



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2024/SESP-MT		ABERTURA EM 03/05/2024 ÀS 08H30 NO PORTAL DE AQUISIÇÕES DA SEPLAG/MT	
PROCESSO ADMINISTRATIVO: SESP-PRO-2024/05507			
CONTRATANTE: Secretaria de Estado de Segurança Pública – SESP/MT			
OBJETO: contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta para atender as reeducandas da unidade prisional de Nova Xavantina.			
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (30 MESES): R\$ 2.451.735,00 (Dois milhões quatrocentos e cinquenta e um mil e setecentos e trinta e cinco reais).			
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Global por Lote.			
MODO DE DISPUTA: Aberto.			
REGISTRO DE PREÇOS?	DE VISTORIA?	INSTRUMENTO CONTRATUAL?	FORMA DE ADJUDICAÇÃO?
NÃO	SIM	CONTRATO	POR LOTE
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO* Prova de Regularidade Fiscal e Trabalhista; Balanço patrimonial e demonstrações contábeis; Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou extrajudicial Atestado(s) de Capacidade Técnica			

*O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado no item 11 do instrumento convocatório.

LICITAÇÃO COM LOTES/ITENS EXCLUSIVOS ME/EPP?	RESERVA DE COTA ME/EPP?	EXIGE CATÁLOGO?	EXIGE AMOSTRA?
NÃO	NÃO	NÃO	NÃO

PRAZO PARA ENVIO DAS PROPOSTAS	PRAZO PARA PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES
19/04/2024 A 03/05/2024	ATÉ O DIA 30/04/2024
OBSERVAÇÕES GERAIS	
A participação neste pregão eletrônico ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico (http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/), e digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta inicial de preços, a partir da data da liberação do Edital até os 15 minutos que antecederem a abertura da sessão pública.	



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

1. PREÂMBULO

1.1. O ESTADO DE MATO GROSSO, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA, torna público que realizará Licitação, para contratação de serviço na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, com atuação de PREGOEIRO(A) OFICIAL, designado(a) pela Portaria nº 192/2023/SESP/MT, de 08 de agosto de 2023, publicada na edição nº 28.559 do Diário Oficial do Estado de Mato Grosso em 09 de agosto de 2023, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Estadual nº 1.525/22 e demais atos normativos aplicáveis, e, ainda, de acordo com as disposições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

1.2. A SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA abrirá prazo para o cadastramento eletrônico das PROPOSTAS DE PREÇOS, compreendido entre **19/04/2024 a 03/05/2024**.

1.3. O prazo para envio das propostas de preços e demais documentos se encerrará 15 (quinze) minutos antes do início da sessão pública, ou seja, até as **08h15min** - horário de Cuiabá/MT, do dia **03/05/2024**. A abertura das propostas será no dia **03/05/2024** às **08h30min** - Horário local (Cuiabá/MT).

2. DO OBJETO

2.1. Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta para atender as reeducandas da unidade prisional de Nova Xavantina.

2.2. A licitação será composta por lote único, conforme tabela constante no Termo de Referência.

2.3. Este Pregão possui lote único para ampla disputa.

2.4. Os quantitativos do objeto desta licitação estão distribuídos conforme discriminado no termo de referência, (anexo I).

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. A Sessão deste PREGÃO ELETRÔNICO será pública e realizada em conformidade com este Edital na data, horário e local indicado no Preâmbulo.

3.2. A empresa interessada em participar do pregão eletrônico deverá estar obrigatoriamente inscrita no Cadastro de Fornecedores, realizado diretamente no Portal de Aquisições – SIAG, na aba “ACESSO DE FORNECEDORES”, do sítio eletrônico da SEPLAG, disponível em <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br>.

3.2.1. Efetuado o cadastro no SIAG e atendidos os requisitos, a SEPLAG emitirá o Certificado de Registro Cadastral (CERCA). As empresas já cadastradas deverão observar a validade do seu Certificado de Registro Cadastral antes da sessão pública.

3.2.2. O Certificado de Registro Cadastral, com situação regular, substituirá a apresentação da documentação de habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômica.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

3.2.3. Se a Certidão de Cadastro de Fornecedores apresentar documentos com vigência expirada ou desatualizada, ou ainda, ausência de informações, a Licitante deverá anexar os referidos documentos no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG.

3.2.4. A manutenção da regularidade cadastral será necessariamente aferida em duas situações:

- I - Atualização cadastral quando houver o vencimento de certidões, balanço ou quaisquer alterações;
- II - Renovação cadastral quando houver o vencimento do prazo de um ano do Certificado de Registro Cadastral.

3.2.5. É de exclusiva responsabilidade da licitante a manutenção da validade dos documentos apresentados no cadastro, de modo que, se a certidão apresentar documentos com vigência expirada ou desatualizada, ou ainda ausência de informações, caberá a licitante anexar e enviar os referidos documentos de Habilitação no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG.

3.2.6. Qualquer outro documento exigido nos termos deste edital que não esteja incluído no registro cadastral deverá ser anexado e enviado pelo SIAG.

3.3. O Cadastro com Certificado gera um Certificado de Registro Cadastral (CERCA) que possui validade de 12 (doze) meses. As empresas já cadastradas deverão observar a validade do seu Certificado de Registro Cadastral antes da sessão pública.

3.3.1. Para acesso ao sistema de aquisições, será disponibilizado à empresa cadastrada um login e senha, pessoal e intransferível. Esse procedimento não substitui os documentos de habilitação solicitados no item 11 deste Edital.

3.3.1.1. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu credenciado, não cabendo ao provedor do sistema ou a Secretaria de Estado de Segurança Pública a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3.1.2. Caberá ao licitante interessado comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio do acesso.

3.3.2. A quebra de sigilo ou perda da senha poderá ser regularizada pelo próprio sistema, por meio da aba “FORNECEDORES”, desde que o e-mail cadastrado pelo licitante esteja atualizado no Cadastro de Fornecedores.

3.3.3. Após o cadastramento, o representante da empresa deverá credenciar-se e preencher no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG sua proposta de preços, conforme item 7 deste Edital.

3.3.4. Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

3.4. Poderão participar deste certame pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível e pertinente com o objeto desta licitação e atendam às exigências deste Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização aos licitantes pela realização de tais atos.

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.5.2. Aqueles que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação, ressalvados os que tenham plano de recuperação judicial aprovado em assembleia geral de credores e homologado pelo juiz e possam apresentar habilitação nos termos do art. 134, §2º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022

3.5.3. Empresas reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.5.4. Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

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

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

3.5.6. Aquele que de forma isolada ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.

3.5.7. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, aplicado também ao licitante que atue em substituição a outra pessoa física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.5.8. Aqueles que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.5.9. Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

3.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5.11. A vedação estabelecida no item anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.6. Conforme instituído pelos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e artigo 23 da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, fica concedido e assegurado o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual com exclusividade do objeto, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e ao disposto na Lei Complementar nº 147/2014.

3.6.1. Serão estendidas às Cooperativas os benefícios previstos para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

3.7. Para a participação, no lote de **AMPLA CONCORRÊNCIA**, os licitantes enquadrados na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual ou Cooperativa equiparada, que pretenderem utilizar as prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão assinalar em campo próprio do Sistema, no momento do credenciamento, que atende aos requisitos do artigo 3º da lei mencionada.

3.7.1. A ausência da informação prevista no subitem anterior não impedirá a participação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual ou Cooperativa equiparada no lote de Ampla Concorrência do processo licitatório, porém terá seus direitos precludidos com relação ao exercício das referidas prerrogativas.

3.8. O licitante que se declarar Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual ou Cooperativa equiparada deverá ainda selecionar o campo respectivo, caso possua alguma restrição quanto à documentação referente à regularidade fiscal.

3.9. Os licitantes se responsabilizam pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, assumindo todos os ônus pela preparação da proposta assim como da habilitação, não cabendo quaisquer tipos de ressarcimentos, independentemente do resultado do certame.

3.10. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados pelos licitantes deverão referir-se ao mesmo CNPJ descrito por estas na proposta de preços, salvo aqueles documentos permitidos por lei.

DA VISTORIA

3.11. Conforme justificativa constante do termo de referência, considera-se imprescindível a avaliação prévia do local de execução para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo necessário que o licitante, sob pena de





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

inabilitação, ateste que conhece o local e as condições de realização da obra ou serviço, sendo-lhe assegurado a faculdade de realizar vistoria prévia.

3.12. Será facultada a vistoria prévia pela licitante PROPONENTE às instalações das unidades prisionais a serem atendidas, devendo esta ser agendada (via e-mail) em horário comercial, das 08:00h às 18:00h, e no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para a realização deste procedimento licitatório, podendo a empresa ofertante, através de uma declaração formal contendo os dados da empresa e devidamente assinada, declinar-se da visita aos locais de distribuição das refeições, não podendo pleitear reformulação de proposta para elevação de preço ou aditivos após a contratação caso seja ganhadora do certame.

3.13. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

3.14. A vistoria deverá ser agendada pelo Responsável da empresa, por meio de solicitação via e-mail (alimentacao@sesp.mt.gov.br) à Coordenadoria de Alimentação/SESP, que fará os trâmites junto a Unidade atendida.

3.15. Caso a PROPONENTE opte pela realização da vistoria deverá promovê-la nas instalações das Unidades prisionais, examinando os locais dos sítios definidos, tomando ciência de suas características e eventuais dificuldades para execução dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento ou esquecimento de qualquer detalhe que venha a prejudicar sua perfeita execução nas necessárias adaptações demandadas para cumprimento das normas regulamentadoras. Além disso, a empresa deverá tomar conhecimento da distribuição (alas/raios) dos reeducandos na unidade com a finalidade de identificar a forma de subdividir as refeições para a entrega, bem como para o planejamento do carrinho para o transporte e distribuição das refeições dentro da unidade, além de identificar o local de recebimento das refeições.

3.16. A comprovação da responsabilidade por ter ou não vistoriado os locais da realização dos serviços se dará mediante a emissão da DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DA VISTORIA OU RECUSA conforme ANEXO - E devendo ser apresentado no ato da habilitação por parte de cada licitante, atestando, assim, ter pleno conhecimento das condições existentes, declarando que a proposta técnica atenderá à demanda estipulada.

3.17. Mesmo que a empresa opte pela não realização da vistoria, deverá apresentar a declaração de ciência acima disposta, como condição de habilitação no certame.

3.18. Após realização da vistoria, o licitante deve emitir atestado de que realizou a vistoria e conhece o local de prestação de serviços, devendo apresentar esse atestado junto com os demais documentos de habilitação.

3.19. A licitante poderá optar por não realizar a vistoria, caso em que deverá atestar o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, mediante declaração formal, podendo indicar que: (a) conhece o local do serviço, além das respectivas condições de



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

execução e que em outro momento já compareceu no local ou (b) não conhece o local, contudo tem ciência das condições e peculiaridades da contratação em sua plenitude.

3.20. Em qualquer caso, a declaração deverá ser firmada pelo responsável técnico ou pelo responsável legal pelo licitante, que possua condições de se responsabilizar pela execução dos serviços a serem contratados.

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

4. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

4.1. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018, deverá selecionar a opção no SIAG: <Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual>, antes do envio da proposta, e no momento da **Habilitação** comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados no item 11 deste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

4.1.1 A falta de identificação no sistema, antes de envio da proposta acarretará preclusão dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

4.1.2 Para participação do lote/item exclusivo é obrigatória a identificação no sistema da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

4.2. Nos termos do artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 21, § 2º da Lei Complementar 605/2018, as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme subitem 11.5.2 deste Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista:

4.2.1.1. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverá assinalar no respectivo campo do SIAG, no momento do credenciamento, conforme descrito no subitem 6.2.3.3 deste Edital.

4.2.1.2. Será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.2.1.3. Este tratamento favorecido somente será concedido se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem no certame toda a documentação fiscal exigida, mesmo que esta contenha alguma restrição.

4.2.1.4. O motivo da irregularidade fiscal pendente deverá ficar registrado em ata, bem como a indicação do documento necessário para comprovar a regularização.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

4.3. A não regularização da documentação no prazo previsto subitem 4.2.1.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei e no Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

4.4. Em caso de atraso, por parte dos órgãos competentes da emissão de certidões negativas de débito ou de certidões positivas com efeito de negativas, o licitante poderá apresentar à Administração Pública, em prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, contados do término do prazo conferido aos referidos órgãos responsáveis pela emissão, outro documento que comprove a extinção.

4.5. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam os subitens 4.2.1.2 e 4.4.

4.6. Ocorrendo o empate ficto (quando as ofertas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada), na forma da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, apurado pelo sistema SIAG, proceder-se-á da seguinte forma:

4.6.1. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual melhor classificada será convocada para apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

4.6.1.1. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual que ofertar nova proposta de preço inferior àquela considerada melhor proposta classificada, passará a figurar em primeiro lugar na ordem classificatória, dando ensejo a análise da sua proposta e habilitação.

4.6.1.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, na forma do item anterior, serão convocados os remanescentes que se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

4.6.1.3. No caso de valores idênticos apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre eles para que se identifique aquele que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

4.7. Não se aplica o disposto no subitem anterior ao lote/item Exclusivo às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual.

4.8. A obtenção dos benefícios a que se refere este tópico fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.10. A obtenção dos benefícios a que se refere este tópico NÃO serão aplicados:

4.10.1. No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

4.10.2. No caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.10.3. No ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.10.4. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites acima previstos

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá apresentar pedidos de esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital.

5.1.1. Os pedidos deverão ser encaminhados ao Órgão ou Entidade promotora da licitação, via sistema SIAG, sendo direcionado ao pregoeiro, a quem caberá responder e divulgar sua resposta no mesmo sistema até o último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.1.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no Órgão ou na Entidade.

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

5.3. Sobre o pedido de esclarecimento ou impugnação, é facultado ao agente de contratação, comissão ou pregoeiro solicitar manifestação de profissionais com conhecimento sobre o objeto licitado, ou ainda, aos setores contábil e financeiro do próprio órgão licitante ou entidade promotora da licitação.

5.4. Também é facultado ao agente de contratação, comissão ou pregoeiro solicitar a análise da impugnação ou do pedido de esclarecimento à Procuradoria-Geral do Estado.

5.5. Se ocorrer modificação no Edital e seus anexos, em razão do acolhimento de impugnação ou pedido de esclarecimento, serão corrigidos os vícios e uma nova data será designada pela Administração para a realização do certame, exceto quando inquestionavelmente a alteração não afetar a formulação de propostas.

5.6. Decairá o direito de pedir esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a realização do Pregão Eletrônico, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entender viciarem o mesmo.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico SIAG, disponível no site <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>, que será acessado mediante a inclusão do login e senha pessoal, disponibilizado à empresa inscrita no Cadastro de Fornecedores do Estado.

6.2. Ao acessar o sistema, o licitante deverá:

6.2.1. Localizar o Pregão de interesse, acessando a opção “PREGÕES” – “LANÇAR PROPOSTA”, no menu lateral esquerdo do portal.

6.2.2. Após localizar o Pregão pelo número do Edital ou número do Processo Administrativo, clicar em visualizar.

6.2.3. Em seguida, deverá optar pela declaração de enquadramento ou não de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

6.2.3.1. A não identificação no sistema acarretará preclusão consumativa do tratamento diferenciado e favorecido, concedido pela Lei Complementar nº 123/2006 - em especial quanto ao seu artigo 3º.

6.2.3.2. O licitante que se declarar Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual ou Cooperativa equiparada, deverá ainda selecionar o campo respectivo, caso possua alguma restrição quanto à documentação referente à regularidade fiscal.

6.2.3.3. Serão estendidos às Cooperativas os benefícios previstos para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

6.2.3.4. É de responsabilidade do licitante observar o disposto na Lei nº 14.133/2021, para solicitar a concessão dos benefícios descritos no art. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3. Realizadas as devidas marcações, o licitante procederá à confirmação no botão “CREDENCIAMENTO”, e então poderá aceitar ou recusar os conteúdos do Termo de Credenciamento e Declaração de Habilitação.

6.3.1. A recusa dos termos impedirá o licitante de participar do certame licitatório.

6.3.2. Ao aceitar os termos, o licitante declara automaticamente que cumpre todos os requisitos exigidos neste Edital.

6.3.2.1 O licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, estará sujeita a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

6.4. Até a data e horário previstos no subitem 1.3, os interessados poderão se cadastrar, credenciar, preencher sua proposta de preços e/ou substituir propostas comerciais no sistema eletrônico. Após esse prazo os referidos documentos **NÃO** poderão ser alterados ou retirados pelos participantes.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

6.5. A solicitação de credenciamento do responsável para representar os interesses do licitante junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

6.6. É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo nos casos de representação para lotes distintos.

6.7. Dúvidas e informações pertinentes ao cadastramento de fornecedores e das suas respectivas propostas poderão ser esclarecidas por meio de vídeos-aula, acessível pelo Portal de Aquisições, ou ainda pela equipe de suporte ao Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, através do telefone **(65) 3613-3718**.

7. PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

7.1. Efetuado o credenciamento, o licitante deverá preencher sua proposta de preços até a data e horário previstos no subitem 1.3, quando então encerrar-se-á automaticamente o prazo de envio da referida documentação.

7.1.1. Os documentos deverão ser anexados em arquivo(s) de até 8mb (oito megabytes).

7.1.2. Ao apresentar sua proposta, o licitante aceita plenamente e concorda especificamente com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

7.2. Para formular a Proposta de Preço, o licitante deverá observar com atenção o Termo de Referência, que consta no Anexo I, parte integrante do presente Edital, principalmente nos itens que venham a fazer parte da formação do preço.

7.3. Para cadastrar a Proposta Eletrônica de Preços, o licitante deverá:

7.3.1. Selecionar o lote/item para o qual fará a proposta.

7.3.1.1 A descrição do objeto será automaticamente preenchida pelo Sistema conforme cadastrado na oportunidade de abertura do processo licitatório.

7.3.2. Preencher o prazo da entrega do lote/item observando o previsto no Edital.

7.3.3. Preencher o prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso ocorra interposição de recursos administrativos ou a propositura de ações judiciais.

7.3.4. Preencher o campo <MARCA/MODELO/VERSÃO>, com a expressão “Marca Própria”, atendendo ao Princípio da Impessoalidade e para não ter o risco de ter sua proposta desclassificada.

7.3.5. Como o objeto não exige catálogo ou folders, o licitante deve desconsiderar o campo <FICHA/CATALOGO>, não clicando ou anexando nenhum documento.

7.3.6. Preencher o preço ofertado, informando o VALOR UNTÁRIO DO ITEM.



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

7.3.7. Após preencher todos os campos solicitados, clicar em SALVAR e em seguida ENVIAR.

7.4. O envio da proposta digital pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

7.5. Os preços propostos, tanto na proposta inicial, quanto ao final da etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.6. As propostas apresentadas pelos licitantes deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas, materiais, equipamentos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros, treinamento, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia, lucro e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do objeto licitado, constante da proposta, conforme exigências editalícias e contratuais, não sendo admitido pleito posterior em decorrências da exclusão de quaisquer despesas incorridas.

7.6.1. Os licitantes após a apresentação das propostas não poderão alegar preço inexequível ou cotação incorreta e deverão prestar o(s) serviço(s) sem ônus adicionais.

7.7. As propostas serão apresentadas e permanecerão sigilosas até o encerramento da fase competitiva.

7.7.1. Qualquer elemento que possa identificar o licitante nesta fase importa em desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

8. ABERTURA DA SESSÃO, ACOLHIMENTO DA PROPOSTA E ETAPA DE LANCES

8.1. A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital, a sessão pública será aberta sob comando do pregoeiro e será realizada de forma eletrônica, no SIAG.

8.2. Após a abertura da proposta, pelo pregoeiro, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

8.2.1. O conteúdo da proposta não poderá ser alterado, seja com relação ao preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos seus termos originais.

8.2.2. O pregoeiro poderá, no interesse da Administração Pública, relevar excesso de formalismo nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação.

8.2.3. Para efeito de julgamento das propostas, nenhuma oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos será considerada.

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.



SESP DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

8.5. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar seus lances sucessivos, os quais serão feitos exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado o modo de disputa fixado neste Edital.

8.6. Os lances deverão ser apresentados em valores sucessivos e decrescentes para o lote, considerando o valor total global do lote gerado pelo SIAG no momento do cadastramento da proposta inicial.

8.6.1. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ela ofertado e registrado no sistema.

8.6.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de acordo com os valores abaixo:

- a) Lote no valor até R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) terá o intervalo mínimo de R\$ 10,00 (dez reais);
- b) Lote no valor R\$ 5.001,00 (cinco mil e um reais) até R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) terá o intervalo mínimo de R\$ 100,00 (cem reais);
- c) Lote no valor acima de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) terá intervalo mínimo de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais);

8.6.3. Não serão aceitas cotações com valores com mais de duas casas decimais. Caso ocorra, o valor deverá ser arredondado para menor.

8.6.4. Os licitantes poderão oferecer lances, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

8.7. Para o presente Pregão, será adotado para o envio de lances o Modo de Disputa Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério menor preço.

8.7.1. A etapa de envio de lances na sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública de lances.

8.7.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances de que trata o subitem anterior será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.7.3. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública de lances será encerrada automaticamente.

8.7.4. Encerrada a fase competitiva, sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

8.8. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente, de acordo com as melhores propostas.

8.9. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente e a pedido do licitante, lance cujo valor seja manifestamente inexequível, permanecendo válido o último lance ofertado.

8.10. O sistema informará a melhor proposta imediatamente após o encerramento da etapa de lances, devendo os licitantes consultarem regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.

8.11. O sistema eletrônico somente permitirá a visualização da Proposta de Preços Eletrônica após o término da etapa de lances.

8.12. Na hipótese de desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

8.13. Quando ocorrer a desconexão do sistema SIAG e esta persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicado expresse aos participantes por meio do SIAG - Sistema de Aquisições Governamentais, sendo o seu acompanhamento de inteira responsabilidade do licitante.

8.14. A etapa de lances da sessão pública será encerrada automaticamente na hipótese de não haver novos lances.

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar com o licitante que apresentou proposta mais vantajosa, por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, para que seja obtida melhor proposta, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas em Edital.

9.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (DUAS) HORAS**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita pelo licitante, antes de findado o prazo previsto no subitem anterior.

9.2.2. Se o licitante não apresentar proposta atualizada, deverá o pregoeiro desclassificá-la e examinar as ofertas subsequentes e assim sucessivamente até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

9.2.2.1 Na hipótese acima, garantida a prévia defesa, a Administração poderá aplicar sanção administrativa ao licitante que deixou de apresentar a proposta atualizada.

9.3. No julgamento das propostas, será adotado o critério de menor preço, observando os demais requisitos estabelecidos neste Edital.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

9.4. O pregoeiro poderá suspender a sessão pública para realizar análise prévia das propostas, cujo prazo será definido na própria sessão.

9.5. O pregoeiro examinará a proposta ajustada ao melhor lance, quanto à compatibilidade do preço ao valor estimado para licitação, à sua exequibilidade e à sua adequação ao objeto licitado.

9.5.1. Em licitação por lote formado por mais de 01 (um) item, o valor de cada um dos itens da proposta de preço do licitante melhor classificada não poderá ultrapassar o preço de referência unitário, salvo quando, justificadamente, o sobrepreço for irrelevante e o lote em seu preço global for vantajoso para a Administração.

9.5.2. O valor ofertado após a fase de lances (proposta realinhada) não poderá ser superior em relação ao valor ofertado inicialmente em cada item pelo licitante (proposta inicial), tampouco ser maior que o valor estimado para licitação.

9.5.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, o pregoeiro poderá solicitar a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9.5.4. O pregoeiro poderá solicitar a correção de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica e, se necessário, afastar licitantes em razão de vícios insanáveis, podendo solicitar auxílio da equipe de apoio, se for o caso.

9.5.4.1. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei nº 14.133/2021, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.

9.6. Serão desclassificadas as propostas de preços que:

9.6.1 Contenham vícios insanáveis ou ilegalidades.

9.6.2 Não apresentem as especificações técnicas pormenorizadas neste Edital e de seus Anexos.

9.6.3 Apresentarem preços inexequíveis ou que permanecerem acima do orçamento estimado para licitação.

9.6.4 Não vierem a comprovar sua exequibilidade, quando exigido pela Administração.

9.6.5 Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.

9.7. As propostas abaixo de 75% poderão ser consideradas inexequíveis, em analogia autorizada pelo TCE-MT do artigo 59, §4º da Lei nº 14.133/2021.

9.8. Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

9.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 2º do art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, para efeito de comprovação de sua exequibilidade.

9.10. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam o pedido.

9.11. Caso a proposta da primeira colocada permaneça acima do preço estimado e esgotada toda a negociação direta, o licitante será desclassificado e serão convocados os demais licitantes, de acordo com a ordem classificatória, para negociação de condições mais vantajosas, observando o preço estimado da licitação.

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

9.13. Caso o licitante melhor classificado tenha participado da pesquisa de preço desta Licitação, para compor o seu valor estimado, seja por meio de contratos firmados ou por orçamentos, a sua contratação fica atrelada ao respectivo valor, sendo considerado como valor teto da sua possível contratação, ou seja, o valor da sua proposta deverá ser igual ou melhor àquele que compõe o preço de referência, salvo justificativa.

9.14. Se a proposta ou o melhor lance não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

9.15. Finalizada a sessão pública não poderá haver desistência da proposta ou dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes na legislação vigente.

9.16. Todos e quaisquer avisos pertinentes ao certame serão postados no chat e/ou anexados no mesmo local de disponibilização deste Edital no sistema SIAG, sendo o seu acompanhamento de inteira responsabilidade do licitante.

9.16.1. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública constarão em ata divulgada no sistema eletrônico SIAG, sem prejuízos das demais formas de publicidades previstas em Lei, não podendo o licitante alegar desconhecimento da informação.

10. AMOSTRAS/PROVA DE CONCEITO

10.1. Não haverá exigência de amostras.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Nos termos do art.63 da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

11.2. Encerrada a fase de julgamento das propostas, o pregoeiro solicitará o envio de documentos de habilitação, somente do licitante vencedor, exclusivamente via de sistema, no prazo de até 02 (duas) horas e avaliará a necessidade de suspender a sessão para análise da documentação de habilitação. Caso não haja data de retorno estipulada pelo pregoeiro durante a sessão, será publicada no Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, a futura data de reabertura da sessão para divulgação do resultado da fase de habilitação e prosseguimento do processo licitatório.

11.3. A apresentação dos documentos com o propósito de comprovar a habilitação será feita na forma do art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

11.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta vencedora, o pregoeiro verificará o cumprimento das condições de participação, especialmente quanto à inexistência de sanções que impeçam a participação no certame ou a futura contratação, que será realizada mediante consulta nos seguintes cadastros:

11.4.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis).

11.4.2. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso – TCE/MT.

11.4.3. Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, gerenciado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG.

11.4.4. Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral do Estado de Mato Grosso – CGE/MT(<http://www.controladoria.mt.gov.br/ceis>).

11.4.5. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

11.4.6. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

11.4.7. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos **subitens 11.4.1, 11.4.5 e 11.4.6** acima, pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

11.4.8. A consulta aos cadastros será realizada em nome do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992 (Redação dada pela Lei nº 14.230 de outubro de 2021), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.4.9. Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

11.5. Os documentos de habilitação que deverão ser apresentados, são os seguintes:

11.5.1. **Relativos à Habilitação Jurídica:**



SESP DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

11.5.1.1. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, estatuto, ato constitutivo ou contrato social em vigor, devidamente registrado no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhados da documentação de seus administradores.

11.5.1.2. Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empresária licitante e/ou do procurador. O procurador deverá ainda apresentar o instrumento válido da procuração.

11.5.1.3. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI.

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

11.5.1.5. No caso de pessoa física, se elas forem autorizadas a participar do certame, cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

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

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

11.5.1.8. Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.5.1.9. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

11.5.1.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.5.2. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

11.5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

11.5.2.2. Certidão Conjunta de Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciária, podendo ser retirada no site: <https://www.gov.br/receitafederal>.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

11.5.2.3. Certidão de regularidade fiscal perante o Estado de Mato Grosso e perante o Estado de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa;

11.5.2.3.1. Nos casos em que não for possível a certidão consolidada, será suficiente a CND específica para participar de licitações, expedida pelo órgão competente do respectivo domicílio tributário ou sede.

11.5.2.4. Certidão de regularidade fiscal perante o Município de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

11.5.2.5. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). A mesma pode ser retirada no site: **www.caixa.gov.br**.

11.5.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho no site do Tribunal Superior do Trabalho – **www.tst.jus.br**.

11.5.2.7. Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativas, nos termos da lei de regência, para fins de comprovações fiscais e trabalhistas.

11.5.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

11.5.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 02 (dois) exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprovem a boa situação financeira da empresa, conforme segue:

11.5.3.1.1. Empresas regidas pela Lei 6.404/76 (sociedade anônima):

- Publicados em Diário Oficial; ou
- Publicados em jornal de grande circulação; ou
- Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

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

- Cópia do Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, extraídos do Livro Diário com o Termo de abertura e encerramento com o “Termo de Autenticação” da Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio do licitante; ou

- Cópia do Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado dos 02 (dois) últimos exercícios – DRE registrado na Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio do licitante.

11.5.3.1.3. Empresas sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 – Estatuto da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte:

- Apresentar o Balanço Patrimonial conforme o subitem 11.5.3.1.2.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

11.5.3.1.4. Caso o licitante seja cooperativa, deverá comprovar o envio do Balanço Geral e o Relatório do Exercício Social dos 02 (dois) últimos exercícios sociais ao órgão de controle, conforme dispõe o art. 112 da Lei 5.764, de 1971. Tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o mesmo artigo, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

11.5.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis por fotocópia do balanço de abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio dos licitantes.

11.5.3.3. Os documentos referentes ao Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

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

11.5.3.5. Os tipos societários obrigados e/ou optantes pela Escrituração Contábil Digital – ECD, consoante disposições contidas no Decreto 6.022/2007, regulamentado através da IN 2003/2021 da RFB e alterações, apresentarão documentos extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped na seguinte forma:

11.5.3.5.1. Recibo de Entrega de Livro Digital transmitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped, nos termos do Decreto 8.683/2016, desde que não haja indeferimento ou solicitação de providências.

11.5.3.5.2. Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário Digital extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped.

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

11.5.3.6. A comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), obtidos a partir dos dados resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações dos Balanços Patrimoniais, relativos aos 02 (dois) últimos exercícios, já exigíveis na forma da lei, sendo admitido para qualificação apenas resultados superiores a 1 (um) nos 02 (dois) exercícios exigidos:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

11.5.3.6.1. Junto com o balanço patrimonial poderá ser apresentado o demonstrativo de cálculo dos índices acima, assinado pelo profissional contábil responsável pela empresa;

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

11.5.3.7. A Certidão de Cadastro de Fornecedores demonstra o Balanço Patrimonial de apenas um ano, entretanto o artigo 134, inciso II do Decreto Lei 1.525/2022 exige balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais.

11.5.3.8. Todas as formas societárias deverão apresentar Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou extrajudicial, no CNPJ da matriz, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante.

11.5.3.8.1. Caso a certidão exigida acima seja emitida na forma POSITIVA para recuperação judicial, o licitante deverá comprovar, por meio de certidão emitida pela instância judicial competente, que o plano de recuperação foi aprovado em assembleia geral de credores e homologado pelo juiz, e que está sendo cumprido regularmente, demonstrando que a empresa está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme art. 134, § 2º do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

11.5.3.8.2. Se o documento exigido neste item não conter indicação de data de validade, será considerada válida a certidão expedida em até 60 (sessenta) dias antes da data de abertura da licitação.

11.5.3.8.3. Não será exigida essa certidão das pessoas jurídicas indicadas no art. 2º da Lei nº 11.101/2005.

11.5.3.8.4. Não se aplicará a exigência de balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais ao licitante que se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 23, § 4º, e art. 30, ambos da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, situação em que a comprovação da boa situação financeira dar-se-á pela verificação do capital social, o qual deve ser igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

11.5.4. Documentação Complementar:

11.5.4.1. Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento, para todos os efeitos legais, sob pena de aplicação das sanções cabíveis. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.3. Declaração de que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.4. Declaração da própria empresa de que não possui em seu quadro de pessoal e societário, servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções de gerência ou administração, conforme art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 04/1990, ou servidor do contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º da Lei nº 14.133/2021. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.5. Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.6. Declaração para fins do disposto no inciso VI, artigo 68 da Lei nº 14.133/2021, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.7. Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021. (Conforme Modelo Anexo III)

11.5.4.8. **Documentação Complementar, exigível nos termos da LC 123/2006:**

11.5.4.8.1. Declaração de que é **ME, EPP ou MEI** e não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e, nos termos do art. 28 da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, está apto a usufruir do tratamento estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006. (Conforme Modelo Anexo IV)

11.5.4.8.2. Declaração de que no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021. (Conforme Modelo Anexo IV)

11.5.4.8.3. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial, que define o porte da empresa, cuja condição de ME/EPP será atestada por meio do balanço patrimonial exigido no subitem 10.4.3.1.

11.5.4.8.3.1. Quando optante pelo SIMPLES NACIONAL, a comprovação da condição de ME/EPP poderá ser mediante apresentação do Comprovante de opção pelo SIMPLES, obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal.

11.5.5. **Relativos à Qualificação Técnica:**

11.5.5.1. É necessária a apresentação de documentos que comprovem a habilitação técnica do licitante para executar o objeto contratual, pelas seguintes razões: A apresentação de atestado (s) de qualificação técnica visa atender o interesse



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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.

11.5.5.2. 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;

b.1 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.

b.2 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.

b.3 Caso a empresa seja vencedora na fase de lances de mais de um lote desta licitação, a comprovação da capacitação técnico-profissional deve ser cumulativa para o quantitativo total de refeições dos lotes, sob pena de desabilitação.

b.4 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.

b.5 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.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

b.6 Para os atestados que não estiverem em conformidade com o estabelecido no subitem anterior, deverá ser solicitado sua validação na Coordenadoria de Serviços de Alimentação/SESP.

b.7 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.

b.8 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.

b.9 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 nº14.133/2021, e alterações posteriores, mediante a demonstração de ter em seu quadro funcional na data prevista para a entrega da proposta, o profissional nutricionista, reconhecido pela entidade competente - Conselho Regional de Nutricionistas, através de registro na Carteira Profissional ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo, detentor de responsabilidade técnica para a execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou prazos máximos.

11.5.6. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na Lei 14.133/2021.

11.5.7. O licitante deve apresentar os documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.5.8. Serão exigidas, ademais, dos licitantes as declarações dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

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

11.5.9.2. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

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

11.5.9.6. Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

11.5.9.7. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

11.6. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, em sendo possível, constar o número de inscrição no CNPJ e endereço respectivo, salientando que:

11.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

11.6.2. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.6.3. Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da(s) filial(ais) do licitante.

11.7. Os documentos de **HABILITAÇÃO** apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua emissão.

11.7.1. Excetuam-se do prazo acima mencionado, os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade ou responsabilidade técnica.

11.8. Será permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante o uso de certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas (ICP-Brasil) ou certificado corporativo avançado do Poder Executivo Estadual correspondente a assinatura eletrônica avançada, prevista na Lei Estadual 11.767/2022.

11.9. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

11.10. Ao pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

11.11. A prova de autenticidade de cópia de documento ou o reconhecimento de firma somente serão exigidos quando houver dúvida sobre a veracidade do documento, admitida a autenticação realizada por servidor através da apresentação da original ou realizada por advogado por sua responsabilidade profissional.

11.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

11.12.1. Complementar informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame.

11.12.2. Atualizar documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.13. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 139 do Decreto, restringe-se à juntada/encarte no sistema, após a abertura da sessão pública, de documento inexistente no momento da apresentação da proposta. Neste caso, o licitante não atende à condição exigida no Edital e por tal razão está inabilitado. Caso o documento esteja apenas ausente, isto é, existente no momento da apresentação da proposta, porém, por falha ou equívoco não tenha sido apresentado pelo licitante, deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.

11.13.1. Admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame não fere os princípios da isonomia e igualdade entre os licitantes e o oposto, ou seja, a desclassificação do licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público.

11.14. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitações de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediatamente a intenção de recorrer, expondo os motivos de forma resumida em **campo próprio do Sistema Eletrônico, no prazo de 15 (quinze) minutos**, contados da declaração do vencedor. Após a manifestação no sistema, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados do encerramento da sessão, para apresentação das razões do recurso, restritas aos motivos apontados na sessão pública, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

12.1.1. As petições de recurso (razões e contrarrazões) deverão ser encaminhadas exclusivamente (ANEXADAS E ENVIADAS) por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - SIAG, respeitando o prazo de 03 (três) dias úteis indicado no subitem anterior.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a preclusão do direito de recurso.

12.3. Não serão aceitas ou consideradas as razões e contrarrazões recursais enviadas de forma não prevista neste Edital, ou cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo ou tenha sido assinada por pessoa inabilitada para representar a empresa, seja ela recorrente ou recorrida.

12.4. Na hipótese de haver recurso contra decisão em um determinado item ou lote, este não terá efeito suspensivo para os demais.

12.5. A fase recursal seguirá o disposto nos artigos 143 e 144 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

12.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o certame.

12.7. A decisão será disponibilizada por meio do Sistema de Aquisições Governamentais – SIAG, na área pública, junto ao Edital.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Encerrada a etapa de recurso e independentemente da existência de irrevogação, o pregoeiro encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para adjudicação e homologação do procedimento licitatório, observadas, no que couber, as disposições do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Este Pregão não se destina à formação de registro de preços.

15. DO CONTRATO

15.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado contrato com a Adjudicatária, com vigência de **30 (trinta) MESES**, contados a partir da data de sua assinatura, adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários.

15.1.1. A minuta integral do contrato é parte integrante deste Edital, constante no Anexo V deste instrumento convocatório.

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

15.3. Para formalização do contrato será exigido Termo Anticorrupção das empresas beneficiadas direta ou indiretamente com recursos públicos estaduais, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e a ética.

15.4. As cláusulas e condições contratuais, inclusive as sanções por descumprimento das obrigações serão aquelas previstas no Termo de Referência e minuta do contrato, anexos a este Edital.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

15.5. É vedada a subcontratação do objeto deste contrato.

15.6. REGRAS ACERCA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO ESTÁ PREVISTA NA CLÁUSULA QUINTA DA MINUTA DO CONTRATO (ANEXO V).

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, correrão à conta dos seguintes créditos orçamentários:

19101.0009.14.421.509.2746.9900.3.3.90.39.123.15010100.4.01.01

17. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

17.1. A fiscalização será exercida por servidor designado pelo CONTRATANTE, conforme disposto na CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA da Minuta do Contrato (Anexo V).

18. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

18.1. 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, de acordo com o descrito no item "5.11 – DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA", do Contrato.

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

18.3. Os pedidos de refeição serão entregues à fornecedora do seguinte modo:

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

18.3.2. **Almoço:** O pedido será entregue no ato da entrega do Café da Manhã do dia do servimento;

18.3.3. **Jantar:** o pedido será entregue no ato da entrega do Almoço do dia do servimento;

18.3.4. Excepcionalmente os pedidos poderão ser realizados através de ligação telefônica, devendo ser justificado posteriormente por documento escrito que deve ser enviado para a Contratante, no prazo máximo de dois dias.

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

18.5. As Dietas Especiais deverão ser fornecidas conforme a solicitação do nutricionista da SESP/MT, que o fará formalmente à Contratada. As Dietas Especiais deverão ser acompanhadas



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

do diagnóstico médico que gerou a solicitação, de acordo com a patologia apresentada pelos reeducandos.

18.6. Caso ocorra determinação para o ingresso de reeducandos na Unidade após os períodos estipulados no item 6.2.2, deverá a Direção desta, solicitar as refeições adicionais, via e-mail, confirmando a solicitação junto à Contratada, até 02 (duas) horas antes do servimento das refeições.

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

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

18.9. As amostras diárias do almoço e do jantar deverão ser enviadas em embalagem tipo marmiteix de isopor nº 09 acondicionado em suporte apropriado e as saladas em embalagem plástica transparente. Desjejum e lanche (em caso de lanche em substituição ao jantar): pão, salgado, etc., deverão ser enviados em embalagens individuais.

18.10. DEMAIS CONDIÇÕES ENCONTRAM-SE DEVIDAMENTE DETALHADAS NA CLÁUSULA QUINTA DA MINUTA DE CONTRATO (ANEXO V).

19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE
--

19.1. O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE em favor da CONTRATADA, conforme disposto na CLÁUSULA SÉTIMA E OITAVA da Minuta do Contrato (Anexo V).

20. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
--

20.1. Comete infração, passível de penalidades, o licitante que:

20.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

20.1.2. Não mantiver sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

20.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de vigência da ata de registro de preço.

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

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

20.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei.

20.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento.

20.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

20.2. O licitante que cometer qualquer das infrações descritas no item anterior será responsabilizado, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sendo garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa.

20.3. Os crimes contra a Administração Pública aos quais estão sujeitos os licitantes, processar-se-ão pela Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e pelo Código Penal, para fins de responsabilização das pessoas jurídicas, na esfera administrativa, civil e penal.

20.4. Na ocorrência de impugnação ou recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade e competente poderá aplicar a sanção estabelecida no artigo 156, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.5. A não apresentação da proposta atualizada e documentos de habilitação sujeita o licitante à aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração, com seu respectivo registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado, garantido o direito de defesa.

20.6. Constatada a possível prática de crime, assim definido na legislação, na execução da licitação, contrato, o fato será comunicado à autoridade policial competente para apuração.

20.7. A sanção de multa será aplicada isolada ou cumulativamente com outras penalidades no caso de atraso injustificado ou em qualquer outro caso de inexecução que implique prejuízo ou transtorno à administração na forma prevista em Edital, nos termos do artigo 369 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

20.8. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

20.9. Para as infrações previstas nos subitens 20.1.1, 20.1.2, 20.1.3 e 20.1.4 acima, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

20.10. Para as infrações previstas nos subitens 20.1.5, 20.1.6, 20.1.7, 20.1.8 e 20.1.9 acima, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

20.11. Quanto ao atraso para assinatura do contrato:

20.11.1. Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento), sobre o valor da nota de empenho se for entrega única e sobre o valor do contrato se for entrega parcelada.

20.11.2. A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 10º (décimo) dia útil, multa de 10% (dez por cento), sobre o valor da nota de empenho se for entrega única e sobre o



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

valor do contrato se for entrega parcelada, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11o (décimo primeiro) dia útil de atraso.

20.12. As hipóteses de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade estão dispostas nos §§4º e 5º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

20.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos à Administração Pública decorrentes dessa conduta, a implantação/aperfeiçoamento de programa de integridade, a situação econômico-financeira do acusado, no caso de aplicação de multa, e a conduta praticada pelo infrator, bem como a intensidade do dano provocado segundo os critérios de razoabilidade e proporcionalidade.

20.14. As penalidades de advertência e multa podem ser aplicadas cumulativamente e realizar-se-ão em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se os procedimentos previstos em lei.

20.15. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

20.16. As sanções previstas nesta seção e no Termo de Referência, anexo deste Edital, não eximem o contratado da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao Órgão/Entidade.

20.17. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

20.18. Demais disposições acerca das infrações e sanções estão dispostas na legislação aplicável, em especial Lei nº 14.143/2021, Lei nº 12.846/2013, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Decreto Estadual 522/2016 e Código Penal.

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do contratado farão parte integrante do contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

21.2. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão de novo documento.

21.3. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades; revogar a licitação por motivo de



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

conveniência e oportunidade; proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; adjudicar o objeto e homologar a licitação, nos termos do artigo 71 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

21.3.4. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado até a data em que for declarada a anulação ou tornado ineficaz os atos decorrentes dessa declaração, conforme disposição do art. 149 da Lei nº 14.133/2021.

21.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta ao Órgão, que não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado da licitação.

21.5. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para outro dia e hora e novamente publicados na Imprensa Oficial.

21.7. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente.

21.8. O aviso sobre este Edital, bem como eventuais retificações e publicações posteriores, serão publicados no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso – DEO/MT, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, bem como disponibilizado, no Portal de Aquisições da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão - SEPLAG, no link: <http://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/>.

21.9. A homologação do resultado desta licitação não gera direito à contratação, mas mera expectativa de direito.

21.10. Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 1.525/2022.

21.11. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame, observado e informado no aviso e no Edital o horário local do órgão promotor da licitação (Cuiabá/MT) e o horário de Brasília.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

21.12. Havendo alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também às minutas de contrato.

21.13. São partes integrantes deste Edital:

- a) ANEXO I – Termo de referência
- b) ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;
- c) ANEXO III – Modelo de Declaração;
- d) ANEXO IV – Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- f) ANEXO V – Minuta do Contrato.

CÉSAR AUGUSTO DE CAMARGO ROVERI
Secretário de Segurança Pública
SESP-MT



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 00021/2024/ SESP

I – INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS SOBRE A DESPESA	
1 – ÓRGÃO: SESP	2 – TERMO DE REFERÊNCIA- 00021/2024/SESP CP Nova Xavantina- MT
3 – Número da Unidade Orçamentária: 19101	4 – Descrição da Categoria de Despesa: () Capacitação () Equipamento de TI () Consultoria/Auditoria/Assessoria () Despesa de Custeio () Bens Permanentes (duráveis) (X) Material/Serviços
5 – Unidade Administrativa Solicitante: COORDENADORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	

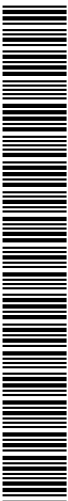
II – FUNDAMENTAÇÃO MÍNIMA PARA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO SINTÉTICO

Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta para atender as reeducandas da unidade prisional de Nova Xavantina, conforme especificações e exigências estabelecidas neste termo de referência.

LOTE ÚNICO – UNIDADE PRISIONAL DE Nova Xavantina –MT

LOTE ÚNICO							
Itens							
Tipo	Item	Código	Descrição	Un. Aquis.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
Único	1	1101070	CAFÉ DA MANHÃ (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TI PO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	45.000	7,33	329.850,00
Único	2	1105289	CAFÉ DA MANHÃ DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	4.500	7,31	32.895,00
Único	3	1101071	ALMOÇO (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	45.000	20,69	931.050,00
Único	4	1105231	ALMOÇO DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	4.500	20,52	92.340,00
Único	5	1101072	JANTAR (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS,	UN.	45.000	21,54	969.300,00





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

			CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE				
Único	6	1105233	JANTAR DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL) PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	4.500	21,40	96.300,00
Total (R\$)						98,79	2.451.735,00

1.1 FOI ESTIPULADO O QUANTITATIVO ESTIMADO DE 10% DO TOTAL PARA SUPRIR A EVENTUAL DEMANDA DE DIETA ESPECIAL SOBRE CADA ITEM (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR DOS REEDUCANDOS).

2. DAS ESPECIFICAÇÕES.

2.1. As especificações das refeições serão as seguintes:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO – Unidades Prisionais Masculinas e Femininas
01	CAFÉ DA MANHÃ: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã, composto conforme normas nutricionais por: leite integral (200ml) com café (50ml) ou leite integral (250ml) com achocolatado (20g); ou chá (mate, capim cidreira, erva cidreira, canela, erva doce, outros) na quantidade de 250 ml; ou café na quantidade de 150ml; pão francês (01 unidade de 50g) com margarina (10g).
	CAFÉ DA MANHÃ- DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã-Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: leite desnatado ou integral (250ml), adoçado ou não, podendo ser adicionado de aveia em flocos (20g), ou cereal de milho (20g), ou cereal de arroz (20g) ou amido de milho (20g); OU Chá (mate, erva doce, capim cidreira, canela, outros) na quantidade de 250ml, adoçado ou não; Pão francês (1 unidade de 50g) ou biscoito (salgado ou doce) (06 unidades ou 40g) com margarina (10g) ou geleia (10g); Fruta (01 unidade média ou 01 porção (120g);
02	ALMOÇO: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (per capita 300g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 120g), carne suína (per capita 150g para homens e 120g para mulheres), linguiça toscana (per capita 150g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160 g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150 g com osso para mulheres), peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc.: per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100g para mulheres; ou batata palha (per capita 50g para ambos os sexos).
	ALMOÇO – DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço-Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (250g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (120g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc.: per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100 g para mulheres. Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por no mínimo 120g de carne. Sobremesa: Fruta (01 unidade média ou



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

	01 porção (120g)). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipolipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, laxativa, entre outras.
03	JANTAR: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (per capita 300g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 120g), carne suína (per capita 150g para homens e 120g para mulheres), linguiça toscana (per capita 150g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g s em osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150 g com osso para mulheres), peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc.: per capita 80g para mulheres e Guarnição com posta de legumes ou ovos: per capita 100g para mulheres ou batata palha (per capita 50g para ambos os sexos); Fruta (per capita 120g ou 01 unidade média). JANTAR- DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar- Dieta Especial, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (250g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (120g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 1 20g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150 g com osso para mulheres), peixe (150g); Guarnição composta de: massas, le gumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g para homens; Guarnição composta de: massas, farofas, polentas, creme de milho, etc.: per capita 80g para mulheres e Guarnição composta de legumes ou ovos: per capita 100 g para mulheres. Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por no mínimo 120g de carne. Sobremesa: Fruta (01 unidade média ou 01 porção (120g)). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipolipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, laxativa, entre outras.

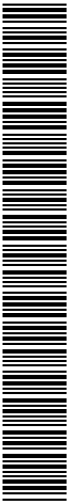
2.2. Os per capitas acima descritos são referentes às preparações prontas para o consumo. A carne servida não poderá conter osso, a exceção da carne de frango. O per capita das frutas é referente à parte comestível.

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

2.4. Os quantitativos estimados neste Termo de Referência são para o período de 30 (trinta) meses, calculados com base nos valores da média de refeições dos últimos 12 meses, conforme planilha abaixo, considerando a flutuação de população de reeducandos, levando em conta a porcentagem de diferença entre maio de 2022 a maio de 2023, conforme tabela a seguir:

TABELA DE LEVANTAMENTO DE QUANTITATIVO.

Descrição	Qnt. Maio 2022	Qnt. Maio 2023	Variação %	Qnt. Mensal de	Qnt. Mensal conforme nº de vagas	Qnt. Estimada	Qnt. Estimada
-----------	----------------------	----------------------	---------------	-------------------	--	------------------	------------------



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

				maio/2023 + 10%		anual (12 meses)	30 meses
Café da manhã – Sistema Penal	245	1.200	389.796%	1.320	1.500	18.000	45.000
Café da manhã Dieta Especial – Sistema Penal	24	120	400.000%	132	150	1.800	4.500
Almoço – Sistema Penal	249	1.200	381.928%	1.320	1.500	18.000	45.000
Almoço Dieta Especial – Sistema Penal	24	120	400.000%	132	150	1.800	4.500
Jantar – Sistema Penal	249	1.200	381.928%	1.320	1.500	18.000	45.000
Jantar Dieta Especial – Sistema Penal	24	120	74.46%	132	150	1.800	4.500

2.5. Os valores referentes ao quantitativo estimado anual de Dieta Especial (para café da manhã, almoço e jantar) correspondem a aproximadamente 10% do quantitativo geral, levando em conta a média estipulada na tabela acima considerando o maior quantitativo, sendo o do almoço.

2.6. Os quantitativos foram considerados em cima do número de vagas disponíveis para a Unidade, tendo em vista que durante o ano de 2022 a unidade encontrava-se em reforma, sendo fornecidas refeições apenas para os reeducandos que trabalharam 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 de 2022 e maio de 2023, conforme tabela acima, e o ocupado atualmente é um número próximo da capacidade disponível na unidade.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

2.7. Importante mencionar que a quantidade é estimada em pessoas privadas de liberdade com projeção para o período de 30 meses; assim, cabe apresentar a tabela de população carcerária seguinte, contendo o quantitativo na data de 24/11/2023, essa população pode sofrer variações por razão de decretação judicial de liberdade, progressão de pena, transferências ou por outras razões ligadas à atividade de gestão de cada Sistema.

Unidade Penal	Pessoas Privadas de Liberdade em 24/11/2023
Capacidade CP Nova Xavantina	50
Quantitativo atual	37

2.8. O Contrato terá vigência de 30 meses (trinta meses) a contar da sua assinatura, observado o disposto no Art. 107, da Lei nº 14.133/21.

2.9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.451.735,00.

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

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

2.9.4. O quantitativo a ser contratado foi dimensionado da seguinte forma: Tabela subitem 2.4 - levantamento de quantitativo.

2.10. DA DESTINAÇÃO DO LOTE:

2.10.1. O LOTE SERÁ DESTINADO A AMPLA DISPUTA.

2.11. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

2.12. FUNDAMENTAÇÃO PARA ESCOLHA DA MODALIDADE LICITATÓRIA:

2.12.1. A modalidade licitatória adotada para a seleção do fornecedor será o PREGÃO (Art. 28, Inciso I – Lei 14133/2021), sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento de menor preço.

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ADMINISTRATIVA DA CONTRATAÇÃO.

Justifica-se a presente contratação pela necessidade de fornecer refeições (café da manhã, almoço, jantar e 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. 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. A administração de um serviço de alimentação e nutrição é uma atividade muito complexa, que, se feita pela própria gestão do sistema penitenciário, demandaria um desvio do foco da atividade principal dos mesmos. Outrossim, a presente contratação será feita para substituir o contrato de número 357/2022/SISPEN/SESP que atende à Unidade Penal de Nova Xavantina-MT, o qual teve início da execução em 09/02/2023, com vigência até 16/09/2025 e não suportou o aumento do quantitativo previsto para o contrato, conforme especificado no item 2.6, neste íterim estávamos em



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

mesa técnica com o TCE Mesa nº 01/2023 a qual definiria a nova modalidade e ajustes no Termo de Referência para as novas contratações.

3.1 AGRUPAMENTO DOS ITENS.

Na presente 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. Incurreria 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, 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. Assim não será atendido o contido no art. 48 do inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, Art. 23, 24 e 25 da Lei Complementar nº 605/2018, deixando de ser estabelecida cota especial reservada às entidades preferenciais (microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais), conforme permissão constante no art. 27 da Lei Complementar nº 605/2018, onde não se aplica o disposto nos Art. 23, 24 e 25 quando “não for vantajoso para a Administração ou representar prejuízo ao conjunto ou a complexidade do objeto a ser contratado, justificadamente”, pois a possível divisão dos itens por lote, poderá incorrer em vários contratos, com contratadas distintas, o que geraria uma grande dificuldade na gestão contratual, como por exemplo: divergências entre as contratadas. Ademais, não há impeditivo para que microempresas e empresas de pequeno porte participem do certame licitatório.

3.2 DA INEXISTÊNCIA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

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

3.3 DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.

Lei Nº14.133/2021; Decreto Nº1.525/2022 e demais legislações correlatas.

4. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

Considerando o valor total estimado da contratação, esta licitação destina-se à ampla concorrência.

4.1. Não há reserva de cotas para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, pois o objeto licitado envolve contratação de serviços, sendo que o inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 81, VI, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, impõe o tratamento diferenciado apenas quanto à aquisição de bens de natureza divisível.

4.2. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018 deverá selecionar a opção no SIAG, antes do envio da proposta, e no momento da Habilitação comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados neste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

4.3. A falta de identificação no sistema antes do envio da proposta tal como indicado no subitem anterior, impedirá o licitante de usufruir de qualquer dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

4.4. Serão estendidas às Cooperativas os benefícios previstos para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

4.5. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, referência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

4.6. Entende-se haver empate quando as ofertas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.

4.7. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, prorrogáveis por período igual, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.8. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar declaração de que não celebraram contratos com a Administração Pública no ano- calendário de realização da licitação, cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.9. **DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS**

Em razão da natureza do objeto e da discricionariedade da Administração Pública, não será permitida a participação de consórcios de empresas. E, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência, e posteriormente executar o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

4.10. **COOPERATIVAS**

Será admitida nesta licitação a participação de Cooperativas, devendo, para tanto, ser observados os requisitos indicados no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, desde que tenham por escopo os mesmos serviços, operações e atividades exigidas neste certame, previsto em seu objeto social, observadas as demais formalidades previstas em lei.

4.11. **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

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

5. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.**

5.1. **Sustentabilidade:**

5.1.1. 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:

5.1.1.1. Economia de energia;

5.1.1.2. Economia em materiais plásticos descartáveis;

5.1.1.3. Economia de água; e

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

5.1.2. A empresa licitante vencedora se obriga a adotar padrão mínimo de sustentabilidade durante a



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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.

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

5.2. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E ANÁLISE DE RISCO:

Foi realizado o ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR- ETP Nº 001/2024/CSA/SASP/SESP e Mapeamento de Gestão de Riscos, o qual foi elaborado juntamente com a NGER/SESP em 2022, os quais são parte importante deste procedimento.

6. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DE FORMA DE ENTREGA DOS SERVIÇOS.

6.1. DA EXECUÇÃO:

6.1.1. 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, de acordo com o descrito no item “6.11 – DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA”, deste Termo de Referência.

6.2. DO PEDIDO DE REFEIÇÕES.

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

6.2.2. Os pedidos de refeição serão entregues à fornecedora do seguinte modo:

6.2.2.1. Café da Manhã: O pedido será entregue no ato da entrega do Jantar do dia anterior;

6.2.2.2. Almoço: O pedido será entregue no ato da entrega do Café da Manhã do dia do servimento;

6.2.2.3. Jantar: o pedido será entregue no ato da entrega do Almoço do dia do servimento;

6.2.2.4. Excepcionalmente os pedidos poderão ser realizados através de ligação telefônica, devendo ser justificado posteriormente por documento escrito que deve ser enviado para a Contratante, no prazo máximo de dois dias.

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

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

6.2.5. Caso ocorra determinação para o ingresso de reeducandos na Unidade após os períodos estipulados no item 6.2.2, deverá a Direção desta, solicitar as refeições adicionais, via e-mail, confirmando a solicitação junto à Contratada, até 02 (duas) horas antes do servimento das refeições.

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

6.2.6.1. As amostras das refeições devem ser enviadas às Unidades demandantes concomitantemente



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

à entrega da refeição a que se refere.

6.2.6.2. As amostras diárias do almoço e do jantar deverão ser enviadas em embalagem tipo marmiteix de isopor nº 09 acondicionado em suporte apropriado e as saladas em embalagem plástica transparente. Desjejum e lanche (em caso de lanche em substituição ao jantar): pão, salgado, etc., deverão ser enviados em embalagens individuais.

6.3 HORÁRIO DE ENTREGA

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

6.3.2. Os horários de entrega nas Unidades Penitenciárias serão os seguintes:

6.3.2.1. Café da Manhã: Entre 06:30 horas e 7:00 horas;

6.3.2.2. Almoço: Entre 11:00 horas e 11:30 horas;

6.3.2.3. Jantar: Entre 16:30 horas e 17:00 horas.

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

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

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

6.4. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

6.4.2. A composição das refeições, guarnições, saladas e pratos proteicos foi elaborada considerando as necessidades nutricionais da população atendida, distribuição das necessidades nutricionais ao longo das refeições do dia, 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.

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

6.4.4. 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



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

6.4.4.1 Pão francês com Margarina vegetal;

6.4.4.2 Leite de vaca integral com café ou Leite de vaca integral com achocolatado ou Chá ou Café.

6.4.5 COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

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 15 0g; peixe 150g; carne suína 15 0g; 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 100g (80g guarnições ricas em carboidratos e 100g as demais)	155
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 15 275 0g; peixe 150g; carne suína 12 0g; 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

6.4.5.1 Salada;

6.4.5.2 Guarnição;

6.4.5.3 Carne (prato proteico);

6.4.5.4 Arroz e feijão.

6.4.6 COMPOSIÇÃO DO JANTAR DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

JANTAR- MASCULINO		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO* (kcal)
Salada	vegetais do Grupo A (30g) e G	20



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

	Grupo B (40g) = total 70g	
Guarnição	100g	180
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 15 0g; peixe 150g; carne suína 15 0g; 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

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 100g (80g guarnições ricas em carboidratos e 100g as demais)	155
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 15 0g; peixe 150g; carne suína 12 0g; 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

6.4.6.1. Salada;

6.4.6.2. Guarnição;

6.4.6.3. Carne (prato proteico);

6.4.6.4. Arroz e feijão;

6.4.6.5. Fruta.

6.4.7. COMPOSIÇÃO DA GUARNIÇÃO:

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

6.4.8. COMPOSIÇÃO DA SALADA:

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

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

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

6.4.9. PRATO PROTÉICO (CARNES):

6.4.9.1. Frango (coxa, sobre coxa e peito);

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

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

6.4.9.4. Peixe (ventrecha ou filé sem espinhas ou postas);

6.4.9.5. Embutidos: Linguiça (suína, tipo toscana);

6.4.9.6. Embutidos e suínos não comporão as dietas especiais.

6.4.10. MODO DE PREPARO DAS CARNES:

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

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

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

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

6.4.10.5. Peixe: O modo de preparo poderá variar entre frito, assado e cozido. Não poderá ser fornecido steak de peixe.

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

6.4.11. Modo de preparo de carne para Dietas Especiais:

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

6.4.11.3. Peixe: Poderá variar entre assado, cozido ou mojica. Não poderá ser fornecido steak ou hambúrguer de peixe.

6.4.12. Frequência das preparações do prato proteico:

6.4.12.1. Frequência máxima em que poderão ser fornecidas:

6.4.12.1.1. Carne bovina fracionada (iscas ou cubos) – 02 (duas) vezes na semana;

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

6.4.12.1.3. Carne suína fracionada (iscas, cubos) ou fatiada ou bife – 02 (duas) vezes na semana

;

6.4.12.1.4. Feijoadas 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias, em substituição à carne suína;

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

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

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

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

6.4.12.1.9. Carne de frango com arroz (galinhada) – 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias.

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

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

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

6.4.12.2 Frequência mínima em que deverão ser fornecidas:

6.4.12.2.1. Peixe em qualquer preparação, pelo menos 01 (uma) vez ao mês;

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

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

6.4.12.4. Os legumes da “carne com legumes” (carne fracionada em iscas, cubos ou moída) não





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

são considerados guarnição.

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

6.4.13. Frequência das preparações de guarnição:

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

6.4.14. Quanto ao desjejum e frutas:

6.4.14.1. Frequência do fornecimento no desjejum para o Sistema Penitenciário:

6.4.14.1.1. 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

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

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

6.4.14.1.4. 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.

6.4.14.1.5. 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.

6.4.15. SUBSTITUIÇÕES

6.4.15.1. Com a aprovação da equipe de nutrição da CSA/SESP, o prato proteico poderá ser substituído por:

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

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

fornecido com a casca.

6.4.15.2. Com a aprovação formal da equipe de nutrição da CSA/SESP, o leite do desjejum poderá ser substituído por bebida láctea UHT (sabores variados) em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo no mínimo 200 ml cada.

6.4.15.3. Com a aprovação da equipe de nutrição da CSA/SESP, para o Sistema Penitenciário, preferencialmente nos dias em que os recuperandos recebem visita, o Jantar poderá ser substituído por:

6.4.15.3.1. Lanche até 02 (duas) vezes ao mês, composto de: suco industrializado (sabores variados, em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo pelo menos 200ml cada); Cachorro Quente per capita: 02 (dois) pães para cachorro quente (70g cada) e 80g de molho com salsicha para cada pão (o molho deve conter no mínimo 40g de salsicha em cada pão) e batata palha (10g cada pão); ou Pão francês com carne moída, per capita: 02 (dois) pães (50g cada) e 150g de carne moída com molho (sendo 75g de recheio para cada pão) (o molho deve conter no mínimo 120g de carne moída); ou pizza (02 unidades de pelo menos 150g cada, sabores: calabresa com mussarela ou presunto com mussarela). Não é permitido o fornecimento de suco preparado com “pó para preparo de refresco”. Nos dias em que serão fornecidos os lanches deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar. A embalagem do cachorro quente e do pão francês com carne moída está descrita no item 6.7.11.1 deste Termo de Referência.

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

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

6.4.15.4. REFEIÇÕES ESPECIAIS: Sexta-feira Santa: servir Peixe no almoço e no jantar.

6.5. DA GRAMATURA ESPECÍFICA (PER CAPITA)

TABELA REFERENCIAL DE GRAMATURA DOS ALIMENTOS- PER CAPITA

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



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

UNIDADES PENAIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Suco industrializado (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores variados, em embalagem tipo tetra pak individual	200ml, no mínimo
Cachorro quente (para lanche em substituição ao jantar)	-	Pão: 2 unidades de 70g cada Salsicha: 80g Molho: 80g Batata palha: 20g (10g em cada pão) Total: 160g de recheio
Pão com carne moída (para lanche em substituição ao jantar)	Pão francês; carne moída (Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, etc.); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses).	Pão: 2 unidades de 50g Carne moída: 120g Molho: 30g Total: 150g de recheio
Pizza (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores calabresa com mussarela ou presunto com mussarela	02 unidades de pelo menos 150g cada
UNIDADES PENAIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Salada (Vegetal A + B)	Conforme descritos anteriormente	Vegetal A 30g + Vegetal B 40g Total: 70g

UNIDADES PENAIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Carne bovina sem osso	Em bife, fatiada, fracionada em cubos ou iscas, moída. Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	120g
Carne suína sem osso	Qualquer corte. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Masculino: 150g Feminino: 120g
Carne bovina com legumes	Fracionada em cubos ou iscas.	Carne: 120g





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

	Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Legume: 30g Molho: 30g (se houver) Total: 180g (com molho) ou 150g (sem molho)
Carne bovina moída	Moída em panqueca: Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, etc.); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Carne: 120g Massa: 50g Total: 170g
Carne bovina	Estrogonofe: Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, etc.); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne bovina	Com molho	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne suína	Com molho	Masculino: 150g Feminino: 120g Molho: 30g Total: 180g (masculino) Total: 150g (feminino)
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito com osso	Masculino: 180g Feminino: 150g
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito sem osso	Masculino: 160g Feminino: 120g
Frango	Com molho	Masculino: Carne de Frango: 160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Carne de Frango: 180g (com osso) Molho: 30g Total: 210g Feminino: Carne de Frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g Carne de Frango: 150g (com osso) Molho: 30g Total: 180g
Feijoada	Completa (paio ou linguiça calabresa, carne de porco sem osso, bacon, pele de porco, carne de sol)	Pele: 20g Pertences: 130g Feijão preto: 150g Total: 300g
Frango	Galinhada	Masculino: Frango: 180g (com





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

		osso) Arroz: 300g Total: 480g Feminino: Frango: 150g (com osso) Arroz: 2500g Total: 350g
Frango	Bobó ou fricassé ou estrogonofe	Masculino: Carne de frango:160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Feminino: Carne de frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g
Costela bovina	Sem osso	120g
Peixe	Sem molho (ventrecha ou filé ou posta)	150g
Peixe	Com molho (ventrecha ou filé ou posta)	Peixe: 150g Molho: 30g Total: 180g
Fígado	Bife/Picadinho	120g
Steak	De frango	02 unidades (que atendam pelo menos 180g)
Hambúrguer	Bovino	02 unidades (que atendam pelo menos 180g)
Linguiça	Suína tipo toscana	150g
Arroz com carne	Bovina (isca ou cubos)	Masculino: Carne: 120g Arroz: 300g Total: 420g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Arroz com carne	Suína (isca ou cubos)	Masculino: Carne: 150g Arroz: 300g Total: 450g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Carne de frango ou bovina compondo sopa	Fracionada (sem osso)	120g

UNIDADES PENALIS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Arroz	Tipo 1	Masculino: 300g Feminino: 200g
Feijão	Carioca, tipo 1	150g
Massas (guarnição)	Macarrão com ou sem ovos	Masculino: 100g Feminino: 80g
Massas para sopa	Macarrão com ou sem ovos	150g
Vegetal B (guarnição)	Conforme descritos anteriormente	100g
Ovo (guarnição)	-	100g
Vegetal B (sopa)	Conforme descritos anteriormente	250g





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Guarnições em geral	Farofa, polenta, creme de milho entre outros	Masculino: 100g Feminino: 80g
Guarnição	Batata palha	50g
Sopa	De legumes com macarrão e carne	Carne bovina ou de frango: no mínimo 120g Macarrão: 150g Legumes: no mínimo 250g Caldo: 240ml Total: 760g

6.6. DOS CARDÁPIOS.

6.6.1. A contratada deverá encaminhar o cardápio um mês antes do início de sua execução para análise e aprovação da equipe de nutrição da CSA/SESP.

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

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

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

6.6.3. Após a aprovação, a Coordenadoria de Alimentação/SESP enviará os cardápios aprovados à Direção das Unidades demandantes.

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

6.6.4. O cardápio deverá ter previsão de 6 (seis) semanas, podendo ser utilizado durante o período de 01 (um) ano. De acordo com a solicitação da Coordenadoria de Alimentação/SESP esta previsão poderá ser alterada.

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

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

6.6.6.1. As fichas técnicas estão sujeitas a avaliação pela equipe de Nutricionistas da CSA/SESP, que poderá sugerir adequações.

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

6.6.8. Após a solicitação da Dieta Especial pelo Nutricionista da SESP, a Contratada deverá, com no





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

máximo 01 (um) dia, apresentar o cardápio das Dietas Especiais que será fornecido.

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

6.7. DAS EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7.8.1. As garrafas devem ser em quantidade compatível com o número de comensais, separadas por



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

raio, ala etc.

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

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

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

6.7.11.1. No caso do Lanche em substituição ao jantar (previsto no item 6.4.15.3.1 deste Termo de Referência), o recheio deve ser enviado separadamente do pão, em cubas de inox acondicionada em “hot box”, com a respectiva etiqueta contendo as informações previstas no item 6.7.3 deste Termo de Referência.

6.7.12. As bebidas que compõem a Dieta Especial devem ser fornecidas em embalagem individual, do tipo garrafinhas plásticas com tampa, descartáveis, na capacidade adequada para comportar o per capita contratado. Não será permitido o envio de qualquer bebida em sacos plásticos. As bebidas devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura da bebida e integridade das embalagens.

6.7.13. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. As preparações prontas, acondicionadas nos hot boxes e embalagens individuais, deverão ser mantidas à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, no caso dos alimentos quentes, e à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) por, no máximo, 4 (quatro) horas, no caso dos alimentos frios, incluindo o tempo referido no item 6.7.14.

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

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

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

6.8. DO LOCAL DO PREPARO E ARMAZENAMENTO DA ALIMENTAÇÃO.

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

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

6.8.3. As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem



SESP DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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.

6.8.4. A Contratada deverá manter as instalações físicas em boas condições de higiene, livre de pragas urbanas (moscas, baratas, ratos, pombos, etc.) e quando necessário o controle químico deverá ser feito por empresa especializada, podendo a CSA/SESP/MT solicitar, às expensas da Contratada, que seja realizado o controle químico quando constatar a presença de pragas em qualquer parte das instalações físicas da Contratada onde são manipulados ou armazenados alimentos prontos ou “in natura”.

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

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

6.8.7. Às instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis, deverão ser instalados/localizados dentro do Município da Unidade Atendida, 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.

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

6.9. DOS UTENSÍLIOS

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

6.9.2. São considerados utensílios:

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

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

6.9.3. A Contratada deverá fornecer luvas (de procedimento ou plásticas descartáveis adequadas à manipulação de alimentos) e toucas descartáveis em quantidades suficientes para o porcionamento das preparações dentro da Unidade atendida.

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

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

6.9.6. A contratada deverá capacitar os reeducandos indicados pela Direção das unidades, que farão



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

a distribuição das preparações aos demais comensais especificando, em medidas caseiras, as quantidades a serem servidas de cada preparação a cada comensal, de acordo com os utensílios de servir indicados pela Empresa, considerando o fornecimento rigoroso dos per capita contratados.

6.10. DOS EQUIPAMENTOS

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

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

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

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

6.11. DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA.

6.11.1 A CONTRATADA deverá possuir cozinha montada no Município, com distância máxima de 25km da Unidade atendida e instalação com todos os equipamentos necessários.

6.11.1.1. 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.

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

6.11.3. A CONTRATADA, que não possuir cozinha montada no município, com distância máxima de 25 km de cada Unidade atendida, deverá providenciar sua instalação, com todos os equipamentos necessários, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a partir da assinatura do Contrato, devendo, dentro deste prazo, informar, via e-mail para a Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SESP/MT (alimentacao@sesp.mt.gov.br) o endereço do local para realização da vistoria técnica.

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

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

6.12. DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

6.12.1. No ato da entrega das refeições, a Empresa deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, ou servidor designado para o recebimento e conferência das refeições entregues, Comprovante de Entrega contendo as seguintes informações: Cardápio do dia, número de refeições entregues, sendo que o documento deverá ter espaço para anotação do horário e data de entrega e assinatura do responsável pelo recebimento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.13. DO CONTROLE DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E PAGAMENTO

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

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

6.13.3. O pagamento será efetuado com base no Mapa de Alimentação/pedido de refeições



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

apresentado pela Direção da Unidade demandante.

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

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

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

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

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

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

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

6.14. DA SEGURANÇA DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES E VIDEOMONITORAMENTO

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

6.14.2. 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.

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

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

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

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

6.14.7. DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE VIDEOMONITORAMENTO.

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

6.14.7.8. A CONTRATADA é obrigada a proceder a vedação do veículo com o lacre de segurança, na forma disposta no item 6.12.8, em frente à câmera do local de carga e descarga (c).

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

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

6.15. DA INADEQUAÇÃO DO FORNECIMENTO

6.15.1. Serão consideradas não conformidades as seguintes ocorrências:

6.15.1.1. Atraso ou antecipação superior a 15 (quinze) minutos no horário de entrega;

6.15.1.2. Cardápio diferente do aprovado;

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

6.15.1.4. Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas;

6.15.1.5. Temperatura de conservação inadequada em relação ao especificado neste Termo de Referência;

6.15.1.6. Má apresentação das preparações fornecidas;

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

6.15.1.8. Peso per capita abaixo do especificado, que não atenda ao número de comensais;

6.15.1.9. Falta de itens ou preparações que compõem as refeições;



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- 6.15.1.10. Sabor e odor característico de “comida azeda”, ou extremamente salgada;
- 6.15.1.11. Presença de objetos estranhos, tais como: insetos, pedras, pedaços de utensílios, etc.;
- 6.15.1.12. Preparações com pontos de cocção inadequados (queimadas ou mal cozidas).
- 6.15.1.13. Não reposição de refeições, quando solicitado, dentro do prazo de 01 (uma) hora.
- 6.15.2. Constatada a inadequação do fornecimento, o servidor responsável pelo recebimento das refeições, fará a notificação do ocorrido em 02 (duas) vias. O responsável pela entrega, servidor da Contratada, deverá assinar a notificação, tomando conhecimento do ocorrido.
- 6.15.3. Caso a CONTRATADA apresente as condutas previstas nos itens 6.15.1.4 a 6.15.1.12, as refeições deverão ser substituídas (ou completadas, no caso dos itens 6.15.1.8 e 6.15.1.9) às expensas da CONTRATADA com, no máximo, 01 (uma) hora a partir da notificação da ocorrência.
- 6.15.4. Outras inadequações no cumprimento do contrato, além das acima descritas, detectadas no fornecimento das refeições, também deverão ser notificadas pelo Fiscal do Contrato ou servidor designado.
7. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:
- 7.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço:

Cadeia Pública de Nova Xavantina	ENDEREÇO: AV. Rio Negro, 195 Bairro Centro, CEP: 78.650-000 Nova Xavantina – MT EMAIL: cpnovaxavantina@sesp.mt.gov.br Telefone: (66) 3438-3603
---	---

8. DA COMPOSIÇÃO E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.
- 8.1. Os itens constantes do Termo de referência estão dispostos em 1 (um) lote e o julgamento será pelo menor preço por lote.
- 8.2. A divisão por itens justifica-se na hora de fazer os pedidos diários de refeições nas Unidades, exatamente porque o Estado de Mato Grosso faz o pagamento pelo item fornecido aos comensais e não pela etapa total diária (café, almoço e jantar). Logo, mesmo tendo proposta global, existe a necessidade de os valores serem demonstrados por item, visando economicidade para o Estado.
- 8.3. Serão desclassificadas as propostas com valor global superior aos valores praticados no mercado ou com preços manifestadamente inexequíveis, assim considerados aqueles cujos valores sejam inferiores aos custos dos insumos e que os coeficientes de produtividade sejam incompatíveis com a execução do objeto.
- 8.3.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar uma planilha detalhada de composição dos custos para cada tipo de refeição, no ato da assinatura do contrato, indicando os valores correspondentes aos custos de insumos, mão de obra, transporte, administrativo, tributos, margem de lucro, valor unitário estimado por refeição, valor mensal estimado e valor anual estimado, nos termos ANEXO D – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS.
- 8.3.2. Os valores apresentados na Planilha de Composição de Custos devem estar em consonância àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

9. DA HABILITAÇÃO

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

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

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

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

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

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

e) Cadastro Geral de Fornecedoros Sancionados de MT – SIAG (<https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPageList.jspx?opcao=todos>)

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

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

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

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

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

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

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

9.5. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado:

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

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

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

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

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. Não haverá pagamento antecipado.

10.2. O pagamento será realizado de acordo com a execução do objeto do contrato, mediante emissão da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, e análise dos documentos que compõem o processo de pagamento.

10.2.1. As operações de vendas destinadas ao Órgão Público da Administração Federal, Estadual e Municipal, deverão ser acobertadas por Nota Fiscal Eletrônica, conforme Protocolo ICMS 42/2009, regulamentado pelo Artigo 355, §6º do RICMS. Informações através do site www.sefaz.mt.gov.br/nfe.

10.3. O contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número do Contrato/Ordem de Fornecimento, a descrição do objeto, o número e nome do banco, agência e número da conta na qual deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

10.3.1. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valor (es) para outra (s) praça (s) será (ão) de responsabilidade do contratado.

10.4. O contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros, por intermédio da operação de "factoring".

10.5. O pagamento será efetuado mediante a apresentação dos seguintes documentos:

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

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

10.5.3. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, em plena validade e relativa ao contratado;

10.5.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal e Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;

10.5.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

10.5.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal da sede ou domicílio do credor.

10.6. Sendo o caso, o contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao Contrato em questão.

10.7. O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 30(trinta) dias, mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela fiscalização do contratante.

10.8. O (s) pagamento (s) não realizado (s) dentro do prazo por eventos decorrentes do contratado, não será (ão) gerador (es) de direito a qualquer acréscimo financeiro;

10.9. Caso o atraso no pagamento seja motivado exclusivamente pelo contratante, o valor devido será corrigido pelo IPCA, conforme apuração desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização;

10.10. A efetivação dos pagamentos não isentará o contratado das suas responsabilidades e das suas obrigações contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade e à garantia dos produtos entregues.

10.11. Caso constatada alguma irregularidade ou incorreção na Nota Fiscal/Fatura, esta será devolvida ao contratado para as necessárias correções, acompanhada dos motivos que deram ensejo à sua rejeição, interrompendo-se o prazo para o pagamento, que começa a fluir somente a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e demais documentos, devidamente corrigidos. O prazo somente voltará a fluir, desde o começo e de maneira integral, a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e dos demais documentos exigíveis, devidamente corrigidos.

10.12. Constatando-se qualquer outra circunstância que desaconselha o pagamento, em razão de circunstância devidamente justificada e informada ao contratante, o prazo para pagamento ficará suspenso e voltará a partir da respectiva data de regularização.

10.13. Nos casos de aplicação de penalidade ao contratado, em virtude de inadimplência contratual, não serão efetuados pagamentos a esta, enquanto perdurar pendência de liquidação das respectivas obrigações.

10.14. As Notas Fiscais a serem pagas deverão sofrer desconto devido à aplicação de multas/glosas previstas no Contrato e já identificadas pela fiscalização.

10.15. O contratado deverá, durante toda a execução do Contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.

11. DA VISTORIA POR PARTE DA EMPRESA À UNIDADE PRISIONAL PARA FINS DE PLANEJAMENTO LOGÍSTICO ANTES DA LICITAÇÃO.

11.1. Será facultada a vistoria prévia pela licitante PROPONENTE às instalações das unidades prisionais a serem atendidas, devendo esta ser agendada (via e-mail) em horário comercial, das 08:00h às 18:00h, e no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para a realização deste procedimento licitatório, podendo a empresa ofertante, através de uma declaração formal contendo os dados da empresa e devidamente assinada, declinar-se da visita aos locais de distribuição das refeições, não podendo pleitear reformulação de proposta para elevação de preço ou aditivos após a contratação caso seja ganhadora do certame.

11.2. A vistoria deverá ser agendada pelo Responsável da empresa, por meio de solicitação via e-mail



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

(alimentacao@sesp.mt.gov.br) à Coordenadoria de Alimentação/SESP, que fará os trâmites junto a Unidade atendida.

11.3. Caso a PROPONENTE opte pela realização da vistoria deverá promovê-la nas instalações das Unidades prisionais, examinando os locais dos sítios definidos, tomando ciência de suas características e eventuais dificuldades para execução dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento ou esquecimento de qualquer detalhe que venha a prejudicar sua perfeita execução nas necessárias adaptações demandadas para cumprimento das normas regulamentadoras. Além disso, a empresa deverá tomar conhecimento da distribuição (alas/raios) dos reeducandos na unidade com a finalidade de identificar a forma de subdividir as refeições para a entrega, bem como para o planejamento do carrinho para o transporte e distribuição das refeições dentro da unidade, além de identificar o local de recebimento das refeições.

11.4. A comprovação da responsabilidade por ter ou não vistoriado os locais da realização dos serviços se dará mediante a emissão da DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DA VISTORIA OU RECUSA conforme ANEXO - E devendo ser apresentado no ato da habilitação por parte de cada licitante, atestando, assim, ter pleno conhecimento das condições existentes, declarando que a proposta técnica atenderá à demanda estipulada.

11.5. Mesmo que a empresa opte pela não realização da vistoria, deverá apresentar a declaração de ciência acima disposta, como condição de habilitação no certame.

12. DO REAJUSTE CONTRATUAL.

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12.2. Após o interregno de um ano da data da proposta, os preços iniciais serão reajustados por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

12.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo, conforme for a variação de custos, objeto do reajuste.

12.3.1. O reajuste observará a orientação jurídico-normativa nº 012/CPPGE/2023, da Procuradoria Geral do Estado, ou outra que a substituir.

12.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

12.6. A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DA GARANTIA DOS BENS/SERVIÇOS

13.1. Não se aplica.

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O serviço a ser contratado é contínuo tendo em vista que o fornecimento de alimentação



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

preparada não pode sofrer solução de continuidade, sendo essa a opção mais vantajosa de acordo com o Estudo Técnico Preliminar nº 004/2023/CSA/SASP/SESP.

14.2. O prazo de vigência desta contratação é de 30 (trinta) meses, contados da assinatura do contrato, atendidos os requisitos descritos no art. 106 da Lei nº 14.133/21 e no art. 289 e seguintes do Decreto Estadual nº 1.525/22.

14.3. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

14.4. A possibilidade de prorrogação de que trata o item anterior é vantajosa para a Administração, tendo em vista que haverá necessidade de apenas um processo de prorrogação, o qual diminuirá a demanda de mão de obra e de servidores disponíveis para a conclusão do mesmo.

14.5. A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 15 (quinze) meses, por meio de pesquisa de preços a ser realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.525/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289, § 1º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

14.6. No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade técnica e operacional em sua manutenção, por meio de ateste do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestação contratada e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.

14.7. A(s) prorrogação(ões) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) através de aditivo contratual, respeitadas as condições previstas nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

15. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

15.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem (art.106, III da Lei 14.133/2021).

15.3. A extinção nesta hipótese indicada na última subcláusula ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

15.4. O presente termo de contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no rol do artigo 137 da Lei nº 14.133/202, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa e respeitados os procedimentos descritos no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e nas demais legislações aplicáveis.

15.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei 14.133/2021.

15.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

15.4.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

15.5. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

15.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

15.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.6.3. Indenizações e multas.

15.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

16. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

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

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

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

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

16.5. Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação, quando for o caso, serão utilizadas as seguintes definições:

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

1.525/2022, bem como:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.8. A Fiscalização Técnica da produção das refeições será feita por profissional nutricionista da SESP/MT, em qualquer data, sem aviso prévio no local de produção e armazenamento da Contratada e avaliará o serviço de alimentação e nutrição, considerando a legislação vigente e cumprimento do Contrato e Termo de Referência.

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

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

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

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

16.13. A fiscalização exercida pelo contratante durante a execução dos serviços, não exclui a responsabilidade do contratado, por quaisquer irregularidades resultantes da má prestação dos



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

serviços, de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica co-responsabilidade do contratante ou de seus agentes e prepostos.

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

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

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

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

16.17.1.GESTOR: Delma Moraes de Brito, CPF: [REDACTED], Matrícula: [REDACTED], Telefone: (65)3613-5585 e e-mail: delmabrito@sesp.mt.gov.br

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

UNIDADE	FISCAL TÍTULAR	FISCAL SUBSTITUTO
CADEIA PÚBLICA DE NOVA XAVANTINA	Rosymar Santana Rocha Matrícula: [REDACTED] CPF: [REDACTED] Cargo: Policia Penal E-mail: rosymarrocha@sesp.mt.gov.br Telefone: [REDACTED]	Gilberto Gomes Antonangelo Matrícula: [REDACTED] CPF: [REDACTED] Cargo: Policia Penal E-mail: [REDACTED] Telefone: [REDACTED]

17. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

17.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato.

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

17.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato.

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.2.2.4. As sanções que aludem este item não impedem, ainda, que a Administração rescinda unilateralmente o contrato, bem como aplique as outras sanções previstas na Lei 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

17.2.2.10. Caso o contratante tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

devido, o contratado ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

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

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

17.2.3.1. Essa penalidade poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

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

17.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

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

17.2.4.2. Essa penalidade poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

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

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- 18.2. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 18.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art.137, II, da Lei n.º14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 18.4. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 18.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 18.6. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 18.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 18.8. A CONTRATADA deverá ainda, manter durante a vigência do contrato, as condições de regularidade fiscal, trabalhista e junto ao CRN 1.
- 18.9. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, apresentando a carteira de saúde de cada um dos funcionários.
- 18.10. Apresentar quando solicitado pela CONTRATANTE, o comprovante de vínculo profissional formal dos seus colaboradores, tais como CTPS, contrato de trabalho, Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional nutricionista Responsável Técnico da empresa, e outros.
- 18.11. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 18.12. Os manipuladores de alimentos (quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entram em contato direta ou indiretamente com o alimento) deverão receber treinamento específico, apresentando-se com uniformes adequados, conservados e limpos. A Contratada deverá apresentar o comprovante de capacitação dos seus funcionários quando solicitado pela CONTRATANTE.
- 18.13. Manter profissional responsável técnico nutricionista, de acordo com o que dispõe a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018, que trata da “definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação”, ou resolução posterior que venha a substituí-la, cuja responsabilidade técnica deve estar devidamente registrada no CRN, garantindo a efetiva substituição do profissional quando necessário.
- 18.14. Os serviços que não atenderem às expectativas da Contratante, estando em desconformidade com as condições exigidas na proposta que objetivou a contratação, deverão ser refeitos num prazo de até 1 (uma) hora da solicitação formal por parte da Contratante.
- 18.15. Apresentar o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS para serviço de fornecimento de alimentação e os POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) implantados, exigidos pela ANVISA, no momento da Visita Técnica realizada pela Equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

18.33. A CONTRATADA, conforme previsto no subitem 6.11, terá o prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da assinatura do Contrato, para apresentar à Coordenadoria de Serviços de Alimentação a sua estrutura (cozinha) no município de contratação, a qual deve distar em até 25 km de cada unidade atendida.

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

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

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

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

18.38. PREPOSTO

18.38.1. O contratado deverá manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato.

18.38.2. O preposto deverá ser designado no ato da assinatura do contrato, indicando o nome completo, número do CPF ou documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

18.38.3. O Preposto designado não necessitará permanecer em tempo integral à disposição do contratante, devendo, contudo, serem observadas todas as exigências relativas à sua vinculação ao Contrato.

18.38.4. A manutenção do preposto da empresa, durante todo o período de vigência do contrato, poderá ser recusada pelo contratante, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.



SESP DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

18.38.5. O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

18.38.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o contratante convocará o preposto do Contratado para reunião inicial, na qual será apresentado o plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

18.38.7. Para melhor atender as unidades, o contratado poderá apresentar mais de um preposto para representá-lo na execução do contrato.

18.38.8. São atribuições do Preposto, dentre outras:

18.38.8.1. Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados.

18.38.8.2. Zelar pela segurança, limpeza e conservação dos equipamentos e das instalações do contratante, além da segurança dos empregados do contratado colocados à disposição do contratante.

18.38.8.3. Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização e das autoridades do contratante.

18.38.8.4. Acatar as orientações do contratante, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, desde que de acordo com a legalidade.

18.38.8.5. Apresentar informações e/ou documentação solicitada pela Fiscalização e/ou pelas autoridades do contratante, inerentes à execução e às obrigações contratuais, em tempo hábil.

18.38.8.6. Reportar-se à Fiscalização do contratante para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços e das demais obrigações contratuais.

18.38.8.7. Estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados e atender prontamente a quaisquer solicitações do contratante.

18.38.8.8. Relatar à Fiscalização, pronta e imediatamente, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada.

18.38.8.9. Adotar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados.

18.38.8.10. Garantir que os empregados se reportem sempre ao contratado, primeiramente, e não à Fiscalização e/ou aos servidores do contratante, na hipótese de ocorrência de problemas relacionados à execução contratual.

18.38.8.11. Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados.

18.38.8.12. Apor assinatura em documento/relatório de avaliação da execução do objeto contratado, quando este não for remetido por mensagem eletrônica com confirmação de recebimento.

18.38.8.13. Encaminhar à Fiscalização do contratante todas as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como toda a documentação complementar exigida.



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

19. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

I. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia, com o código do tributo 7036 – DEPÓSITO CAUÇÃO – SESP, conforme INSTRUÇÃO DE SERVIÇO 008/2018- SEFAZ/SATE ou outra que a substituir.

II. Seguro- Garantia;

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

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

20.1.2. Seguro- garantia, ou

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

21. PÚBLICO-ALVO

21.1 O público-alvo deste Termo de Referência são as pessoas privadas de liberdade reclusas na Unidade Penais de Nova Xavantina-MT, conforme os quantitativos estimados dispostos no objeto deste Termo.

22. ANEXOS

22.1 ANEXO A- DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

22.2 ANEXO B- TERMO DE VISTORIA TÉCNICA

22.3 ANEXO C- ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS – IMR

22.4 ANEXO D- PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO

22.5 ANEXO E- DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA

23. DA RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

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

Elaborado por:

Delma Morais de Brito
MATRÍCULA 258267
Coordenadora de Serviços de Alimentação

João Luiz Pinheiro Gonzaga

Setor atendido: 1) **Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária.**



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

MATRÍCULA 257568 Coordenadoria de Serviços de Alimentação	
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA DEMANDA: Mariana Senhorino Teschke Aguiar Matrícula: 226061 Profissional de Nível Superior do SISPEN Nutricionista Cristina Cardoso Ferreira Matrícula: 226075 Profissional de Nível Superior do SISPEN Nutricionista	



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO A

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. Habilitação jurídica (art. 66, lei 14.133/21)
 - a. Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto), do representante legal;
 - b. Requerimento de empresário, no caso de empresa individual;
 - c. Ato constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores. E no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - d. Certificado de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual;
 - e. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
 - f. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
 - g. Os documentos em apreço deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.
2. Regularidade fiscal, social e trabalhista (art. 68, lei 14.133/21)
 - a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - b. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c. Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, emitida pela Secretaria da Receita Federal (RFB) em Conjunto a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN) e relativa a Seguridade Social (INSS);
 - d. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso, abrangendo inclusive débitos inscritos em dívida ativa;
 - e. Prova de regularidade junto à Dívida Ativa do Estado, expedida pela Procuradoria-Geral do Estado da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso;
 - e1. As provas de regularidade descritas nas alíneas “c” e “d”, poderão ser apresentadas de forma consolidada, de acordo com a legislação do domicílio tributário da licitante, caso no qual será necessária a comprovação da possibilidade legal de emissão conjunta, podendo ser, caso necessário diligenciado pelo(a) pregoeiro(a) a confirmação da existência da legislação.
 - f. Prova de regularidade fiscal junto a Fazenda Municipal, expedida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da empresa;
 - g. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). A mesma pode ser retirada no site: www.caixa.gov.br;
 - h. Prova de inexistência de débitos trabalhistas – CNDT, junto à Justiça do Trabalho. A mesma poderá ser retirada site do Superior Tribunal do Trabalho – www.tst.jus.br;
3. Qualificação Econômico-Financeira
 - a. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, conforme segue:
 - a1. Empresas regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):
 - publicados em Diário Oficial; ou
 - publicados em jornal de grande circulação; ou
 - por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da Licitante.
 - a2. Empresas por cota de responsabilidade limitada (LTDA), Empresa Individual, Eireli, Sociedades





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Simples:

- Cópia do Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício, extraído do Livro Diário com o Termo de abertura e encerramento com o "Termo de Autenticação" da Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio da Licitante; ou
- Cópia do Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício – DRE registrado na Junta Comercial, ou do Cartório, quando for o caso, da sede ou domicílio da Licitante. a3. Empresas sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/06 – Estatuto da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte:
- Apresentar o Balanço Patrimonial conforme o item a2.
- Poderá ser apresentada, no lugar do Balanço Patrimonial, a Declaração Anual de Rendimentos ou Declaração de Imposto de Renda, conforme art.7º inciso III alínea "b" da lei Estadual 10.442 de 03/10/2016.
- a4. Caso a Licitante seja Cooperativa, deverá comprovar o envio do Balanço Geral e o Relatório do exercício social ao órgão de controle, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971. Tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o mesmo artigo, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- a5. Empresas criadas no exercício em curso ou com menos de um ano de abertura:
 - fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio das Licitantes.
- a6. O balanço patrimonial, as demonstrações e o balanço de abertura deverão estar assinados por administrador da empresa e por Contador legalmente habilitado.
- a7. Os tipos societários obrigados e/ou optantes pela Escrituração Contábil Digital – ECD, consoante disposições contidas no Decreto nº 6.022/07, regulamentado através da IN nº 1774/2017 da RFB e alterações, apresentarão documentos extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped, na seguinte forma:
 - I. Recibo de Entrega de Livro Digital transmitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped, nos termos do Decreto nº 8.683/16, desde que não haja indeferimento ou solicitação de providências;
 - II. Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário Digital extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped;
 - III. Balanço e Demonstração do Resultado do Exercício extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped.
- b. A comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), obtidos a partir dos dados resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações do balanço da empresa, relativo ao último exercício, já exigíveis na forma da lei, sendo admitido para qualificação apenas resultado igual ou maior que 1,0 (um):

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
LG=-----
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total
SG=-----
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Circulante
LC=-----
Passivo Circulante



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

b.1 Junto com o balanço patrimonial poderá ser apresentado o demonstrativo de cálculo dos índices acima, assinados pelo profissional contábil responsável pela empresa.

b.2 No caso de empresas cadastradas no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, a Licitante poderá anexar a Certidão de Índices, atualizada, emitida pelo site do portal de aquisições da SEPLAG por meio da página eletrônica: aquisicoes.seplag.mt.gov.br.

b.3 As empresas que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

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

c.1 Caso a certidão de Recuperação Judicial seja emitida na forma POSITIVA, deverá a Licitante comprovar por meio de certidão emitida pela instância judicial competente, que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial na forma do art. 58 da Lei nº 11.101/05, e que está cumprido regularmente o plano de recuperação, estando apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4. Qualificação Técnica

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

4.2 Dos documentos

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

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

b.1 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 técnica operacional, a uma única contratação.

b.2 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.

b.3 Caso a empresa seja vencedora na fase de lances de mais de um lote desta licitação, a comprovação da capacitação técnico-profissional deve ser cumulativa para o quantitativo total de refeições dos lotes, sob pena de desabilitação.

b.4 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.

b.5 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.

b.6 Para os atestados que não estiverem em conformidade com o estabelecido no subitem anterior, deverá ser solicitado sua validação na Coordenadoria de Serviços de Alimentação/SESP.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

b.7 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.

b.8 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.

b.9 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 nº14.133/2021, e alterações posteriores, mediante a demonstração de ter em seu quadro funcional na data prevista para a entrega da proposta, o profissional nutricionista, reconhecido pela entidade competente- Conselho Regional de Nutricionistas, através de registro na Carteira Profissional ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo, detentor de responsabilidade técnica para a execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou prazos máximos.

5. Documentação Complementar

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

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

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



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO B – TERMO DE VISTORIA TÉCNICA

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

DADOS DA EMPRESA			
Razão Social:			
Nome Fantasia:			
CNPJ:			
Telefone:			
Endereço:			
Data:			
I – INSTALAÇÕES FÍSICAS		SIM	NÃO
1 – Localização dentro do município da Unidade atendida (ou num raio de 25km)			
2 – Ausência de focos de insalubridade no local e imediações (lixo, sujeiras, insetos, etc.)			
3 – Ausência de objetos em desuso			
4 – Separação das áreas de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar contaminação cruzada			
5 – Dimensionamento compatível com o número de refeições contratadas			
6 – PISO:	6.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável		
	6.2 – Em bom estado de conservação e higiene		
7 – PAREDE:	7.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável		
	7.2 – Em bom estado de conservação e higiene		
8 – TETO:	8.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável		
	8.2 – Em bom estado de conservação e higiene		
9 – PORTAS:	9.1 – Em bom estado de conservação e ajustadas aos batentes		
	9.2 – Portas da área de preparo e armazenamento dotadas de fechamento automático		
10 – JANELAS:	10.1 – Bom estado de conservação e higiene, ajustadas ao batente, com vidros rígidos		
	10.2 – Janelas e outras aberturas externas, incluindo sistema exaustão providas de telas milimétricas removíveis		
11 – ILUMINAÇÃO:	11.1 – Adequada, sem zonas com sombras ou contrastes excessivos		
	11.2 – Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental		
	11.3 – Instalações elétricas íntegras,		





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

	embutidas, de forma a proteger a higienização		
12 – VENTILAÇÃO:	12.1 – Ventilação natural ou artificial adequada		
	12.2 – Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e higiene		
13 – ÁGUA:	13.1 – Água potável originada de () Rede Pública () Poço		
	13.2 – Caixa d’água tampada e limpa		
14 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	14.1 – Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparo, armazenamento e refeitório		
	14.2 – Em bom estado de conservação e organizadas		
	14.3 – Em bom estado de higiene		
	14.4 – Dotadas de lavatórios com acessórios para higienização de mãos (sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado)		
	14.5 – Lixeiras dotadas de sacos plásticos e com acionamento por pedal		
15 – LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:	15.1 – Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo de alimentos e em número suficiente		
	15.2 – Dotados de acessórios para higienização de mãos (sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado)		
	15.3 – Possuem lixeiras dotadas de sacos plásticos e com acionamento por pedal		
II- EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		SIM	NÃO
16 – EQUIPAMENTOS EM GERAL:	16.1 – Em bom estado de conservação e higiene		
	16.2 – Dimensionados de acordo com o número de refeições contratadas		
	16.3 – Superfícies lisas, impermeáveis e laváveis		
17- “HOT BOXES” E CUBAS DE INOX:	17.1 – Em bom estado de conservação e higiene		
	17.2 – Em número compatível com o número de refeições contratadas		
18 – GARRAFAS TÉRMICAS:	18.1 – Em bom estado de conservação e higiene		
	18.2 – Em número compatível com o número de refeições contratadas		
	18.3 – Separadas por tipo de bebida		





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

19 – BALANÇA:	19.1 – Em bom estado de conservação e higiene		
	19.2 – Registro de calibração, com selo do INMETRO (validade 1 ano)		
	19.3 – Em número compatível com o número de refeições contratadas		
III- ARMAZENAMENTO		SIM	NÃO
20 – Estoque localizado dentro das instalações da Empresa			
21 – Sem comunicação direta com a área externa			
22 – Proteção adequada contra o acesso de pragas e vetores urbanos			
23 – Dimensionamento adequado ao número de Refeições			
24 – Prateleiras ou estrados de material lavável e impermeável			
IV – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS		SIM	NÃO
25 – Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas			
26 – Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, abrigo, acesso e proliferação dos vetores e pragas urbanas			
27 – Controle químico realizado por empresa especializada			
V – RECURSOS HUMANOS		SIM	NÃO
28 – Profissional nutricionista responsável técnico			
29 – Comprovante de vínculo formal dos colaboradores			
30 – Carteira de saúde dos colaboradores			
VI – VEÍCULOS E TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES		SIM	NÃO
31 – VEICULO	31.1 – O veículo de entrega está de acordo com a Legislação Vigente		
	31.2 – É exclusivo para transporte de alimentos		
	31.3 – Está devidamente identificado		
	31.4 – Em bom estado de conservação e higiene		
32 – CARRINHOS DE TRANSPORTE	32.1 – Possui carrinhos para transporte dos “Hot Boxes” e distribuição das refeições nas Unidades		
	32.2 – Os carrinhos possuem pneus a ar, de borracha		
	32.3 – Estão em quantidade suficiente e adaptados de acordo com a necessidade das Unidades (permitindo transporte desde o veículo da empresa até a distribuição das refeições)		
33 – UTENSÍLIOS P/ DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES	33.1 – Possui utensílios para os reeducandos/adolescentes (pratos, canecas com alça e colheres de plástico resistente), conchas, colheres de servir e escumadeiras de plástico		
VII- DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO		SIM	NÃO
34 – Registro de limpeza do reservatório de água			
35 – Laudo de potabilidade da água			
36 – O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas			
37 – O estabelecimento possui POP (Procedimentos Operacionais			





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Padronizados)		
38 – Alvará sanitário		
39 – Alvará de funcionamento		
OBSERVAÇÕES		

Data:

Responsável Empresa:

Equipe Técnica:



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

Instruções:

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

FORMULÁRIO A- Fiscalização Recebimento Refeições			
Unidade: _____		Empresa: _____	
Data: ____/____/____ Refeição () Desjejum () Almoço () Jantar			
Cardápio fornecido: _____			
*C = conforme *NC = não conforme *Observações = breve descrição da não conformidade			
ASPECTOS A SEREM CONFERIDOS	*C	*NC	*Observações
1 – Horário de entrega ____ : ____ h			
2 – Veículo de transporte limpo e lacrado			
3 – Embalagens (hot box, garrafas térmicas, marmiteix, caixas, etc.)			
4 – Cardápio de acordo com o aprovado			
5 – Quantidade/Peso (anotar se foi pedido reposição)			
6 – Qualidade do alimento (cheiro, aparência, sabor, cor, etc.):	*C	*NC	*Observações (anotar se o alimento foi devolvido)
- Pão (desjejum)			
- Bebida (desjejum)			
- Arroz			
- Feijão			
- Prato proteico (carnes)			
- Guarnição (macarrão, polenta, farofa, legumes, etc.)			
- Salada			
- Fruta			
- Lanche / Sopa / Outros			
7 – Dietas Especiais			
8 – Etiquetas dos hot boxes e marmiteix			



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

9 – Presença de objetos estranhos (inseto s, pedras, cabelo, ilícitos, pedaços de utensílios, plástico, etc.) no alimento			
10 – Outras observações			
Identificação e assinatura do Servidor responsável pela conferência/preenchimento:		Identificação e assinatura do representante da empresa (entregador):	

FORMULÁRIO B – FISCAL DO CONTRATO

Instruções:

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

FORMULÁRIO B – Somatório Mensal da Fiscalização do Recebimento Refeições				
Contrato Nº:		Unidade:	Empresa:	
Critério	Observação	Pontuação	Nº ocorrências no mês	Total
Horário de entrega	Atraso ou antecipação superior a 15 minutos	1		
	Atraso ou antecipação superior a 30 minutos	3		
	Atraso ou antecipação superior a 1 hora	5		
Veículo de transporte	Más condições de higiene e/ou conservação, ausência de pallet s, partes em madeira, não exclusivo para transporte de alimentos, ausência de identificação, ausência de lacre	5		
Embalagens, Utensílios e equipamentos (Garrafas térmicas, hot boxes, caixas, marmitex, marmiboxes, pratos,	Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas	3		
	Más condições de higiene e/ou conservação	3		
	Falha na reposição/manutenção	1		



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

colheres, canecas, balança, carrinhos para transporte de hot box es)	Ausência de fornecimento	3		
Cardápio	Descumprimento do cardápio a provado	1 (se for do prato proteico: 3)		
Quantidade/Peso das preparações ou alimento	Peso ou quantidade abaixo do contratado/solicitado	3 (se for do prato proteico: 5)		
	Falta de itens o u preparações (como um todo) que compõem a s refeições	3 Preparações e 5. Prato proteico		
	Ausência da entrega de uma etapa (desjejum , almoço ou jantar)	10		
Qualidade do ali mento ou preparação	Má apresentação e qualidade (Odor, sabor, aparência, excesso de caldo, excesso de gordura, aparência não característica da preparação)	5		
Dietas especiais	Ausência de envio, em desacordo com a prescrição	5		
Etiquetas de identificação (hot boxes e marmitex)	Ausência de informações previstas em contrato, informações erradas	1		
Reposição das Preparações	Reposição fora do prazo previsto de 1 hora	1		
	Não reposição	5		
Temperatura de conservação (se tiver termômetro)	Temperatura e m desacordo com o previsto no TR	3		
Alimento impróprio para consumo	Presença de objetos estranhos; queimado, cru o u mal cozido; excessivamente salgado; odor, sabor ou cor altera dos, “azedos”	10		
SOMATÓRIA DOS PONTOS:				

Formulário B:

Critérios para Pontuação:

Não conformidade leve: 1

Não conformidade moderada: 3

Não conformidade grave: 5

Não conformidade gravíssima: 10

FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO	
Pontuação mensal (formulário B)	Glosa



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

0 a 4	Pagamento de 100% do valor faturado do mês
5 a 9	Desconto de 0,5% no valor faturado do mês
10 a 19	Desconto de 0,75% do valor faturado do mês
20 a 39	Desconto de 1% do valor faturado do mês
40 a 59	Desconto de 5% do valor faturado do mês
≥ 60	Desconto de 10% do valor faturado do mês

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

INDICADOR DE DESEMPENHO DO SERVIÇO:	
Pontuação mensal (formulário B)	Classificação
0 a 19	Bom
20 a 59	Regular
≥ 60	Ruim
6 meses com classificação regular no período de 12 meses	Ruim, classificação que constará em futuros atestados de capacidade técnica, emitidos pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação.

FORMULÁRIO C – Avaliação Trimestral Técnico- gerencial do Serviço de Alimentação (Profissional Nutricionista)

Instruções:

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Critério	Observação	Pontuação	Descrição/Observações
Cardápio	Atraso no envio dos cardápios para aprovação/correção	3	
	Não envio dos cardápios para aprovação	5	
	Recusa por parte da empresa em atender as alterações e solicitações feitas	5	
Fichas Técnicas	Ausência ou inadequação	5	
Manifestação da empresa quando notificada ou não atendimento injustificado aos chamados	Manifestação fora do prazo concedido	1	
	Não manifestação ou não atendimento da empresa	3	
Instalações físicas	Em desacordo com a legislação sanitária vigente	5	
Equipamentos, móveis e utensílios	Inadequado, insuficiente, más condições de higiene e conservação	5	
Armazenamento	Em desacordo com a legislação sanitária vigente	5	
Boas Práticas de Manipulação de alimentos	Falhas nas boas práticas que causem risco à segurança sanitária do alimento	5	
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	Presença ou indício de vetores e pragas, ausência de ações e medidas preventivas, controle químico inadequado	5	
Nutricionista RT	Ausência	5	
Quadro técnico de nutricionistas	Insuficiente, em desacordo com Resolução CFN	3	
Recursos humanos	Insuficiente	5	
	Documentação sanitária em desacordo com a legislação	3	
	Ausência de Treinamento colaboradores	5	
Veículo de transporte	Más condições de higiene e/ou conservação, ausência de pallets, partes em madeira, não exclusivo para transporte de alimentos, ausência de identificação, ausência de lacre, em desacordo com a legislação	5	
Alvará sanitário	Ausente ou vencido	5	





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Alvará de funcionamento	Ausente ou vencido	5	
Laudo de potabilidade da água	Ausente ou vencido	3	
Registro de Limpeza do reservatório de água	Ausente ou vencido	5	
Manual de Boas Práticas e POP's	Ausente ou em desacordo com a realidade do local	5	
Dietas especiais	Em desacordo com a prescrição e contrato	5	
SOMATÓRIA DOS PONTOS:			

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

Formulário C:

Critérios para Pontuação:

Não conformidade leve: 1

Não conformidade moderada: 3

Não conformidade grave: 5

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO D – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS: CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, JANTAR, LANCHE E CEIA						
1.CUSTOS DIRETOS	Dados Conforme Cardápio		Custo do Produto		Rateio Percentual do Custo por Item	Valor proporcional ao Cardápio em R\$
	Qnt.	Frequência em dias	Por Und/Kg /Litro Em R\$	Proporc. à Frequência, conf. Cardápio Em R\$		
1.1. IN NATURA			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.1.1 ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.1.2 ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.1.3 ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.1.4			0,00	0,00	0,00%	0,00
SUB-TOTAL 1.1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			0,00	-		0,00
1.2. INDUSTRIALIZADOS			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.2.1. ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.2.2. ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.2.3. ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.2.4. ...			0,00	0,00	0,00%	0,00
SUB-TOTAL 1.2 – INDUSTRIALIZADOS			0,00	-		0,00
1.3. OUTROS CUSTOS DIRETOS			0,00	0,00	0,00%	0,00
1.4. PERDAS			0,00	0,00	0,00%	0,00
TOTAL GERAL DOS CUSTOS DIRETOS (SUB-TOTAL 1.1 + SUB-TOTAL 1.2 + 1.3 + 1.4)			0,00	-		0,00
2. CUSTOS INDIRETOS/DESPESAS OPERACIONAIS MENSAIS				Valor Mensal	Rateio Percentual s/ Custo para o Item	Rateio Custo para o Item em R\$
2.1 GAS DE COZINHA				0,00	0,00%	0,00
2.2 COMBUSTÍVEL/LUBRICANTES				0,00	0,00%	0,00
2.3 ALUGUEL				0,00	0,00%	0,00
2.4 MATERIAL DE LIMPEZA				0,00	0,00%	0,00
2.5 DEPRECIAÇÃO ACUMULADA (VEÍCULOS, MAQUINAS, EQUIPAMENTOS, E TC)				0,00	0,00%	0,00
2.6 ENERGIA ELÉTRICA				0,00	0,00%	0,00
2.7 TELEFONE				0,00	0,00%	0,00
2.8 ÁGUA E ESGOTO				0,00	0,00%	0,00
2.9 OUTROS CUSTOS INDIRETOS				0,00	0,00%	0,00
2.10 OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS				0,00	0,00%	0,00
2.11 Subtotal (Soma: 2.1 a 2.10)				0,00	0,00%	0,00
2.12 DESPESAS PESSOAL MENSAL (NOS TERMOS DO ITEM 8.3 DO TERMO DE REFERÊNCIA)						
Tipo de Serviço (mesmo serviço com característica distintas)						
Salário Normativo da Categoria Profissional:						
Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):						
Data-base da Categoria (dia/mês/ ano):						
2.12.1 COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO						VALOR (R\$)





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		
2.12.2 BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		VALOR (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
TOTAL DE BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		
2.12.3 INSUMOS DIVERSOS		VALOR (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS		
2.12.4 ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS		% VALOR (R\$)
A	INSS	20%
B	SESI ou SESC	1,50%
C	SENAI ou SENAC	1,00%
D	INCRA	0,20%
E	Salário Educação	2,50%
F	FGTS	8,00%
G	Seguro acidente do trabalho	3,00%
H	SEBRAE	0,60%
TOTAL		36,86%
2.12.5 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS		% VALOR (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
SUBTOTAL		
C	Incidência dos "Encargos previdenciários e FGTS" sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		
2.12.6 AFASTAMENTO MATERNIDADE		% VALOR (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência dos "Encargos previdenciários e FGTS" sobre afastamento maternidade	
TOTAL		
2.12.7 PROVISÃO PARA RESCISÃO		% VALOR (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência dos "Encargos previdenciários e FGTS" sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do sub módulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado			
TOTAL				
2.12.8 COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		%	VALOR (R\$)	
A	Férias			
B	Ausência por doença			
C	Licença paternidade			
D	Ausências legais			
E	Ausência por Acidente de trabalho			
F	Outros (especificar)			
SUBTOTAL				
G	Incidência dos “Encargos previdenciários e FGTS” sobre o Custo de reposição			
TOTAL				
2.12.9 ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		%	VALOR (R\$)	
A	13º salário + Adicional de férias			
B	Encargos previdenciários e FGTS			
C	Afastamento maternidade			
D	Custo de rescisão			
E	Custo de reposição do profissional ausente			
F	Outros (especificar)			
TOTAL				
2.12.10 CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		%	VALOR (R\$)	
A	Custos Indiretos			
	Tributos			
	Tributos Federais (especificar)			
B	Tributos Estaduais (especificar)			
	Tributos Municipais (especificar)			
	Outros tributos (especificar)			
C	Lucro			
TOTAL				
2.12.11 QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO				
MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR E MPREGADO)			VALOR (R\$)	
A	Composição da Remuneração			
B	Benefícios Mensais e Diários			
C	Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)			
D	Encargos Sociais e Trabalhistas			
SUBTOTAL (A + B +C+ D)				
E	Custos indiretos, tributos e lucro			
TOTAL POR EMPREGADO				
2.13 ENCARGOS/OBRIGAÇÕES S/ FOLHA D E PAGAMENTO	%	Valor Mensal	Rateio Percentual s/ Custo para o Item	Rateio Custo para o Item R\$
2.13.1 FGTS	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.2 INSS PATRONAL/OUTRAS ENTIDADES	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.3 DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO PROPORCIONAL	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.4 FÉRIAS PROPORCIONAIS	0,00%	0,00	0,00%	0,00
2.13.5 OUTRAS DESPESAS DE PESSOAL	0,00%	0,00	0,00%	0,00





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

2.13.5.1 Subtotal (soma: 2.13.1 a 2.13.5)	0,00	0,00%	0,00
2.14.1 DESPESAS COM CONTROLE DE PRAGAS DE ACORDO COM RDC nº 216/2004			
2.14.2 DESPESAS COM ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
2.14.3 Subtotal	0,00	0,00%	0,00
2.15 TOTAL GERAL DO GRUPO CUSTOS INDIRETOS (2.10+2.11.1+2.12.6+2.14.3)			0,00
3. RESERVA TÉCNICA		0,00%	0,00
4. VALOR BASE DA MARGEM DE LUCRO (Item 1 + 2)			0,00
5. MARGEM DE LUCRO (item 3 x 10%)		0,00%	0,00
6. VALOR BASE DE CÁLCULO DOS TRIBUTOS (item 3 + item 4)			0,00
7. TRIBUTOS INCIDENTES	ALÍQUOTA	VALOR	
7.1 COFINS	0,00%	0,00	
7.2 PIS/PASEP	0,00%	0,00	
7.3 CSLL	0,00%	0,00	
7.4 IRPJ	0,00%	0,00	
7.5 TOTAL DO GRUPO	0,00%	0,00	
8. PREÇO FINAL POR REFEIÇÃO			0,00

Cuiabá/MT, ____ de _____ de _____.

Representante Legal



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO E- DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA

Nome da empresa:

CNPJ nº.....

Endereço:

Fones:.....E-Mail:.....

Declaro que vistoriei minuciosamente os locais para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital de Licitação, _____ (modalidade licitatória) nº ____/20____, e tomei conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial. Ou optamos pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Cuiabá, ____ de _____ de 20____.

Visto do representante legal ou procurador da empresa

Carteira de Identidade: _____

Órgão Expedidor: _____



SESP DIC 2024 54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO nº: 013/2024/SESP-MT.
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTES/ITENS.

Licitante:	
CNPJ:	
Fone / Fax:	
E-mail:	
Endereço:	
CEP:	
Banco:	
Conta Corrente:	Agência:

LOTE/ITEM xx						
ITEM	QTD	UND	MARCA MODELO	/	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	VALOR UNITÁRIO
						VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DO LOTE/ITEM						

Data: ____/____/____

Eficácia da proposta: _____ dias.

Prazo de entrega do Material: ____/____/____

Nome do representante _____ CPF: _____

(Assinatura do representante legal)



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Ref: Edital do Pregão Eletrônico nº 013/2024 – SESP/MT

A Empresa (nome da empresa) inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ sediada na _____, Bairro _____, CEP _____, Município _____, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de Pregão Eletrônico nº 013/2024/SESP/MT, DECLARA, sob as penas da lei que:

- a) Está ciente e concorda com as condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 013/2024 e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento, para todos os efeitos legais, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
- b) Cumpre com as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) As propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- d) Não possui em seu quadro de pessoal e societário, servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções de gerência ou administração, conforme art. 1, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 04/1990, ou servidor do Órgão/Entidade contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- e) Não há sanções vigentes que legalmente proibam a participante de licitar e/ou c empregados (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso VI, artigo 68 da Lei nº 14.133/2021;
- f) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Obs.: No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, e MEI (Art 23, LC 605/2018/MT) que, nos termos da LC 123/2006, possuir alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta deverá ser mencionada, como ressalva, na supracitada declaração.

() Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz*.

Cidade - UF, _____, _____ de 2024.

CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE
LEGAL DA EMPRESA

*** Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.**



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO
PORTE

A empresa....., inscrita no CNPJ nº
....., por intermédio de seu representante
legal....., CPF
nº....., Carteira de Identidade nº....., declara, para
fins de participação no Pregão Eletrônico nº. 013/2024, sob as penas da Lei, que é considerada:

() microempresa, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06;

() empresa de pequeno porte, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar 123/06.

Declara que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e que caso seja declarada vencedora do certame, promoveremos a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal.

Declara que no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública, não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

Cuiabá, dede 2024.

(assinatura representante legal)

Nota: A falsidade desta DECLARAÇÃO, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, caracterizará crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das penalidades previstas neste Edital.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

Contrato que entre si celebram o ESTADO DE MATO GROSSO, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA - SESP e a Empresa

O ESTADO DE MATO GROSSO, por intermédio da Secretaria de Estado de Segurança Pública - SESP, doravante denominado CONTRATANTE, com sede na Rua Júlio Domingos de Campos, s/nº, Bairro Centro Político Administrativo, CEP 78049-927, Cuiabá-MT, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.507.415/0028-64, neste ato representada pelo Secretário Adjunto de Segurança Pública, nomeado pelo Ato nº 1.016/2019, de 15 de fevereiro de 2019 e Portaria nº 068/2019/GAB/SESP, o Sr. CÉSAR AUGUSTO DE CAMARGO ROVERI, brasileiro, casado, funcionário público, portador do RG nº [REDACTED], inscrito no CPF/MF sob o nº [REDACTED] SSP/MT, residente e domiciliado nesta Capital, e de outro lado a empresa [REDACTED], denominada CONTRATADA, resolvem celebrar o presente Contrato, em conformidade com o que consta no Processo Administrativo SESP-PRO-2022/43765.01, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO nº 013/2024/SESP, e em observância às disposições estabelecidas na Lei Federal nº 8.666 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, bem como no Decreto Estadual nº 840 de 10/02/2017 e alterações posteriores, mediante as cláusulas e condições a seguir delineadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1. Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta para atender as reeducandas da unidade prisional de Nova Xavantina.
- 1.2. Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, (a) o Edital do Pregão Eletrônico nº 013/2024/SESP; (b) o Termo de Referência; (c) a proposta do contratado; (d) anexos dos documentos aqui listados.

CLÁUSULA SEGUNDA – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. Os preços do objeto contratado são os obtidos no certame licitatório nº 013/2024/SESP, abaixo indicados, nas quais estão incluídas todas as despesas necessárias à sua execução (tributos, seguros, encargos sociais, etc).

LOTE ÚNICO							
Itens							
Tipo	Item	Código	Descrição	Un. Aquis.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
Único	1	1101070	CAFÉ DA MANHÃ (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	45.000	7,33	329.850,00
Único	2	1105289	CAFÉ DA MANHÃ DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS,	UN.	4.500	7,31	32.895,00



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

			CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE				
Único	3	1101071	ALMOÇO (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	45.000	20,69	931.050,00
Único	4	1105231	ALMOÇO DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	4.500	20,52	92.340,00
Único	5	1101072	JANTAR (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	45.000	21,54	969.300,00
Único	6	1105233	JANTAR DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL) PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	UN.	4.500	21,40	96.300,00
Total (R\$)						98,79	2.451.735,00

CLÁUSULA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

3.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas estaduais de licitações e contratos administrativos e, supletivamente as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, normas e Princípios Gerais dos Contratos e disposições do direito privado.

CLÁUSULA QUARTA – PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste termo de contrato é de 30 (trinta) meses, contados da assinatura deste Termo, adstrito a existência de créditos orçamentários.

4.2. Este contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, cabendo à unidade de contratos atestar a conformidade do Relatório de Pesquisa de Preços com as regras do Decreto nº 1.525/2022, comprovando que os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

4.3. A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 12 (doze) meses, por meio de pesquisa de preços a ser realizada na forma do Decreto nº 1.525/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289, § 1º do Decreto nº 1.525/2022.

4.4. No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade técnica e operacional em sua manutenção, por meio de atestos do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestação contratada e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.

4.5. A(s) prorrogação(ões) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) através de aditivo contratual, instruído conforme definido nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e respeitadas as condições prescritas na Lei nº. 14.133/2021.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO DE EXECUÇÃO

DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DE FORMA DE ENTREGA DOS SERVIÇOS.

5.1. DA EXECUÇÃO:

5.1.1. 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, de acordo com o descrito no item “6.11 – DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA”, deste Termo de Referência.

5.2. DO PEDIDO DE REFEIÇÕES.

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

5.2.2. Os pedidos de refeição serão entregues à fornecedora do seguinte modo:

5.2.2.1. Café da Manhã: O pedido será entregue no ato da entrega do Jantar do dia anterior;

5.2.2.2. Almoço: O pedido será entregue no ato da entrega do Café da Manhã do dia do servimento;

5.2.2.3. Jantar: o pedido será entregue no ato da entrega do Almoço do dia do servimento;

5.2.2.4. Excepcionalmente os pedidos poderão ser realizados através de ligação telefônica, devendo ser justificado posteriormente por documento escrito que deve ser enviado para a Contratante, no prazo máximo de dois dias.

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

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

5.2.5. Caso ocorra determinação para o ingresso de reeducandos na Unidade após os períodos estipulados no item 5.2.2, deverá a Direção desta, solicitar as refeições adicionais, via e-mail, confirmando a solicitação junto à Contratada, até 02 (duas) horas antes do servimento das refeições.

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

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



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

5.2.6.2. As amostras diárias do almoço e do jantar deverão ser enviadas em embalagem tipo marmite de isopor nº 09 acondicionado em suporte apropriado e as saladas em embalagem plástica transparente. Desjejum e lanche (em caso de lanche em substituição ao jantar): pão, salgado, etc., deverão ser enviados em embalagens individuais.

5.3 HORÁRIO DE ENTREGA

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

5.3.2. Os horários de entrega nas Unidades Penitenciárias serão os seguintes:

5.3.2.1. Café da Manhã: Entre 06:30 horas e 7:00 horas;

5.3.2.2. Almoço: Entre 11:00 horas e 11:30 horas;

5.3.2.3. Jantar: Entre 16:30 horas e 17:00 horas.

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

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

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

5.4. As demais normas pertinentes ao regime de execução contratual, assim como prazos e condições de recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS
--

6.1. O recebimento do objeto deste contrato ocorrerá de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.2. Os serviços descritos neste contrato serão recebidos pelo fiscal do contrato ou Comissão de Recebimento:

6.2.1. Provisoriamente, após a conclusão dos serviços, e mediante realização de vistoria para efeito de posterior verificação da conformidade dos serviços com a especificação contratual;

6.2.2. Definitivamente, mediante nova vistoria e relatório detalhado, após as correções e complementações, comprovada a adequação do objeto aos termos contratuais, e apresentadas as respectivas documentações exigidas no Contrato.

6.3. Não havendo o saneamento das irregularidades pelo contratado, deverá o fiscal do contrato encaminhar o caso à autoridade superior, para procedimentos inerentes à aplicação de penalidades.

6.4. Caso sejam constatados defeitos ou inconsistências nos serviços, a fiscalização rejeitará no todo ou em parte, a depender do caso, e reduzirá a termo o ocorrido, notificando o contratado para saneamento e/ou refazimento/substituição, no prazo estabelecido.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

6.5. Após a vistoria, a fiscalização comunicará oficialmente ao contratado, indicando as correções e complementações consideradas necessárias ao recebimento definitivo do serviço, sendo estabelecido prazo para a execução dos ajustes, observado o disposto no art. 119 da Lei nº 14.133/2021.

6.6. Havendo necessidade premente do serviço, poderá o fiscal do contrato receber provisoriamente o objeto contratual realizado parcialmente, sem prejuízo de eventual glosa quando do recebimento definitivo.

6.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, bem como não exclui a responsabilidade pela garantia do(s) serviço(s) executado(s) por vícios ou disparidades em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se ao contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

CLÁUSULA SÉTIMA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. As regras acerca das condições de pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência.

7.2. O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 30 (trinta) dias, mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo fiscal do contratante.

7.2.1. Em caso de atraso no pagamento, motivado exclusivamente pelo contratante, o valor devido será corrigido pelo IPCA, com apuração desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização.

7.2.2. O(s) pagamento(s) não realizado(s) dentro do prazo por eventos decorrentes do contratado, não será(ão) gerador(es) de direito a qualquer acréscimo financeiro;

7.3. O pagamento será efetuado de acordo com a execução dos serviços, mediante a emissão da respectiva nota fiscal que deverá estar devidamente atestada pela Gerência responsável e/ou pela fiscalização do contrato (indicada pela autoridade competente por meio de portaria) e acompanhada dos certificados de Regularidade Fiscal perante o Estado de Mato Grosso, bem como perante a Fazenda Pública do município do domicílio ou sede do contratado, obedecendo aos prazos estabelecidos no Decreto Orçamentário vigente.

7.4. O contratado deverá indicar no corpo da nota fiscal, o número do contrato, nome do banco, agência e número da conta corrente onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

7.5. Nos casos de aplicação de penalidade em virtude de inadimplência contratual pelo contratado, não serão efetuados pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação das respectivas obrigações, respeitado o disposto no Decreto Estadual nº 1.525/2022.

7.6. Não será efetuado pagamento de nota pendente de adimplemento por parte do contratado.

7.7. Caso o objeto tenha sido recebido parcialmente, o pagamento da nota deverá ser equivalente apenas ao objeto recebido definitivamente, ou seja, somente quanto à parcela incontroversa.

7.8. As notas fiscais a serem pagas poderão sofrer desconto devido à aplicação das glosas e multas aplicadas previstas neste contrato.



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

7.9. Constatada alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, o fornecedor será notificado, sendo devolvidas as notas fiscais/faturas para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.

7.10. O contratante não efetuará pagamento de título descontado ou por meio de cobrança em banco, bem como os que foram negociados com terceiros por intermédio da operação de factoring.

7.11. Nenhum pagamento isentará o contratado das suas responsabilidades e obrigações vinculadas ao serviço contratado, especialmente àquelas relacionadas com a qualidade e garantia, nem implicará aceitação definitiva dos mesmos.

7.12. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças, serão de responsabilidade do contratado.

7.13. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas à prestação de serviços deste contrato.

7.14. Os pagamentos não realizados dentro do prazo, por eventos decorrentes motivados pela do contratado, não serão geradores de direito à correção de preços.

7.15. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o contratado:

7.16. Não produziu os resultados acordados;

7.17. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

7.18. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do objeto, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.19. Nos casos em que houver controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade e/ou quantidade, será efetuada a liberação do pagamento somente da parcela incontroversa, nos termos do art. 355 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

7.20. O contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao contrato em questão.

7.21. Para as operações de vendas destinadas a Órgão Público da Administração Federal, Estadual e Municipal, deverão ser acobertadas por nota fiscal eletrônica, conforme Protocolo ICMS 42/2009, recepcionado pelo artigo 355, § 6º do RICMS. Informações através do site www.sefaz.mt.gov.br/nfe.

7.22. Na hipótese de fatos impeditivos do pagamento decorrentes de caso fortuito ou força maior que impeça a liquidação ou o pagamento da despesa, o prazo para o pagamento será suspenso até a interrupção destes fatos.

7.23. A não manutenção das condições de habilitação durante a execução contratual não permite a retenção do pagamento devido à contratada por serviços já prestados ou produtos já entregues e recebidos sem ressalvas pelo órgão ou entidade contratante, com exceção dos contratos de terceirização de serviços.

7.24. O pagamento será efetuado mediante a apresentação dos seguintes documentos:



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

7.24.3. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, em plena validade e relativa ao contratado;

7.24.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal e Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;

7.24.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

7.24.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal da sede ou domicílio do credor.

7.25. A CONTRATADA deverá emitir as notas fiscais em conformidade com as respectivas orientações da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11.01.2012.

7.26. Sobre o valor da Nota Fiscal, a CONTRATANTE, quando couber, fará as retenções devidas dos impostos e contribuições previstas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, Instrução Normativa RFB nº 2.110/2022 e Lei Complementar nº 116/2003.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

8.2. Após o intervalo de um ano, os preços iniciais serão reajustados, a requerimento do contratado e depois de transcorrido um ano da data do orçamento estimado, por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

8.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo, conforme for a variação de custos, objeto do reajuste.

8.4. Independentemente do requerimento de reajuste formulado pelo contratado, o contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

8.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

8.7. A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

8.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA NONA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. O(s) recurso(s) para pagamento do(s) serviço(s) será(ão) da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
19101.0009.14.421.509.2746.9900.3.3.90.39.123.15010100.4.01.01

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

I. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia, com o código do tributo 7036 – DEPÓSITO CAUÇÃO – SESP, conforme INSTRUÇÃO DE SERVIÇO 008/2018- SEFAZ/SATE ou outra que a substituir.

II. Seguro- Garantia;

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

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

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

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



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

- 10.3. A apresentação da garantia, de qualquer modalidade ou por retenção, não gera direito a nenhum tipo de compensação ou acréscimo financeiro à CONTRATADA.
- 10.4. A CONTRATADA, com a autorização da CONTRATANTE, poderá substituir a garantia apresentada por quaisquer das modalidades de garantia, caução em dinheiro, seguro- garantia ou fiança bancária.
- 10.5. A garantia contratual deverá ter validade durante toda a vigência do CONTRATO.
- 10.6. Caso o valor ou o prazo da garantia seja insuficiente para garantir o contrato, a contratada providenciará, compulsoriamente, tantos aditamentos quantos forem necessários até o término da vigência do contrato.
- 10.7. A garantia prestada pela contratada só será liberada ou restituída após o término da vigência do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em Lei.
- 10.8. O montante da GARANTIA DO CONTRATO, determinado consoante os parâmetros estabelecidos pelos art. 96 e 98, da n. Lei 14.133/2021, é devido em razão do volume de recursos financeiros envolvidos no certame, e para que também possa assegurar o pagamento de:
- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 10.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 10.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 10.11. A validade e eficácia da GARANTIA DO CONTRATO deverá acompanhar toda a vigência do CONTRATO, inclusive devendo ser prorrogada, quando prestada na forma de seguro- garantia ou fiança bancária, quando ocorrer prorrogação do prazo do CONTRATO.
- 10.12. A Administração poderá, a seu exclusivo critério, perpetrar a rescisão contratual ou a execução da garantia original prestada, na hipótese de a GARANTIA DO CONTRATO não ser prorrogada por idêntico prazo de prorrogação do CONTRATO.
- 10.13. A GARANTIA DO CONTRATO deverá ser reforçada sempre que houver acréscimo ao preço global final pactuado, de forma que sua importância se mantenha sempre equivalente ao valor vigente contratado.
- 10.14. A GARANTIA DO CONTRATO ou o seu respectivo saldo remanescente, se houver, será restituída ou liberada em favor da empresa CONTRATADA, uma vez verificada a perfeita execução dos serviços, com o respectivo recebimento final do bem ou serviço objeto desta licitação, na forma do art. 100 da Lei n.º 14.133/2021.





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.13. A SAAP deverá realizar o vídeo monitoramento do recebimento das refeições nas unidades prisionais para verificação da conferência das refeições (pesagem, contagem, revista etc.), e



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

disponibilizar acesso livre à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, bem como acesso visitante aos órgãos de controle, caso seja solicitado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

12.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art.137, II, da Lei nº14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12. Os manipuladores de alimentos (quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entram em contato direta ou indiretamente com o alimento) deverão receber treinamento específico, apresentando-se com uniformes adequados, conservados e limpos. A Contratada deverá apresentar o comprovante de capacitação dos seus funcionários quando solicitado pela CONTRATANTE.

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

12.14. Os serviços que não atenderem às expectativas da Contratante, estando em desconformidade com as condições exigidas na proposta que objetivou a contratação, deverão ser refeitos num prazo de até 1 (uma) hora da solicitação formal por parte da Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

12.22. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º14.133, de 2021).

12.23. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º14.133, de 2021).

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

12.33. A CONTRATADA, conforme previsto no subitem 5.11 deste contrato, terá o prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da assinatura do Contrato, para apresentar à Coordenadoria de Serviços de Alimentação a sua estrutura (cozinha) no município de contratação, a qual deve distar em até 25 km de cada unidade atendida.

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

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

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

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

12.38. PREPOSTO

12.38.1. O contratado deverá manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato.

12.38.2. O preposto deverá ser designado no ato da assinatura do contrato, indicando o nome completo, número do CPF ou documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

12.38.3. O Preposto designado não necessitará permanecer em tempo integral à disposição do contratante, devendo, contudo, serem observadas todas as exigências relativas à sua vinculação ao Contrato.

12.38.4. A manutenção do preposto da empresa, durante todo o período de vigência do contrato, poderá ser recusada pelo contratante, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

12.38.5. O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.38.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o contratante convocará o preposto do Contratado para reunião inicial, na qual será apresentado o plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

12.38.7. Para melhor atender as unidades, o contratado poderá apresentar mais de um preposto para representá-lo na execução do contrato.

12.38.8. São atribuições do Preposto, dentre outras:

12.38.8.1. Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados.

12.38.8.2. Zelar pela segurança, limpeza e conservação dos equipamentos e das instalações do contratante, além da segurança dos empregados do contratado colocados à disposição do contratante.

12.38.8.3. Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização e das autoridades do contratante.

12.38.8.4. Acatar as orientações do contratante, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, desde que de acordo com a legalidade.

12.38.8.5. Apresentar informações e/ou documentação solicitada pela Fiscalização e/ou pelas autoridades do contratante, inerentes à execução e às obrigações contratuais, em tempo hábil.

12.38.8.6. Reportar-se à Fiscalização do contratante para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços e das demais obrigações contratuais.

12.38.8.7. Estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados e atender prontamente a quaisquer solicitações do contratante.

12.38.8.8. Relatar à Fiscalização, pronta e imediatamente, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada.

12.38.8.9. Adotar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados.

12.38.8.10. Garantir que os empregados se reportem sempre ao contratado, primeiramente, e não à Fiscalização e/ou aos servidores do contratante, na hipótese de



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

ocorrência de problemas relacionados à execução contratual.

12.38.8.11. Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados.

12.38.8.12. Apor assinatura em documento/relatório de avaliação da execução do objeto contratado, quando este não for remetido por mensagem eletrônica com confirmação de recebimento.

12.38.8.13. Encaminhar à Fiscalização do contratante todas as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como toda a documentação complementar exigida.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES ACERCA DO TRATAMENTO DE DADOS

13.1. As partes do contrato devem cumprir as obrigações legais relativas ao adequado tratamento de dados, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), bem como observar o que segue:

13.1.1. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

13.1.2. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo contratado.

13.1.3. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

13.1.4. O contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

13.1.5. O contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

13.1.6. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

14.1. É vedada a subcontratação do objeto deste contrato

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

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

15.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento.

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

15.6. Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação, quando for o caso, serão utilizadas as seguintes definições:

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

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

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

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

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

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

15.9. A fiscalização deverá, em seu relatório de avaliação da qualidade dos serviços, identificar e quantificar as ocorrências eventualmente praticadas pelo contratado no período de faturamento, com vistas a aplicar glosas na respectiva fatura ou multa em processo administrativo próprio.

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

15.11. O Relatório é o ato administrativo que concretiza o recebimento provisório.

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

16.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato.

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

16.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

16.2.2. Multa:

16.2.2.1. Moratória: em razão do atraso injustificado: na proporção de 5% (cinco por cento) do valor da parcela inadimplida por dia de atraso injustificado até o limite de 30 (trinta) dias corridos.

16.2.2.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

16.2.2.2. Compensatória: será aplicada multa de 0,5% até 30% sobre o valor do contrato, devendo a autoridade competente observar, na dosimetria da pena, as seguintes recomendações:

16.2.2.2.1. Em casos de inexecução parcial do contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

16.2.2.2.2. Em casos de inexecução total do contrato, bem como na hipótese de atos fraudulentos com o objetivo de obter vantagens indevidas, a multa será fixada entre 15% a 30% do valor do contrato licitado.

16.2.2.2.3. No caso de inexecução total, a multa será aplicada independentemente da existência ou não do prejuízo ao contratante, implicando ainda na possibilidade de rescisão do contrato.

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

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

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

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

16.2.3.4 As sanções que aludem este item não impedem, ainda, que a Administração rescinda unilateralmente o contrato, bem como aplique as outras sanções previstas na Lei 14.133/2021.

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

16.2.3.1. Essa penalidade poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

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

16.2.3.1.2. Der causa à inexecução total do contrato;

16.2.3.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

16.2.3.1.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

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

16.2.3.2. As condutas aqui enumeradas também podem justificar a aplicação da declaração de inidoneidade quando as circunstâncias do caso concreto justificarem a imposição de penalidade mais grave.

16.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

16.2.4.2. Essa penalidade poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

16.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

16.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

16.6.4. os danos que dela provierem para o contratante;

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

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

16.8. A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração,



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÃO DO CONTRATO

17.1. O contrato poderá ser alterado na forma do artigo 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e artigo 277 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

17.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

17.4. Durante a vigência do contrato o contratado poderá solicitar a revisão dos preços para manter o equilíbrio econômico-financeiro obtido na licitação, mediante a comprovação dos fatos previstos no artigo 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

17.5. Os pedidos de revisão dos preços contratados deverão seguir os procedimentos previstos no artigo 269 e seguintes do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

17.6. Os pedidos de revisão dos preços contratados serão respondidos no prazo máximo de 60 dias.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

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

18.3. A extinção nesta hipótese indicada na última subcláusula ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.



SESP/DIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

18.4. O presente termo de contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no rol do artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa e respeitados os procedimentos descritos no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e nas demais legislações aplicáveis.

18.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

18.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

18.4.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

18.5. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

18.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

18.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.6.3. Indenizações e multas.

18.7. O contrato também poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

18.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – MODELOS DE GESTÃO DO CONTRATO

19.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

19.2. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução estão ainda indicados na cláusula quinta deste contrato.

19.3. O modelo de gestão do contrato envolve também a adoção das seguintes medidas:

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.6. A Fiscalização Técnica da produção das refeições será feita por profissional nutricionista da SESP/MT, em qualquer data, sem aviso prévio no local de produção e armazenamento da Contratada e avaliará o serviço de alimentação e nutrição, considerando a legislação vigente e cumprimento do Contrato e Termo de Referência.

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

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

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

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

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





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

agentes e prepostos.

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

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

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

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

19.15.1. GESTOR: Delma Moraes de Brito, CPF: [REDACTED], Matrícula: [REDACTED], Telefone: (65)3613-5585 e e-mail: delmabrito@sesp.mt.gov.br

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

UNIDADE	FISCAL TÍTULAR	FISCAL SUBSTITUTO
CADEIA PÚBLICA DE NOVA XAVANTINA	Rosymar Santana Rocha Matrícula: [REDACTED] CPF: [REDACTED] Cargo: Policia Penal E-mail: rosymarrocha@sesp.mt.gov.br Telefone: [REDACTED]	Gilberto Gomes Antonangelo Matrícula: [REDACTED] CPF: [REDACTED] Cargo: Policial Penal E-mail: [REDACTED] Telefone: [REDACTED]

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA EXECUÇÃO

20.1. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

20.1.2. A composição das refeições, guarnições, saladas e pratos proteicos foi elaborada considerando as necessidades nutricionais da população atendida, distribuição das necessidades nutricionais ao longo das refeições do dia, 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.

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

20.1.4. COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

DESJEJUM		
COMPONENTES	PER CAPITAS	VALOR CALÓRICO MÉDIO* (kcal)



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

20.1.4.1 Pão francês com Margarina vegetal;

20.1.4.2 Leite de vaca integral com café ou Leite de vaca integral com achocolatado ou Chá ou Café.

20.1.5 COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

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 100g (80g guarnições ricas em carboidratos e 100g as demais)	155
Prato Proteico	carne bovina 120g; linguiça 127,5g; 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

20.1.5.1 Salada;

20.1.5.2 Guarnição;

20.1.5.3 Carne (prato proteico);



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

20.1.5.4 Arroz e feijão.

20.1.6 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	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
Fruta	120g ou 01 unidade média	85
Valor Calórico Médio da Refeição		1.180

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 100g (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

20.1.6.1. Salada;

20.1.6.2. Guarnição;

20.1.6.3. Carne (prato proteico);

20.1.6.4. Arroz e feijão;

20.1.6.5. Fruta.

20.1.7. COMPOSIÇÃO DA GUARNIÇÃO:

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

20.1.8. COMPOSIÇÃO DA SALADA:

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

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

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

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

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

20.1.9. PRATO PROTÉICO (CARNES):

20.1.9.1. Frango (coxa, sobre coxa e peito);

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

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

20.1.9.4. Peixe (ventrecha ou filé sem espinhas ou postas);

20.1.9.5. Embutidos: Linguiça (suína, tipo toscana);

20.1.9.6. Embutidos e suínos não comporão as dietas especiais.

20.1.10. MODO DE PREPARO DAS CARNES:

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

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

20.1.10.5. Peixe: O modo de preparo poderá variar entre frito, assado e cozido. Não poderá ser fornecido steak de peixe.

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

20.1.11. Modo de preparo de carne para Dietas Especiais:

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

20.1.11.2. Carnes Bovinas: As preparações com carne bovina deverão variar entre assadas, grelhadas, ensopadas, bifes, fracionadas, moída ou compondo sopa. Não poderá ser fornecido hambúrguer.

20.1.11.3. Peixe: Poderá variar entre assado, cozido ou mojica. Não poderá ser fornecido steak ou hambúrguer de peixe.

20.1.12. Frequência das preparações do prato proteico:

20.1.12.1. Frequência máxima em que poderão ser fornecidas:

20.1.12.1.1. Carne bovina fracionada (iscas ou cubos) – 02 (duas) vezes na semana;

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

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

20.1.12.1.4. Feijoada 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias, em substituição à carne suína;

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

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

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

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

20.1.12.1.9. Carne de frango com arroz (galinhada) – 03 (três) vezes ao





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

mês, com intervalos de 10 (dez) dias.

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

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

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

20.1.12.2 Frequência mínima em que deverão ser fornecidas:

20.1.12.2.1. Peixe em qualquer preparação, pelo menos 01 (uma) vez ao mês;

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

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

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

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

20.1.13. Frequência das preparações de guarnição:

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

20.1.14. Quanto ao desjejum e frutas:

20.1.14.1. Frequência do fornecimento no desjejum para o Sistema Penitenciário:

20.1.14.1.1. 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

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

20.1.14.1.3. As frutas cítricas (laranja, mexerica) deverão sempre ser



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

fornecidas sem a casca.

20.1.14.1.4. 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.

20.1.14.1.5. 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.

20.1.15 SUBSTITUIÇÕES

20.1.15.1 Com a aprovação da equipe de nutrição da CSA/SESP, o prato proteico poderá ser substituído por:

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

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

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

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

20.1.15.2 Com a aprovação formal da equipe de nutrição da CSA/SESP, o leite do desjejum poderá ser substituído por bebida láctea UHT (sabores variados) em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo no mínimo 200 ml cada.

20.1.15.3 Com a aprovação da equipe de nutrição da CSA/SESP, para o Sistema Penitenciário, preferencialmente nos dias em que os recuperandos recebem visita, o Jantar poderá ser substituído por:

20.1.15.3.1 Lanche até 02 (duas) vezes ao mês, composto de: suco industrializado (sabores variados, em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo pelo menos 200ml cada); Cachorro Quente per capita: 02 (dois) pães para cachorro quente (70g cada) e 80g de molho com salsicha para cada pão (o molho deve conter no mínimo 40g de salsicha em cada pão) e batata palha (10g cada pão); ou Pão francês com carne moída, per capita: 02 (dois) pães (50g cada) e 150g de carne moída com molho (sendo 75g de recheio para cada pão) (o molho deve conter no mínimo 120g de carne moída); ou pizza (02 unidades de pelo menos 150g cada, sabores: calabresa com mussarela ou presunto com mussarela). Não é permitido o fornecimento de suco preparado com "pó para preparo de refresco". Nos dias em que serão fornecidos os lanches deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar. A embalagem do cachorro quente e do pão francês com carne moída está descrita no item 5.7.11.1 deste Termo de Referência.

20.1.15.3.2 Sopa até 02 (duas) vezes ao mês, per capita de 760g, composta por legumes, macarrão e carne, sendo que o per capita de carne deve ser



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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.

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

20.1.15.4 REFEIÇÕES ESPECIAIS: Sexta-feira Santa: servir Peixe no almoço e no jantar.

20.2 DA GRAMATURA ESPECÍFICA (PER CAPITA)

TABELA REFERENCIAL DE GRAMATURA DOS ALIMENTOS- PER CAPITA

UNIDADES PENASIS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Pão	Tipo Francês	50g (01 unidade)
Biscoito	Salgado ou doce	40g (06 unidades)
Margarina	Com sal	10g
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral)	250ml (preparação com achocolatado)
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral)	200ml (preparação com café)
Café	Infusão	50ml (adicionado ao leite)
Café	Infusão	150ml (puro)
Chá	Infusão (mate, cidreira, canela, etc)	250ml
Aveia	Em flocos	20g
Amido de milho	-	20g
Cereal a base de milho	-	20g
Cereal a base de arroz	-	20g
Achocolatado	Em pó	20g
Fruta	Banana, maçã, laranja, pera, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc. (parte comestível) (Obs: laranja e mexerica sem casca)	120g (01 unidade média ou uma fatia)

UNIDADES PENASIS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Suco industrializado (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores variados, em embalagem tipo tetra pak individual	200ml, no mínimo
Cachorro quente (para lanche em substituição ao jantar)	-	Pão: 2 unidades de 70g cada Salsicha: 80g Molho: 80g Batata palha: 20g (10g em cada pão) Total: 160g de recheio
Pão com carne moída (para lanche em substituição ao jantar)	Pão francês; carne moída (Cortes de segunda (acém,	Pão: 2 unidades de 50g Carne moída: 120g





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

jantar)	paleta, músculo, pá, fraldinha, etc.); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses).	Molho: 30g Total: 150g de recheio
Pizza (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores calabresa com mussarela ou presunto com mussarela	02 unidades de pelo menos 150g cada
UNIDADES PENAISS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Salada (Vegetal A + B)	Conforme descritos anteriormente	Vegetal A 30g + Vegetal B 40g Total: 70g

UNIDADES PENAISS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Carne bovina sem osso	Em bife, fatiada, fracionada em cubos ou iscas, moída. Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	120g
Carne suína sem osso	Qualquer corte. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Masculino: 150g Feminino: 120g
Carne bovina com legumes	Fracionada em cubos ou iscas. Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Carne: 120g Legume: 30g Molho: 30g (se houver) Total: 180g (com molho) ou 150g (sem molho)
Carne bovina moída	Moída em panqueca: Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, etc.); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Carne: 120g Massa: 50g Total: 170g
Carne bovina	Estrogonofe: Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, etc.); não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

	sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	
Carne bovina	Com molho	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne suína	Com molho	Masculino: 150g Feminino: 120g Molho: 30g Total: 180g (masculino) Total: 150g (feminino)
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito com osso	Masculino: 180g Feminino: 150g
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito sem osso	Masculino: 160g Feminino: 120g
Frango	Com molho	Masculino: Carne de Frango: 160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Carne de Frango: 180g (com osso) Molho: 30g Total: 210g Feminino: Carne de Frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g Carne de Frango: 150g (com osso) Molho: 30g Total: 180g
Feijoada	Completa (paio ou linguiça calabresa, carne de porco sem osso, bacon, pele de porco, carne de sol)	Pele: 20g Pertences: 130g Feijão preto: 150g Total: 300g
Frango	Galinhada	Masculino: Frango: 180g (com osso) Arroz: 300g Total: 480g Feminino: Frango: 150g (com osso) Arroz: 250g Total: 350g
Frango	Bobó ou fricassé ou estrogonofe	Masculino: Carne de frango: 160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Feminino: Carne de frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g
Costela bovina	Sem osso	120g
Peixe	Sem molho (ventrecha ou filé ou posta)	150g
Peixe	Com molho (ventrecha ou filé ou posta)	Peixe: 150g Molho: 30g Total: 180g
Fígado	Bife/Picadinho	120g
Steak	De frango	02 unidades (que atendam pelo menos 180g)





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Hambúrguer	Bovino	02 unidades (que atendam pelo menos 180g)
Linguiça	Suína tipo toscana	150g
Arroz com carne	Bovina (isca ou cubos)	Masculino: Carne: 120g Arroz: 300g Total: 420g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Arroz com carne	Suína (isca ou cubos)	Masculino: Carne: 150g Arroz: 300g Total: 450g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Carne de frango ou bovina comendo sopa	Fracionada (sem osso)	120g

UNIDADES PENAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER-CAPITAS (g/ml)
Arroz	Tipo 1	Masculino: 300g Feminino: 200g
Feijão	Carioca, tipo 1	150g
Massas (guarnição)	Macarrão com ou sem ovos	Masculino: 100g Feminino: 80g
Massas para sopa	Macarrão com ou sem ovos	150g
Vegetal B (guarnição)	Conforme descritos anteriormente	100g
Ovo (guarnição)	-	100g
Vegetal B (sopa)	Conforme descritos anteriormente	250g
Guarnições em geral	Farofa, polenta, creme de milho entre outros	Masculino: 100g Feminino: 80g
Guarnição	Batata palha	50g
Sopa	De legumes com macarrão e carne	Carne bovina ou de frango: no mínimo 120g Macarrão: 150g Legumes: no mínimo 250g Caldo: 240ml Total: 760g

20.3. DOS CARDÁPIOS.

20.3.1. A contratada deverá encaminhar o cardápio um mês antes do início de sua execução para análise e aprovação da equipe de nutrição da CSA/SESP.

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

20.3.1.2. O cardápio deverá ser elaborado por profissional nutricionista da empresa e



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

deve conter a assinatura e o número do CRN do profissional que o elaborou.

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

20.3.3. Após a aprovação, a Coordenadoria de Alimentação/SESP enviará os cardápios aprovados à Direção das Unidades demandantes.

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

20.3.4. O cardápio deverá ter previsão de 6 (seis) semanas, podendo ser utilizado durante o período de 01 (um) ano. De acordo com a solicitação da Coordenadoria de Alimentação/SESP esta previsão poderá ser alterada.

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

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

20.3.6.1. As fichas técnicas estão sujeitas a avaliação pela equipe de Nutricionistas da CSA/SESP, que poderá sugerir adequações.

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

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

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

20.4. DAS EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO

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

20.4.2. As Dietas Especiais deverão ser porcionadas em embalagens descartáveis, de isopor, nº 9 e transportadas em suporte térmico apropriado, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura e integridade das embalagens e refeições.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20.4.11. Os pães e biscoitos deverão ser embalados individualmente em embalagens plásticas transparentes e deverão estar acondicionados em vasilhas adequadas para o transporte,





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

devidamente tampadas e higienizadas.

20.4.11.1. No caso do Lanche em substituição ao jantar (previsto no item 20.1.15.3.1 deste Termo de Referência), o recheio deve ser enviado separadamente do pão, em cubas de inox acondicionada em "hot box", com a respectiva etiqueta contendo as informações previstas no item 20.4.3 deste Termo de Referência.

20.4.12. As bebidas que compõem a Dieta Especial devem ser fornecidas em embalagem individual, do tipo garrafinhas plásticas com tampa, descartáveis, na capacidade adequada para comportar o per capita contratado. Não será permitido o envio de qualquer bebida em sacos plásticos. As bebidas devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura da bebida e integridade das embalagens.

20.4.13. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. As preparações prontas, acondicionadas nos hot boxes e embalagens individuais, deverão ser mantidas à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, no caso dos alimentos quentes, e à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) por, no máximo, 4 (quatro) horas, no caso dos alimentos frios, incluindo o tempo referido no item 20.4.14.

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

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

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

20.5. DO LOCAL DO PREPARO E ARMAZENAMENTO DA ALIMENTAÇÃO.

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

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

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

20.5.4. A Contratada deverá manter as instalações físicas em boas condições de higiene, livre de pragas urbanas (moscas, baratas, ratos, pombos, etc.) e quando necessário o controle químico deverá ser feito por empresa especializada, podendo a CSA/SESP/MT solicitar, às expensas da Contratada, que seja realizado o controle químico quando constatar a presença de pragas em qualquer parte das instalações físicas da Contratada onde são manipulados ou armazenados



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

alimentos prontos ou “in natura”.

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

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

20.5.7. Às instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis, deverão ser instalados/localizados dentro do Município da Unidade Atendida, 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.

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

20.6. DOS UTENSÍLIOS

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

20.6.2. São considerados utensílios:

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

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

20.6.3. A Contratada deverá fornecer luvas (de procedimento ou plásticas descartáveis adequadas à manipulação de alimentos) e toucas descartáveis em quantidades suficientes para o porcionamento das preparações dentro da Unidade atendida.

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

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

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



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

20.7. DOS EQUIPAMENTOS

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

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

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

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

20.8. DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA.

20.8.1 A CONTRATADA deverá possuir cozinha montada no Município, com distância máxima de 25km da Unidade atendida e instalação com todos os equipamentos necessários.

20.8.1.1. 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.

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

20.8.3. A CONTRATADA, que não possuir cozinha montada no município, com distância máxima de 25 km de cada Unidade atendida, deverá providenciar sua instalação, com todos os equipamentos necessários, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a partir da assinatura do Contrato, devendo, dentro deste prazo, informar, via e-mail para a Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SESP/MT (alimentacao@sesp.mt.gov.br) o endereço do local para realização da vistoria técnica.

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

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

20.8.6. Caso seja constatado o não atendimento e/ou não adequação do ambiente em relação às irregularidades apontadas no parecer técnico, ocorrerá a rescisão contratual com a





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

consequente convocação da segunda colocada no certame, nas mesmas condições do termo adjudicado da primeira colocada.

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

20.9. DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

20.9.1. No ato da entrega das refeições, a Empresa deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, ou servidor designado para o recebimento e conferência das refeições entregues, Comprovante de Entrega contendo as seguintes informações: Cardápio do dia, número de refeições entregues, sendo que o documento deverá ter espaço para anotação do horário e data de entrega e assinatura do responsável pelo recebimento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20.9.11. 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

20.10. DO CONTROLE DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20.11. DA SEGURANÇA DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES E VIDEOMONITORAMENTO

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

20.11.2. 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.

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

20.11.4. A Contratada deverá fornecer à Superintendência Regional-Leste/Oeste/SESP da Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária, ou outro setor designado, a relação de todos





Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

os seus funcionários, constando RG, CPF e endereço de residência, e informar qualquer demissão ou contratação de novos funcionários, para investigação social prévia.

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

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

20.11.7. **DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE VIDEOMONITORAMENTO.**

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

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

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

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

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

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

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

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

20.11.7.8. A CONTRATADA é obrigada a proceder a vedação do veículo com o lacre de segurança, na forma disposta no item 20.9.8, em frente à câmera do local de carga e descarga (c).

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

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



SESPDIC202454308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

20.12. DA INADEQUAÇÃO DO FORNECIMENTO

20.12.1. Serão consideradas não conformidades as seguintes ocorrências:

- 20.12.1.1. Atraso ou antecipação superior a 15 (quinze) minutos no horário de entrega;
- 20.12.1.2. Cardápio diferente do aprovado;
- 20.12.1.3. Falta de etiqueta nos “Hot Box” e marmitex, contendo todas as informações de especificação;
- 20.12.1.4. Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas;
- 20.12.1.5. Temperatura de conservação inadequada em relação ao especificado neste Termo de Referência;
- 20.12.1.6. Má apresentação das preparações fornecidas;
- 20.12.1.7. Más condições de higiene do veículo e das embalagens (garrafas térmicas, caixas de “Hot Box”, cubas de inox, etc.);
- 20.12.1.8. Peso per capita abaixo do especificado, que não atenda ao número de comensais;
- 20.12.1.9. Falta de itens ou preparações que compõem as refeições;
- 20.12.1.10. Sabor e odor característico de “comida azeda”, ou extremamente salgada;
- 20.12.1.11. Presença de objetos estranhos, tais como: insetos, pedras, pedaços de utensílios, etc.;
- 20.12.1.12. Preparações com pontos de cocção inadequados (queimadas ou mal cozidas).
- 20.12.1.13. Não reposição de refeições, quando solicitado, dentro do prazo de 01 (uma) hora.

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

20.12.3. Caso a CONTRATADA apresente as condutas previstas nos itens 20.12.1.4 a 20.12.1.12, as refeições deverão ser substituídas (ou completadas, no caso dos itens 20.12.1.8 e 20.12.1.9) às expensas da CONTRATADA com, no máximo, 01 (uma) hora a partir da notificação da ocorrência.

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

20.13 LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

20.13.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço:

Rua Júlio Domingos de Campos S/N. Centro Político Administrativo. Cuiabá/MT. CEP 78.049-927. Fone: (65) 3613-5536/8146
EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO 013/2024/SESP/MT – PROCESSO SESP-PRO-2024/05507 – SIAG 0005507/2024 DANIEL/COAQ
Página 145 de 148



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Cadeia Pública de Nova Xavantina	ENDEREÇO: AV. Rio Negro, 195 Bairro Centro, CEP: 78.650-000 Nova Xavantina – MT EMAIL: cpnovaxavantina@sesp.mt.gov.br Telefone: (66) 3438-3603
----------------------------------	--

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DIREITO DE PETIÇÃO

21.1. No tocante a recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverá ser observado o disposto no artigo 165 da Lei nº 14.133/2021 e artigo 143 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

22.1. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

22.2. Consta em anexo do contrato o Termo Anticorrupção (Anexo), expresso pelo contratado, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e a ética.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – NULIDADE DO CONTRATO

23.1. Constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada quando revelar medida de interesse público, com avaliação, entre outros, dos aspectos descritos no art. 147 da Lei nº 14.133/2021.

23.2. A nulidade não exonera o contratante do dever de indenizar o contratado pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa, nos termos do que estabelece o art. 149 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

24.1. O contratante deverá providenciar a publicidade deste contrato e dos seus aditivos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial do órgão contratante e no Diário Oficial do Estado, conforme os art. 296 e 297 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – MEIOS ALTERNATIVOS DE PREVENÇÃO E RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

25.1. Para dirimir eventuais conflitos entre contratante e contratado, poderá ser instada a Câmara Administrativa de Resolução Consensual de Conflitos envolvendo Aquisições e Contratos no Estado do Mato Grosso – CONSENSO-MT, criada pelo Decreto nº 1.525/2022 e na forma da Resolução do Colégio de Procuradores.



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DO FORO

26.1. Fica eleito o foro de Cuiabá, Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser compostas pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

Cuiabá-MT, ____ de _____ de 2024.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA 1

TESTEMUNHA 2



SESP/DIC/2024/54308



Governo de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

TERMO ANTICORRUPÇÃO

(...), por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:

Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.

Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

Que na execução deste contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção.

A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que o contratante ou seu cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

Declara neste ato que: (a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; (b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida; (c) e que conhece que a comprovação de sua participação em atos de corrupção em desfavor do Erário Estadual suscita a possibilidade de extinção do contrato, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

Local, data.

.....
Empresa

.....
Representante ou Procurador da Empresa



SESPDIC202454308