaptativa de uma organização em um ambiente complexo e de mudanças.
Resposta a risco	Qualquer ação adotada para lidar com risco. As respostas podem se enquadrar num destes tipos: aceitar o risco por uma escolha consciente; transferir/compartilhar o risco a outra parte; evitar o risco pela decisão de não iniciar ou descontinuar a atividade que dá origem ao risco; ou mitigar/reduzir o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando as consequências do risco.
Risco	Possibilidade de ocorrer um evento que venha a ter impacto no cumprimento dos objetivos. O risco é medido em termos de impacto e de probabilidade. Efeito da incerteza nos objetivos. Um efeito é um desvio em relação ao esperado - positivo e/ou negativo. Os objetivos podem ter diferentes aspectos (tais como metas financeiras, de saúde e segurança e ambientais) e podem aplicar-se em diferentes níveis (tais como estratégico, em toda a organização, de projeto, de produto e de processo). O risco é muitas vezes caracterizado pela referência aos eventos potenciais e às consequências, ou uma combinação destes. O risco é muitas vezes expresso em termos de uma combinação de consequências de um evento (incluindo mudanças nas circunstâncias) e a probabilidade de ocorrência associada. A incerteza é o estado, mesmo que parcial, da deficiência das informações relacionadas a um evento, sua compreensão, seu conhecimento, sua consequência ou sua probabilidade.

Risco inerente	Risco a que uma organização está exposta sem considerar quaisquer ações gerenciais que possam reduzir a probabilidade dos riscos ou seu impacto.
Risco residual	Risco a que uma organização está exposta após a implementação de ações gerenciais para o tratamento do risco. O risco residual pode conter riscos não identificados. O risco residual também pode ser conhecido como "risco retido".
Tratamento de riscos	Processo para modificar o risco. O tratamento de risco pode envolver: - a ação de evitar o risco pela decisão de não iniciar ou descontinuar a atividade que dá origem ao risco; - assumir ou aumentar o risco, a fim de buscar uma oportunidade; - a remoção da fonte de risco; - a alteração da probabilidade; - a alteração das consequências; - o compartilhamento do risco com outra parte ou partes (incluindo contratos e financiamento do risco); e - a retenção do risco por uma escolha consciente. Os tratamentos de riscos relativos a consequências negativas são muitas vezes referidos como "mitigação de riscos", "eliminação de riscos", "prevenção de riscos" e "redução de riscos". O tratamento de riscos pode criar novos riscos ou modificar riscos existentes.
Vulnerabilidade	Propriedades intrínsecas de algo resultando em susceptibilidade a uma fonte de risco que pode levar a um evento com uma consequência.

Classificação das Respostas aos Riscos	
Resposta	Finalidade
Evitar	Evitar o risco pela decisão de não iniciar ou descontinuar a atividade que dá origem ao risco.
Transferir/Compartilhar	Transferir o risco, total ou parcialmente, a outra parte.
Mitigar	Diminuir a probabilidade de ocorrência ou minimizar as consequências do risco.
Acceptar	Assumir o risco por uma escolha consciente.

Classificação da Probabilidade por Evento	
Classificação	Descrição
1 - Remoto	Evento que poderia ocorrer em situações excepcionais.
2 - Improvável	Evento que pode ocorrer em algum momento.
3 - Possível	Evento que pode ocorrer em algum momento.
4 - Provável	Evento que provavelmente ocorre na maioria das circunstâncias.
5 - Quase Certo	Evento esperado que ocorre na maioria das circunstâncias.

Classificação do Impacto por Evento	
Classificação	Descrição
1 - Muito Baixo	Evento cujo impacto pode ser absorvido por meio de atividades rotineiras.
2 - Baixo	Evento cujas consequências podem ser absorvidas, mas requerem de esforço da gestão para minimizar o impacto.
3 - Moderado	Evento significativo que pode ser gerenciado em circunstâncias normais.
4 - Elevado	Evento crítico, mas que com a devida atenção pode ser gerenciado.
5 - Crítico	Evento com potencial para levar a falhas ou serviços ao cidadão.

Avaliação dos Controles	
Nível de Controle	Definição do Nível de Controle
Inexistente	Quando não for identificada nenhuma medida implementada.
Ineficaz	Quando for identificada resposta implementada, mas esta não surte efeito sobre o risco.
Parcialmente Eficaz	Quando for identificada resposta implementada e esta reduz, mas não elimina o risco, ou é insuficiente quanto aos efeitos.
Plenamente Eficaz	Quando for identificada resposta implementada, e esta atua de forma satisfatória sobre o risco, não havendo necessidade de novas medidas.



SESPDIC202416565



Assinado com senha por JOAO LUIZ PINHEIRO GONZAGA - ASSIST.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:10:51,
MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:23:16, DELMA
MORAIS DE BRITO - COORDENADOR / CSA - 06/02/2024 às 09:58:04 e CRISTINA CARDOSO FERREIRA -
PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 14:36:44.
Documento Nº: 14815422-8945 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14815422-8945>



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Nível de Risco
11 - Risco Baixo
12 - Risco Baixo
13 - Risco Moderado
14 - Risco Alto
15 - Risco Alto
21 - Risco Baixo
22 - Risco Baixo
23 - Risco Moderado
24 - Risco Alto
25 - Risco Muito Alto
31 - Risco Baixo
32 - Risco Moderado
33 - Risco Alto
34 - Risco Muito Alto
35 - Risco Muito Alto
41 - Risco Moderado
42 - Risco Alto
43 - Risco Alto
44 - Risco Muito Alto
45 - Risco Muito Alto
51 - Risco Moderado
52 - Risco Alto
53 - Risco Muito Alto
54 - Risco Muito Alto
55 - Risco Muito Alto

14. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

Deverão ser observadas, também, 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:

- Economia de energia;
- Economia em materiais plásticos descartáveis;
- Economia de água; e
- 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.

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.

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.

15. Posicionamento Conclusivo:

De uma forma geral, as especificações técnicas das refeições aqui apresentadas buscam estar alinhadas com as recomendações mais atuais de nutrição, saúde e alimentação coletiva, levando em consideração as particularidades do sistema penitenciário, inclusive nos quesitos de logística e segurança, de acordo com a realidade de cada local, além de englobar a relevância das situações econômico-sociais da nossa sociedade, e o comprometimento com a Administração Pública.

Assim, a licitação seguirá os ritos definidos nas normas vigentes de licitações e contratos administrativos, tais como a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 1.525/2022.



SESPDIC202416565



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

16. Responsáveis:

Elaborado por:

CRISTINA CARDOSO FERREIRA
MATRÍCULA: 226075
PROFISSIONAL DE NIV. SUP. DO SIST. PENITENCIÁRIO – PERFIL: NUTRICIONISTA
CSA/SASP/SESP

MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR
MATRÍCULA: 226061
PROFISSIONAL DE NIV. SUP. DO SIST. PENITENCIÁRIO – PERFIL: NUTRICIONISTA
CSA/SASP/SESP

JOÃO LUIZ PINHEIRO GONZAGA
MATRÍCULA: 257568
CSA/SASP/SESP

De acordo:

DELMA MORAIS DE BRITO
Coordenadora de Serviços de Alimentação
CSA/SASP/SESP



Assinado com senha por JOAO LUIZ PINHEIRO GONZAGA - ASSIST.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:10:51,
MARIANA SENHORINO TESCHKE AGUIAR - PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 09:23:16, DELMA
MORAIS DE BRITO - COORDENADOR / CSA - 06/02/2024 às 09:58:04 e CRISTINA CARDOSO FERREIRA -
PROF.NIV.SUP.SIST.PENITENCIARIO / CSA - 06/02/2024 às 14:36:44.
Documento Nº: 14815422-8945 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=14815422-8945>



SESPDIC202416565