



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta (café da manhã, almoço e jantar), balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a qual engloba, além do preparo e fornecimento de alimentação, a disponibilização de utensílios e materiais para distribuição das refeições, veículo adequado para transporte dos alimentos do local de preparo até as unidades que serão atendidas e os utensílios e a mesa de buffet térmica para refeitório utilizado pelos servidores penitenciários, para atender a demanda das pessoas privadas de liberdade, custodiadas nos Estabelecimento Penal Feminino de São Gabriel do Oeste/MS, o Patronato Penitenciário de São Gabriel do Oeste/MS, bem como os servidores penitenciários que desempenham suas atividades nessas unidades, incluindo ainda os presos custodiados na Delegacia de Polícia de São Gabriel do Oeste /MS, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a preparação dos alimentos nas dependências da Contratante. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas, fornecidas às unidades indicadas no item 1.13. e subitens subsequentes, além de transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, observados os horários estabelecidos e os locais de entrega indicados pela Contratante.

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



1.4. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado, sem fornecimento de mão-de-obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante dispensa de licitação, baseado no artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.5. O contrato terá vigência pelo prazo máximo de 01 (um) ano a partir da assinatura do contrato, e ainda, será vedada a prorrogação do respectivo contrato e a recontratação de empresa já contratada para esta necessidade, conforme disposto no artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.6. O Prazo de execução não pode ultrapassar 1 (um) ano, a contar da assinatura do contrato, no caso a data de ocorrência da emergência ou calamidade ocorreu pelo fato de garantir uma nova cobertura contratual conforme demonstrado na justificativa da contratação.

1.7. No que tange à duração da contratação direta emergencial, respeitado o limite máximo supramencionado, esta perdurará pelo tempo necessário à finalização de novo procedimento licitatório para a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços em comento, com pronta extinção dessa contratação emergencial, independente de notificação prévia, de acordo com cláusula resolutiva e em consonância com a jurisprudência do TCU (Acórdão 1872/2010-TCU-Primeira Câmara, Acórdão 1842/2017-TCU-Plenário, Acórdão 9873/2017-TCU-Segunda Câmara, Acórdão 3474/2018TCU-Segunda Câmara e Acórdão de Relação 3695/2019-TCU-Segunda Câmara).

1.8. A presente contratação adotará o regime de execução a empreitada por preço unitário.

1.9. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.10. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições para o local indicado pela CONTRATANTE, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, o tipo de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange a coleta seletiva, e, notadamente, reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados;



1.11. Cada diária de alimentação compreende ao fornecimento de três refeições: café da manhã, almoço e jantar;

1.12. Fixa-se em até R\$ 18,00 (dezoito reais), o valor diário de todas as refeições das unidades penais vinculadas ou subordinadas à Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública (SEJUSP-MS), conforme Decreto nº 15.672, de 17 de maio de 2021;

Item	Lote	Código	Nat. Despesa	Descrição	Unid.	Quantidade
001	Único	0003089	33903941	Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar)	Diária	31.460

1.13. As unidades a serem atendidas são:

1.13.1. Estabelecimento Penal Feminino de São Gabriel do Oeste (EPFSGO), localizado na Rua Minas Gerais nº 2289 - Centro, Fone: (67) 3928-8090 – CEP 79750-000 – São Gabriel do Oeste – Mato Grosso do Sul.

1.13.2. Patronato Penitenciário de São Gabriel do Oeste, localizado na Rua Minas Gerais nº 2289 - Centro, Fone: (67) 3928-8090 – CEP 79750-000 – São Gabriel do Oeste – Mato Grosso do Sul.

1.13.3. Delegacia de Polícia Civil de São Gabriel do Oeste, localizada na R. Minas Gerais, 2255 - Lot. Capão Redondo II, Fone: (67) 3295-1480 - CEP 79490-000 – São Gabriel do Oeste – Mato Grosso do Sul.

2. FUDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessidade da Contratação

2.1.1. A AGEPEN deve oferecer alimentação aos presos que estão sob sua custódia, cumprindo assim as disposições contidas nos artigos 12, 25 e 41 da Lei Federal nº 7.210, de 11 de junho de 1984;



2.1.2. Conforme Decreto Estadual nº 7.960/94, em artigo 3º, IV, há possibilidade de fornecimento de alimentação aos servidores através de contratação de empresa para fornecimento de alimentação pronta, distribuída em embalagem adequada, devendo, para tanto, haver autorização expressa do Chefe do Executivo para que ocorra esse fornecimento, a qual já fora emitida;

2.1.3. Insta repisar que a motivação para a contratação do serviço objeto desta Dispensa de Licitação decorre do direito à alimentação que assiste a todo indivíduo custodiado pelo Estado de Mato Grosso do Sul para instrução processual penal ou cumprimento de pena, conforme Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que institui as normas para a execução penal, artigos 12, 40 e 41, Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que fixou as regras mínimas para tratamento do preso no Brasil, artigos 3, 13 e 61, inciso III, bem como a Constituição Federal, art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e XLIX.

2.1.3.1. A Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, estabelece que a Alimentação e Nutrição das pessoas privadas de liberdade regem-se pelas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e deve garantir a oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, respeitando as quantidades, a qualidade e a consistência conforme diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.

2.1.4. A alimentação aos presos provisórios da Delegacia de Polícia Civil de São Gabriel Oeste deve ser fornecida pela AGEPEN, dada a economicidade que representa ao Estado proveniente da redução dos custos resultante da unificação do certame, em função da somatória de quantitativos e da otimização logística na distribuição das refeições contratadas.

2.1.5. O fornecimento de alimentação para as referidas unidades demandantes vem sendo realizado com base no processo nº 31/053.077/2023, cuja vigência do Contrato nº 038/2023 se



encerra no dia 09 de outubro de 2024, portanto, sem tempo hábil para homologação da contratação pelo processo licitatório já autuado, de nº 31/011.227/2024. Por esta razão, a contratação em caráter emergencial de que trata o presente Termo de Referência visa evitar interrupção no fornecimento de alimentação aos presos e servidores penitenciários.

2.1.6. Insta salientar que o processo licitatório de nº 31/047.733/2022 que visava a contratação de empresa para fornecimento de alimentação para o Estabelecimento Penal Feminino de São Gabriel do Oeste/MS, para o Patronato Penitenciário de São Gabriel do Oeste/MS, bem como os servidores penitenciários que desempenham suas atividades nessas unidades, incluindo ainda os presos custodiados na Delegacia de Polícia de São Gabriel do Oeste /MS, tramitou sob a égide da Lei nº 8.666/93, porém em virtude da revogação da Lei nº 8.666/93 estar prevista para 30/12/2023, não houve tempo hábil para as adequações necessárias e consequente conclusão do processo licitatório.

2.1.7. A nova Lei de Licitação nº 14.133/2021 prevê que as aquisições de bens e serviços pela Administração Pública serão, obrigatoriamente, precedidas de licitação, não sendo esta, porém, uma regra taxativa, pois a Administração Pública estará desobrigada de licitar sempre que o objeto da aquisição estiver enquadrado dentro das ressalvas contidas no referido ordenamento, em especial o artigo 75, inciso VIII, senão vejamos:

“Art. 75. É dispensável a licitação: (...) VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;”



2.2. Estimativa das Quantidades

2.2.1. Estima-se o consumo de 31.460 (trinta e um mil, quatrocentos e sessenta) diárias de alimentação (cada diária compreendendo 03 [três] refeições diárias), com a utilização dos métodos descritos a seguir, resultando na previsão demonstrada nas tabelas abaixo:

Tabela 1

PREVISÃO DE REFEIÇÕES - EPFSGO				
	Café	Almoço	Jantar	TOTAL
out/24	2496	2481	2210	7186
nov/24	2508	2493	2221	7222
dez/24	2521	2505	2232	7258
jan/25	2533	2518	2243	7295
fev/25	2546	2531	2255	7331
mar/25	2559	2543	2266	7368
abr/25	2571	2556	2277	7405
mai/25	2584	2569	2289	7442
jun/25	2597	2582	2300	7479
jul/25	2610	2594	2312	7516
ago/25	2623	2607	2323	7554
set/25	2636	2621	2335	7592
TOTAL	30785	30600	27263	88648

Tabela 2

PPSGO	
Mês/Ano	Previsão de Almoço
out/24	60
nov/24	60
dez/24	60
jan/25	60
fev/25	60
mar/25	60
abr/25	60
mai/25	60
jun/25	60
jul/25	60
ago/25	60
set/25	60
Total de Refeições	720



Tabela 3

PREVISÃO DE REFEIÇÕES - DELEGACIA				
	Café	Almoço	Jantar	TOTAL
out/24	133	137	136	406
nov/24	134	138	137	408
dez/24	135	139	137	411
jan/25	135	139	138	413
fev/25	136	140	139	415
mar/25	137	141	139	417
abr/25	137	141	140	419
mai/25	138	142	141	421
jun/25	139	143	141	423
jul/25	139	144	142	425
ago/25	140	144	143	427
set/25	141	145	144	429
TOTAL	1644	1693	1677	5014

Tabela 4

PREVISÃO DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO (10/2024 A 09/2025)		
PREVISÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES		TOTAL DA PREVISÃO DE CONSUMO EM DIÁRIAS
EPSGO	88648	29549
PPSGO	720	240
DELEGACIA	5014	1671
TOTAL	94381	31460

2.2.2. Para a definição da estimativa de consumo de diárias pelos internos e pelos servidores penitenciários do Estabelecimento Penal Feminino de São Gabriel do Oeste/MS, e também para o Patronato Penitenciário de São Gabriel do Oeste/MS, bem como dos internos da Delegacias de Polícia Civil de São Gabriel do Oeste/MS, utilizou-se a média dos quantitativos mensais registrados nos relatórios de alimentação obtidos no Sistema Integrado de Administração Penitenciária – SIAPEN (Anexos), relativos aos meses de julho de 2023 a junho de 2024. Da previsão realizada, foram extraídos os quantitativos estimados para os meses de outubro de 2024 a setembro de 2025, compondo, assim, a Tabela 4 do subitem 2.2.1.

2.2.3. O percentual de crescimento estimado mensal do número de internos, equivalente a 0,50%, utilizado neste ato para calcular a variação mensal estimada de diárias, foi obtido com o cálculo da evolução do efetivo carcerário em todo o sistema prisional do Estado, entre os meses de janeiro de 2018 e maio de 2022, com base nos dados dos mapas carcerários.



Tabela 5

Resumo

Resumo	
Evolução total	4212
Quant. Final período (mai/22)	20203
Quant. Início período (jan/18)	15991
% Evolução 53 meses	26%
% Evolução mensal	0,50%

2.2.4. Desse modo, foram estimados os quantitativos mensais nos meses correspondentes à vigência contratual, nos quais se obtém o quantitativo de diárias total previsto na Tabela 4 do subitem 2.2.1, a ser fornecido no período de 1 (um) ano, compreendido entre outubro de 2024 a setembro de 2025.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

3.1.1. Da divisibilidade da diária em refeições

3.1.1.1. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

3.1.1.2. Os serviços que serão contratados envolvem uma série de atividades, como o preparo e envasamento das refeições; o transporte das refeições da cozinha da Contratada até as unidades da AGEPEN/MS; e o fornecimento e manutenção de equipamentos e utensílios para o refeitório das unidades; e o transporte das refeições da cozinha da Contratada até as unidades da AGEPEN/MS, se for o caso.



3.1.1.3. Há de se considerar a possibilidade de haver prejuízo para o conjunto da prestação de serviços caso sejam contratadas empresas distintas para fornecimento de cada um dos itens citados.

3.1.1.4. Em caso de parcelamento dos serviços, em uma hipótese de interrupção de um dos fornecedores, poderia comprometer as atividades relacionadas, haja vista a interdependência entre os serviços, aos indivíduos custodiados, uma vez que a Administração teria que se reportar a empresas diferentes para atender uma mesma demanda. Inclusive, com o risco de interrupção de um contrato e necessidade de realizar uma nova licitação em curto espaço de tempo com baixa relação de custo-benefício.

3.1.1.5. Em que pese a regra de parcelamento da solução citada, alguns aspectos essenciais da sistemática gerencial das unidades devem ser considerados, tais como:

3.1.2. Segurança

3.1.2.1. As unidades prisionais possuem uma rotina de segurança a ser mantida, que envolve, entre diversas ações, a inspeção de materiais, pessoas e veículos que adentram os portões das unidades.

3.1.2.2. Diariamente os veículos que transportam alimentos são inspecionados pelos servidores das unidades, utilizando técnicas de inspeção manual (abrir e vistoriar o conteúdo das caixas térmicas e de uma amostra de marmitas, por exemplo) e automatizada (aparelho detector de metais, por exemplo).

3.1.2.3. Atualmente, quando identificada a entrada de ilícitos na alimentação, por exemplo, é apontada a responsabilidade da Contratada pelo fato em questão, vez que a mesma é a única fornecedora de toda a cadeia de fornecimento, desde o preparo até a distribuição dos alimentos.

3.1.2.4. Mesmo na hipótese de subcontratação, a Contratada permanece com a responsabilidade pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo



rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação, conforme tópico próprio.

3.1.2.5. Em hipótese de eventual parcelamento com a efetiva contratação de diferentes empresas para as diversas etapas que envolvem os serviços a serem contratados, tanto a equipe de segurança da unidade quanto a equipe de fiscalização contratual terão dificuldades para a identificação do responsável pelo fato, vez que o ilícito pode ter sido inserido na produção, no envase ou no transporte.

3.1.2.6. Ademais, quanto maior o número de empresas contratadas, maior o quantitativo de agentes envolvidos no processo de fiscalização contratual e maior a quantidade de pessoas adentrando as unidades, seja para realização de tratativas, para encaminhamento de notas a serem atestadas pelos fiscais de contrato, entre outras atividades. Tendo em vista que todos os funcionários e veículos que adentram as unidades devem ser previamente cadastrados e identificados nas portarias, assim, quanto maior o número de empresas envolvidas, maiores tem que ser os esforços para manutenção da segurança de uma unidade.

3.1.3. Qualidade e logística

3.1.3.1. A contratação de diferentes empresas para uma mesma unidade resultaria em maior número de contratos a serem firmados e gerenciados, o que poderia resultar em maior complexidade para mensurar a qualidade de execução contratual, por se tratar de uma cadeia de serviços relativos à alimentação, podendo um serviço comprometer a qualidade do outro.

3.1.3.2. Nesse sentido, a entrega de alimentação com qualidade inadequada para consumo ou eventuais atrasos na entrega podem comprometer a execução contratual e a segurança da unidade.

3.1.3.3. Atualmente, quando ocorre qualquer problema com a qualidade da alimentação, a Contratada prontamente inicia o preparo de nova refeição e programa novo horário de entrega, o qual deve ser o mais breve possível, tendo em vista a necessidade de evitar qualquer início de motim por parte da massa carcerária.



3.1.3.4. Com o parcelamento da solução, uma empresa dependeria da outra, podendo gerar prejuízos à resolução de problemas que possam vir a surgir. Utilizando o exemplo citado acima, caso a perda de qualidade tenha origem no transporte (excessivo tempo para entrega, problemas na temperatura ambiente, etc.), a empresa responsável pelo preparo não teria qualquer culpa sobre o ocorrido, não cabendo a ela assumir o ônus em questão. Caso a perda de qualidade tenha origem nos produtos usados na cocção, que a empresa de preparo assumisse o ônus e preparasse nova refeição, a empresa de transporte assumiria eventual ônus de realização de nova entrega, a qual acarretaria em prejuízos a mesma, mesmo que o problema não tenha relação com sua atividade.

3.1.3.5. Assim, o não parcelamento permite maior controle, tanto por parte da gestão e fiscalização contratual quanto por parte da Contratada, sobre a qualidade da alimentação e sobre a logística de produção e entrega dos alimentos.

3.1.4. Economicidade

3.1.4.1. O agrupamento em um único item (fornecimento de diária contemplando 03 refeições), designa-se a contratação de apenas uma empresa.

3.1.4.2. Nesse sentido, considerando que a quantidade de refeições a serem fornecidas por essa empresa representa a soma das três refeições diárias, a contratação gerará economia de escala para a Contratada e para a Contratante.

3.1.4.3. Isto ocorre devido ao fato de que quanto maior a quantia de alimentos a serem adquiridos pela Contratada para preparo das refeições, maior o poder de negociação da mesma com seus fornecedores, conseguindo assim realizar aquisições com maiores descontos, refletindo diretamente em seus custos com matéria-prima.

3.1.4.4. Além disso, há maior aproveitamento da mão de obra (cozinheiras, nutricionistas, equipe de administração, entre outros profissionais).



3.1.4.5. Caso fosse optada pela contratação de uma empresa para cada item/refeição, seria necessária a contratação de diferentes profissionais para cada empresa, fato que resultaria em diferentes custos com mão de obra para cada refeição.

3.1.4.6. Agrupando as três refeições em um item único (diária) para contratação de uma única empresa, a equipe profissional dessa empresa poderá realizar suas atividades de preparo, fiscalização/acompanhamento e gestão relativas às três refeições, reduzindo os custos da contratação em relação à mão de obra. Considerando todo o exposto, opta-se pelo não parcelamento da solução.

3.2. AMOSTRA

3.2.1. Não será exigida amostra.

3.3. GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

3.3.1. Não haverá exigência da garantia dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão do baixo risco da contratação.

3.4. SUSTENTABILIDADE

3.4.1. Cumprir, preferencialmente, os critérios de sustentabilidade quanto ao objeto, observando o que preceitua a Lei da Política Nacional de Resíduos Sólidos nº 12.305/2010, bem como toda legislação vigente sobre a matéria, dando atenção e priorizando as boas práticas ambientais relacionadas a coleta, acondicionamento, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos gerados no exercício de suas atividades nos Estabelecimentos Penais.

3.5. CONSÓRCIO

3.5.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, somando-se ao fato de não se cuidar de contratação de grande vulto.



3.6. SUBCONTRATAÇÃO

3.6.1. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, será permitida a subcontratação parcial do objeto, exclusivamente para a prestação de serviços acessórios, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

3.6.1.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação.

3.6.1.2. Poderão ser subcontratados os serviços de transporte das refeições preparadas.

3.6.1.3. A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

3.6.1.4. O subcontratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

3.6.1.5. Em atenção ao disposto no §3º do art. 122 da Lei nº 14.133, de 2021, é vedada a subcontratação de pessoas física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro, ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.6.1.6. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



4.1. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

4.1.1. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.1.2. A execução do objeto deverá observar as seguintes características e especificações:

4.1.2.1. O prazo de início da realização dos serviços será de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a contar da assinatura do Contrato.

4.1.2.2. Atender ao cardápio preestabelecido, indicado no Anexo I, observando as técnicas nutricionais, de modo a oferecer opções variadas pelo período de 30 (trinta) dias, podendo ser alterado se necessário;

4.1.2.3. Os cardápios só poderão sofrer alterações com prévia anuência da Contratante, mediante justificativa devidamente fundamentada da Contratada, cabendo à CONTRATANTE decidir se anui ou não a alteração solicitada;

4.1.2.4. As alterações nos cardápios também poderão ocorrer devido à sazonalidade dos alimentos, aspectos culturais e regionais da culinária, observando as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas, devendo, antecipadamente, ser encaminhada a solicitação de alteração à Contratante para autorização;

4.1.2.5. Apresentar cardápio balanceado para todas as refeições, mesmo quando tratar-se de cardápio diferente do preestabelecido no subitem 4.1.2.2., devendo a Contratada atentar-se às preparações, especificações, quantidades e tipos de corte determinados no per capita constante no item 4.2. deste Termo de Referência, atentando para as condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se as determinações previstas em lei;



4.1.2.6. Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE;

4.1.2.7. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais: (Sexta-feira Santa, Domingo de Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo), bem como para os policiais penais no dia do servidor penitenciário, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;

4.1.2.8. A Contratada deverá fornecer alimentação diferenciada para os presos e policiais penais que estiverem sob dieta específica por recomendação médica, devendo ser elaborada com base na composição e nos alimentos previstos no cardápio e no per capita deste termo de referência;

4.1.2.9. A Contratada deverá fornecer alimentação para as crianças que permanecem com as mães privadas de liberdade no Estabelecimento Penal, atendendo às necessidades nutricionais da idade e/ou às dietas específicas, conforme prescrição médica ou de nutricionista, devendo ser elaboradas com base na composição e nos alimentos previstos no cardápio e no per capita do termo de referência, respeitando as quantidades, a qualidade e a consistência, conforme diretrizes e princípios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde e pelo Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos, se for o caso.

4.1.2.10. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;

4.1.2.11. Fazer a aquisição de gêneros alimentícios para o preparo das alimentações, assim como, aquisição de produtos descartáveis, com qualidade e em quantidade suficiente, para que não haja atraso ou interrupção no fornecimento;



4.1.2.12.A Contratada deverá dispor de todos os utensílios necessários para a produção (utensílios que serão utilizados no preparo da alimentação e outros) e distribuição das alimentações;

4.1.2.13.A Contratada deverá cuidar para que as alimentações estejam com ótima apresentação e sabor agradável;

4.1.2.14.Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição, bem como os gêneros excedentes que não tenham sido processados, não poderão ser reutilizados em nenhuma hipótese;

4.1.2.15.Dada a possibilidade de utilização de casca de frutas para a produção de material etílico (aguardente) artesanal, as frutas devem ser descascadas e fornecidas em embalagens individuais.

4.1.2.16.A administração se reserva o direito de suspender o fornecimento da alimentação suspeita de contaminação ou inadequada para o consumo, podendo a qualquer tempo solicitar a intervenção do órgão de vigilância sanitária competente, no sentido de confirmar e/ou verificar o atendimento às exigências pertinentes às condições higiênico-sanitárias e/ou nutricionais da alimentação fornecida.

4.2. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO (PER CAPTA)

4.2.1. Café da manhã:

Especificação	Composição
Pão	Francês
Margarina	Vegetal
Bebida	Café
	Chá
	Leite

4.2.2. Almoço e Jantar:

Especificação	Composição
----------------------	-------------------



Salada	2 componentes (folhoso ou legume) ou composta
Prato Principal	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo

4.2.3. Café da manhã:

Especificação	Composição
Pão	Francês
Margarina	Vegetal
Bebida	Café
	Chá
	Leite

Denominação	Quantidade
Pão Francês	50 g
Margarina	10 g
Café com leite	200 ml (50ml de café e 150ml de leite)
Chá	200

4.2.4. Salada (Almoço e Jantar):

Denominação	Preparação	Especificação	Quantidade final de cada um dos dois componentes (g)
Folhosos	Picado / cru	Acelga	50g
		Agrião	
		Alface (crespa / americana / lisa)	
		Almeirão	
		Chicória	
		Couve	
		Espinafre	
		Mostarda	
		Repolho (verde / roxo)	
		Rúcula	
	Ralado / cru	Beterraba	50g



Legumes		Cenoura	
		Nabo	
		Rabanete	
		Tomate	
		Pepino	
	Picados / Cozidos	Abóbora	50g
		Abobrinha	
		Baroa	
		Batata	
		Beterraba	
		Brócolis	
		Cenoura	
		Chuchu	
		Couve-flor	
		Ervilha	
		Milho verde	
		Vagem	
		Pepino	
		Soja	
		Grão de bico	
Compostas	-	Grão de bico e tomate	50g
		Soja e cenoura	
		Tabule	
		Salpicão	

4.2.4.1. No dia em que for ofertada salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio.

4.2.4.2. Cebola, cheiro verde e pimentão não poderão ser considerados como componentes de salada.

4.2.5. Prato principal (Almoço e Jantar):

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de Corte	Preparação	Especificação	Per capita Final Coccionada
Carne Bovina	Bisteca	Bife	Grelhado / Frito	Acebolado	150g
	Miolo de paleta			Pizzaiolo	
				Milanesa	



	Músculo	Cubo / Moída / Isca	Cozido / Refogado	Acebolado	
	Acém			Vinagrete	
	Fraldinha	-	Cozido	Rolê	
				Panela	
	Costela	Sem osso	Assada / ensopada / cozida	Acebolado	
	Chã de fora	Inteira / Isca	Assado / Cozido	Acebolado / panela	
Carne Suína	Bisteca / Copa Lombo	Bife / isca	Grelhado / Frito	Acebolado	150g
		Cubo	Cozido	Acebolado / panela	
				Vinagrete	
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada	-	150g
	Pernil	Inteiro / Picado	Assado / Frito	Molho / Acebolado	150g
Aves	Frango: coxa/ sobrecoxa	Fracionada com osso	Cozido	Molho	150g
			Frito	Acebolado	
			Assado	Acebolado	
	Filé de Peito	Isca / Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa	150g
				Strogonoff	150g
				Espetinho	
				Acebolado	
				Vinagrete	
Peixe	Filé de Peixe (sem espinhas)	Porção	Assado/Frito	Milanesa	150g
Ovo	-	Inteiro	Cozido / Frito	Inteiro / omelete / mexido	150g
Embutidos	Linguiça	Gomos	Assado(a)/ Frito(a)/ Grelhado(a)b	Acebolado / Molho	150g
	Hambúrguer			À cavalo / à parmegiana / à pizzaiolo	
	Almôndega			Ao molho	
	Salsicha			Ao molho	

4.2.6. Guarnição (Almoço e Jantar):



Denominação	Preparação	Especificação	Per capita Final Coccionada
Massas	Macarrão	À bolonhesa/ao alho e óleo / à parisiense / aos quatro queijos / ao sugo / com salsicha / com calabresa / ao molho de frango	100g
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / aos quatro queijos / de frango	
Diversos	Purê	Mandioca / Cenoura / Baroa / Batata / Moranga / Misto	100g
	Ensopados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame / Abobrinha	
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes / Mix de Legumes	Legumes Diversos	
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata inglesa / Batata Doce	
	Assada	Batata Inglesa	
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Espinafre / Vagem / Taioba / Abóbora	
	À Milanesa	Couve-Flor / Banana / Berinjela	
	No vapor	Brócolis / Couve-Flor / Vagem	
	Sufê	Chuchu / Couve-flor / Legumes	
	Fritos / Cozidos / Ao molho	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce / Banana	
Farináceos	Bolinho	Mandioca / Arroz / Cenoura / Batata / Espinafre	100g
	Canjiquinha	-	
	Angu	-	
	Polenta	Ao molho / À bolonhesa	
	Farofa	Agridoce / Frutas / Cenoura / Dourada / Ovos / Banana / Bacon	
	Virado	Couve-Flor / Cenoura / Vagem / Almeirão / Abobrinha	
	Pirão	-	

4.2.7. Arroz (Almoço e Jantar):

Denominação	Tipo	Preparação	Quantidade Coccionada
Arroz	Agulhinha Tipo I	Simples	250 g

4.2.8. Feijão (Almoço e Jantar):

Denominação	Tipo	Preparação	Quantidade Coccionada
-------------	------	------------	-----------------------



Feijão	Preto	Composto (feijoada)	200 g
	Carioquinha tipo I	Simples	
		Tropeiro	
		Tutu	

4.2.9. Sobremesa (Almoço e Jantar):

Denominação	Tipo	Quantidade
Doce	Bananada	20g
	Goiabada	
	Goma tipo Geleia	
	Crocante	
	Pé de moleque	
	Paçoca	
	Doce em pasta	
Fruta (sem casca)	Abacaxi	70g
	Banana	
	Laranja	
	Maçã	
	Mamão	
	Melancia	
	Melão	
	Manga	
	Tangerina / Mexerica	
Gelatina	Artificial (sabores diversos)	30g

4.3. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

4.3.1. O porcionamento e o acondicionamento deverão considerar os aspectos a seguir relacionados:

4.3.1.1. Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição.



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



4.3.1.2. Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais.

4.3.1.3. Almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente ao número de comensais.

4.3.1.4. Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais.

4.3.1.5. Sobremesa doce/fruta: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade mínima de 100 (cem) ml.

4.3.1.6. Quando houver necessidade, as sobremesas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos (caixas de isopor ou de material que possua eficiência térmica similar) e, se necessário, fazer uso de gelo.

4.4. FORMA DE DISTRIBUIÇÃO E FORNECIMENTO DAS ALIMENTAÇÕES

4.4.1. Para os presos até a portaria dos pavilhões:

4.4.1.1. As alimentações (exceto itens feijão, salada e pães) serão servidas em embalagens de alumínio descartável nº 08 (oito), com capacidade para no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) gramas, e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas;

4.4.1.2. A salada deverá ser servida em embalagem plástica (15x20 cm) e transportada em caixas térmicas devidamente higienizadas;

4.4.1.3. Os pães (francês com margarina) serão servidos em caixas plásticas 40 x 60 cm, para 30 (trinta) pães;



4.4.1.4. As bebidas (café, leite e chá) deverão ser transportadas em recipiente térmico;

4.4.1.5. O feijão deverá ser servido separadamente, em galões térmicos.

4.4.2. Para servidores:

4.4.2.1. As alimentações serão servidas no refeitório, em balcão térmico, que deverá ser disponibilizado pela Contratada, conforme disposto no subitem 5.2.1.31.;

4.4.2.2. O café, leite, chá e suco deverão ser transportadas em recipiente térmico.

4.4.3. Dos horários e frequências

4.4.3.1. As alimentações serão entregues nos horários abaixo estipulados:

- a) Horário de entrega do café da manhã: 06h00min
- b) Horário de entrega de almoço: 11h00min
- c) Horário de entrega do jantar: 17h00min

4.4.3.2. As alimentações serão servidas todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

4.4.3.3. O controle do fornecimento da alimentação se dará através de mapa de alimentação mensal elaborado por fiscais de contrato da Unidade, quantificando o fornecimento e destinatários.

4.4.3.4. Para o fornecimento da jornada normal, a Contratada deverá observar a composição mínima por alimentação, incidências mensais para os principais itens do cardápio, quantificação em peso ou volume por unidade servida.

4.5. DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS



4.5.1. Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Autarquia, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto, às dependências da Contratada, independentemente de notificação ou aviso prévio;

4.5.2. A Contratada deverá dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação no local disponibilizado pelos estabelecimentos penais.

4.5.3. Caberá à Contratada quaisquer despesas relacionadas a instalação e operacionalização da cozinha e refeitório, com exceção de reformas que promovam alterações estruturais, vez que essas devem ser realizadas pela Administração Pública.

4.5.4. Admite-se carência de 45 (quarenta e cinco) dias do início do fornecimento, para que a empresa Contratada adote as providências para atender o disposto no subitem 4.5.2. deste Termo de Referência.

4.5.5. No período de carência de 45 (quarenta e cinco) dias concedidos para a instalação no Estabelecimento Penal descrito no subitem anterior, será possível à vencedora se utilizar de cozinha industrial externa devidamente declarada.

4.5.6. A Contratada terá o prazo de 07 (sete) dias para indicação da cozinha externa, contados após a assinatura do contrato.

4.5.7. A alimentação preparada na Unidade constante no item 1.13.1 serão destinadas para autoatendimento;

4.5.8. A alimentação preparada na Unidade constante no item 1.13.1, além do autoatendimento, será destinada ao Patronato Penitenciário de São Gabriel do Oeste e a Delegacia de Polícia de São Gabriel do Oeste, constantes nos itens 1.13.2. e 1.13.3, transportada em veículos furgões, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

4.5.9. A Contratada deverá providenciar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento das cozinhas onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do



licitante e expedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Decreto-Lei nº 986, Capítulo IX.

4.5.10. A Contratada deverá contratar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, os serviços de fornecimento de água, energia elétrica e gás, para atendimento das cozinhas citadas neste Termo de Referência, por meio de medidores independentes do Estabelecimento Penal.

4.5.11. Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a Contratada terá o prazo máximo de 08 (oito) dias úteis para fazê-las, a partir da comunicação da Contratante.

4.5.12. A alimentação destinada a servidores deverá ser preparada em cozinha distinta da cozinha utilizada para a preparação dos alimentos dos presos e sem a utilização de mão de obra prisional.

4.5.13. A Contratada deverá fornecer os materiais necessários para limpeza e higienização do refeitório, dos equipamentos e utensílios da mesma, utilizados no processo de preparo e fornecimento da alimentação.

4.5.14. A Contratada deverá comprometer-se a entregar o objeto contratado sob inteira responsabilidade, no caso de desativação temporária das instalações objeto do contrato, para eventual reforma, dedetização, desratização ou ainda outros imprevistos que surgirem, em que não haja possibilidade de se adentrar no Estabelecimento Penal onde se encontra a cozinha.

4.5.15. Nos casos de inutilização dos materiais fornecidos pela Contratada, por motivo de não mais atender a sua funcionalidade, deverá a Contratada providenciar a imediata reposição dos materiais para o bom andamento do serviço prestado.

4.6. EQUIPE DE TRABALHO

4.6.1. Apresentar quadro de pessoal, composto de: Gerência (que representará a direção da empresa) e Supervisão Técnica (composta por nutricionista e chefe de cozinha), de forma que,



durante todo o tempo de atividade, inclusive sábados, domingos e feriados haja pelo menos 01 (um) representante em serviço (plantonista) para dirimir dúvidas junto à Contratante;

4.6.2. Manter nas cozinhas, profissionais com registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN;

4.6.3. Fornecer e assegurar a utilização de uniformes, calçados, luvas descartáveis, máscaras higiênicas, redes e gorros apropriados aos funcionários/presos na unidade penal que manuseiam as refeições nas fases de distribuição e os demais equipamentos de segurança necessários, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados;

4.6.4. Providenciar para que todos os funcionários/presos que trabalham na cozinha sejam portadores de carteira de saúde atualizada;

4.6.5. Apresentar lista de escala dos funcionários constando: nome, número da carteira de identidade, dados pessoais (endereço e telefone), horário de entrada e saída dos funcionários na unidade penal;

4.6.6. Afastar, após notificação, todo funcionário/preso ou prestador de serviços que proceder de maneira desrespeitosa para com os policiais penais, além do público em geral, garantindo que o mesmo não seja remanejado para outro serviço da Contratada na Contratante;

4.6.7. Manter o pessoal (funcionários e custodiados) em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames anuais de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

4.6.8. Contratar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, mão-de-obra prisional remunerada, em número necessário à empresa, devendo solicitar ao Setor de Trabalho do Estabelecimento Penal a seleção prévia dos mesmos, para trabalhar na execução dos serviços referentes ao preparo e distribuição de alimentação;



4.6.9. Em caso de uso da mão-de-obra prisional, a Contratada deverá manter-se em dia com suas obrigações remuneratórias, independentemente de atrasos no recebimento pelos serviços prestados ao Estado;

4.6.10. A mão-de-obra prisional contratada, não deverá ter contato, em momento algum, com a alimentação destinada aos servidores;

4.6.11. Encaminhar mensalmente, todos os documentos que comprovem o número de custodiados que prestam serviços à Contratada nas unidades penais, seus respectivos salários e jornada de trabalho à Divisão de Trabalho da AGEPEN/MS;

4.6.12. Os funcionários da Contratada, sejam mão-de-obra prisional ou não, que lidarem direta ou indiretamente com alimentos em qualquer fase do processo (na cocção ou na fase em que os alimentos não sofrerão mais nenhum processo de calor), inclusive aqueles que trabalharem com a distribuição, deverão obedecer rigorosamente às especificações de vestuário estabelecidas para as empresas do ramo de alimentação industrial;

4.6.13. Apresentar à Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus funcionários;

4.6.14. Providenciar para que todos os funcionários cumpram as normas internas relativas à segurança e revista no interior da Unidade Prisional;

4.6.15. Arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, inclusive assumindo inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada.

4.7. PADRÃO DE QUALIDADE



4.7.1. Manter os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento, os quais terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação;

4.7.2. Não será permitido o armazenamento de gêneros com a data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixas de papelão;

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

4.7.4. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados, bem como protegidos contra contaminantes;

4.7.4.1. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade (Resolução ANVISA nº 216/2004).

4.7.5. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas (Resolução ANVISA nº 216/2004);

4.7.6. Após serem submetidos à cocção e até sua distribuição e consumo, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C, e para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior à 5°C, conforme Resolução ANVISA nº 216/2004;

4.7.7. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais, conforme orientação da Secretaria Estadual de Vigilância Sanitária, CAC/RCP 39-1993



(Código de Prática de Higiene para os alimentos Pré-cozidos e Cozidos utilizados nos serviços de comidas para a coletividade) e o Comitê Codex Alimentarius;

4.7.8. Providenciar por sua conta, a análise bromatológica física e química de gêneros e alimentos, quando solicitado pela Contratante, em instituto ou laboratório especializado, de sua indicação ou aceitação, cujo resultado será apresentado à Fiscalização Administrativa do contrato, conforme orientação da Secretaria Estadual de Vigilância Sanitária, CAC/RCP 39-1993 (Código de Prática de Higiene para os alimentos Pré-cozidos e Cozidos utilizados nos serviços de comidas para a coletividade) e o Comitê Codex Alimentarius;

4.7.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

4.7.10. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 01 (uma) refeição além do quantitativo solicitado (almoço e jantar), totalizando duas amostras ao dia, para averiguação do cumprimento do contrato firmado entre as partes;

4.7.10.1. A refeição que será utilizada como amostra deverá ser fornecida pela Contratada, sem custo para a Contratante;

4.7.10.2. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à Contratante escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.

4.7.11. Refazer ou substituir, em parte ou totalmente, os alimentos constantes que, embora já preparados, sejam vetados pela Direção do Estabelecimento Penal, mediante justificativa fundamentada.

4.8. TRANSPORTE



4.8.1. As refeições e recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela Contratante, sendo que a distribuição ficará sob responsabilidade da mesma;

4.8.2. Os veículos furgões utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV);

4.8.3. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, conforme preconiza a Resolução ANVISA nº 216/2004;

4.8.4. Manter veículo adequado para transporte de alimentos, sendo que a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, também é proibido manter ou transportar no mesmo compartimento deste veículo, junto aos alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los, bem como transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

4.8.5. Acomodar as caixas com as refeições sobre estrados, devendo os mesmos serem frequentemente higienizados, da mesma forma como todo o veículo, de acordo com os subitens anteriores, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas;

4.8.6. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga;

4.8.7. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

4.9. DA HIGIENIZAÇÃO



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

4.9.2. Manter as instalações das cozinhas, refeitórios e outros em perfeitas condições de higiene e limpeza, efetuando a sanitização e desratização das dependências utilizadas, pelo menos uma vez a cada trimestre, com comprovação através da nota fiscal ou certificado específico, emitido por empresa especializada;

4.9.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde;

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

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

4.9.6. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante;

4.9.7. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio e observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

5.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1.1. Constituem obrigações da Contratante:

5.1.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o instrumento convocatório e seus anexos;

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

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

5.1.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços, que não deve ser interrompida, ressalvados os casos de força maior justificados e aceitos pela Contratante;

5.1.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal quanto 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;

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

5.1.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no instrumento convocatório;



5.1.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

5.1.1.9.1. Com relação à obrigação delineada no subitem 5.1.1.9 deste termo de referência, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos pela Lei nº 14.133, de 2021, admitida a prorrogação motivada, por igual período

5.1.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento;

5.1.1.11. Notificar os emitentes das garantias, se houver, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021);

5.1.1.12. 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;

5.1.1.13. Fornecer e colocar à disposição da Contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do objeto;

5.1.1.14. Analisar e aprovar as eventuais alterações propostas pela Contratada que se façam necessárias, mediante justificativa, em relação aos alimentos informados no cardápio pré-estabelecido.



5.1.1.15. Proceder diariamente ao recebimento das alimentações, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, uma amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – café da manhã, almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.

5.1.1.16. À Contratante, por intermédio dos fiscais de contrato é assegurada fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

5.1.1.16.1. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de alimentos e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

5.1.1.16.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de alimentações fornecidas aos comensais, conforme cardápio pré-estabelecido, e informar à Contratada.

5.1.1.17. A Contratante deve rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o Contrato, relatando imediatamente as ocorrências à Diretoria de Administração e Finanças;

5.1.1.18. Facilitar o acesso dos funcionários da Contratada em suas dependências, colaborando para a tomada de medidas necessárias à prestação dos serviços, exigindo sempre a Carteira de Identidade Funcional ou crachá e uniforme.

5.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do instrumento convocatório e em seus anexos, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:



5.2.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.2.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir, substituir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.2.1.3. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.2.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

5.2.1.5. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

5.2.1.5.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pela Contratante, desde que devidamente justificada, devendo a Contratada designar outro para o exercício da atividade;

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

5.2.1.7. 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 à Contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



5.2.1.7.1. Comunicar à Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente cite a mesma em seus processos;

5.2.1.8. 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 nº 14.133, de 2021);

5.2.1.8.1. Com relação à obrigação delineada no subitem 5.2.1.8. deste Termo de Referência, a comprovação deverá se dar no prazo fixado pelo fiscal do contrato, hipótese em que deverá indicar os empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.2.1.9. 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;

5.2.1.10. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das exigências deste Termo de Referência, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

5.2.1.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

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

5.2.1.13. Paralisar, por determinação da 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;



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



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

5.2.1.15. 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;

5.2.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

5.2.1.17. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da Contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1.18. Participar de reuniões com a Contratante, sempre que convocado, acatando toda determinação que se refira à fiel e melhor execução do contrato;

5.2.1.19. Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pela origem da matéria prima e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as alimentações;

5.2.1.20. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

5.2.1.21. Responsabilizar-se pela coleta, acondicionamento, transporte, tratamento e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos gerados no exercício de suas atividades nos Estabelecimentos Penais;

5.2.1.22. Cumprir o horário de distribuição acordado entre as partes para o fornecimento de alimentação, conforme subitem 4.4.3.1. deste Termo de Referência;



5.2.1.23. Não subcontratar, subempreitar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto da presente licitação, exceto se a subcontratação estiver vinculada à prestação de serviços acessórios, conforme previsto neste Termo de Referência;

5.2.1.24. Qualquer ato que implique a substituição da Contratada por outra pessoa jurídica, como a fusão, cisão ou incorporação, somente será admitido mediante expresso e prévio consentimento da Contratante mediante a formalização de Termo Aditivo, desde que:

5.2.1.24.1. Seja mantida a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte (quando for o caso);

5.2.1.24.2. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação;

5.2.1.24.3. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

5.2.1.24.4. Não haja qualquer prejuízo à boa execução das obrigações pactuadas.

5.2.1.25. Entregar os objetos ofertados, no prazo proposto e em conformidade com as especificações exigidas no termo de referência e seus Anexos;

5.2.1.26. Instruir o fornecimento dos objetos do contrato com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação de entrega e do comprovante do respectivo recebimento;

5.2.1.27. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

5.2.1.28. Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento do Contrato;



5.2.1.29.A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, motins, rebeliões ou outras situações que representem riscos aos presos e/ou policiais penais, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

5.2.1.30.A Contratada deverá disponibilizar veículo para transporte das refeições, carrinhos para a distribuição das refeições dos presos até os pavilhões, instalar refeitório para os servidores penitenciários no Estabelecimento Penal citado no item 1.13.1., fornecer os utensílios para a distribuição das refeições e para os presos e servidores realizarem suas refeições;

5.2.1.31.No início do contrato, a Contratada deverá disponibilizar mesa buffet térmica em balcão de aço inoxidável, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de “banho Maria”, além de galheteiros e outros utensílios necessários para o servimento, em quantidade suficiente para atender o número de servidores dos estabelecimentos, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso;

5.2.1.32.No ato da assinatura do contrato, a empresa deverá apresentar declaração de compromisso de que apresentará em até 30 (trinta) dias, após a assinatura do contrato, os seguintes documentos:

- a)** A relação dos veículos que farão o transporte das refeições, contendo descrição e placa;
- b)** Alvará ou Certificado de Licença Sanitária dos estabelecimentos onde são fabricadas e preparadas as refeições, expedido pelo órgão competente da sua respectiva esfera Estadual ou Municipal, conforme dispõe o art. 253, da Lei n.º 1.293/1992, pertinente com o serviço licitado;
- c)** Registro e/ou inscrição da proponente e do seu Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, compatível com o objeto desta licitação, em razão da obrigatoriedade consignada no art. 3º da Resolução CFN nº 378 de dezembro de 2005, com o art. 15, parágrafo único da Lei nº 6.583/1978 c/c art. 18. do Decreto Federal nº 84.444/1980;
- d)** Comprovação de que o responsável técnico, profissional legalmente habilitado e devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN), faz parte do quadro funcional da



proponente, para que o mesmo assuma a responsabilidade técnica da empresa, assumindo assim o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição, conforme determina o art. 3 da Resolução CFN nº 378 de dezembro de 2005;

d) A comprovação dar-se-á mediante a apresentação de um dos seguintes documentos, em fotocópia autenticada:

- Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), no caso de funcionário da Contratada;
 - Contrato de prestação de serviços com firma reconhecida em cartório, no caso de profissional autônomo;
 - Contrato Social, no caso de sócio proprietário.
- e)** Outro documento com o mesmo valor probatório.

5.2.1.33. A exigência dos documentos elencados nos itens anteriores, tem o fim de promover a proteção da saúde dos consumidores dos alimentos fornecidos pela empresa licitante, com fundamento no Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos.

5.2.1.34. Ademais, a exigência de alvará de funcionamento justifica-se para o atendimento das diretrizes definidas no Decreto-Lei nº 986, Capítulo IX, artigos 45 e 46, que determinam que os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Esta condição objetiva a garantia de uma prestação de serviços segura, na qual os locais de produção, benefício e acondicionamento dos alimentos estejam em condições sanitárias mínimas para a execução do objeto contratado, para evitar eventuais prejuízos à saúde do público atendido.

5.2.1.35. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.

5.2.1.36. Da responsabilidade civil e fiscal:



5.2.1.36.1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

5.2.1.36.2. Assumir, com exclusividade, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento das alimentações, responsabilizando-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por qualquer prejuízo que seja causado à Contratante ou a terceiros;

5.2.1.36.3. Observar as disposições legais que regulam o exercício de sua atividade como empresa legalmente habilitada para a prestação dos serviços objeto deste contrato;

5.2.1.36.4. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o mapa de alimentações fornecido pelo Estabelecimento Penal, no quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la, juntamente com os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista ao Núcleo de Contratos da AGEPEN/MS;

5.2.1.36.5. Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, de seguro, higiene e segurança do trabalho, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;

5.2.1.36.6. Responsabilizar-se pelas providências judiciais ou extrajudiciais para a solução das questões ligadas a danos causados a terceiros, por culpa ou omissão sua ou de seus prepostos, e tomá-las a seu próprio nome e às suas expensas;

5.2.1.36.7. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos



internos da Contratante relativos à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

5.2.1.36.8. Apresentar cópia anual dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO contendo, no mínimo, os itens constantes da Norma Regulamentadora nº 07, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

5.2.1.36.9. Os serviços a serem contratados devem atender ainda aos seguintes normativos:

5.2.1.36.9.1. Resolução ANVISA nº 216/200 – dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.2.1.36.9.2. Resolução ANVISA nº 275/2002 – dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos);

5.2.1.36.9.3. Resolução CFN nº 576/2016 – dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista e dá outras providências;

5.2.1.36.9.4. Resolução CFN nº 510/2012 - dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências;

5.2.1.36.9.5. Resolução CFN nº 599/2018 – aprova o código de ética e conduta do nutricionista;

5.2.1.36.9.6. Portaria CRN³ nº 341/2018 – dispõe sobre a indicação de parâmetros numéricos mínimos de referência para serviços de alimentação, autogestão e concessionárias de alimentação, e dá outras providências;



5.2.1.36.9.7. Lei nº 11.346/06 – cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;

5.2.1.36.9.8. Decreto nº 7.272/10 - institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), estabelece parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e dá outras providências;

5.2.1.36.10. Após a assinatura do contrato, a Contratada deverá efetuar, em até 05 (cinco) dias úteis, o cadastro da empresa no Cadastro de Órgãos Jurisdicionados ao Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul (e-CJUR), em conformidade com o artigo 15, inciso V, da Resolução TCE/MS nº 65 de 13 de dezembro de 2017.

5.3. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5.3.1. Em observação às determinações constantes na Lei Geral de Proteção de Dados nº 13.709, de 2018 e Decreto Estadual nº 15.572, de 2020, o Contratante e a Contratada se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

5.3.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7 e/ou 11 da Lei nº 13.709, de 2018, bem como arts. 4 e/ou 12 do Decreto nº 15.572, de 2020, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular;

5.3.1.2. O tratamento seja limitado às atividades necessárias ao atingimento das finalidades de execução do objeto da contratação, utilizando-os, quando seja o caso, em cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);



5.3.1.3. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais indispensáveis à própria prestação do serviço, esta se dará para fins de cumprimento da execução do contrato. Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução do objeto especificado nesta contratação, ressalvado o tratamento para operações da Contratada, e quando o compartilhamento for necessário à atividade da Contratada para fins da prestação do serviço, e neste caso, será exigido do terceiro o compromisso com a proteção de dados e privacidade.

5.3.1.4. As partes responderão administrativa e judicialmente se causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor e Fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos, observado o disposto no art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e o respectivo regulamento do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022;

6.2. Compete ao Gestor do Contrato o exercício das atribuições descritas no art. 15 do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022;

6.3. Compete ao Fiscal do Contrato o exercício das atribuições descritas no art. 16 do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022;

6.4. Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados nos termos dos art. 6º, 7º e 8º, do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022, ficando definidos conforme segue:

- a)** Gestor do Contrato e seu substituto;
- b)** Fiscais do Contrato;
- c)** Ordenador de Despesas

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



6.5.1. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.5.2. As comunicações entre o a Contratante e Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.5.3. A Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da empresa Contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. Deverá ser designado servidor ou comissão responsável pela gestão do contrato e acompanhamento e fiscalização da entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.6.1. A princípio, **sugere-se** a seguinte equipe de gestão e fiscalização contratual:

Estabelecimento Penal Feminino de São Gabriel do Oeste	
Gestor de Contrato	Substituto do Gestor
Nome: André Luiz Meira Sagaz Matricula: 468186022	Nome: Cleyton Luiz dos Santos Gomes Matricula: 123823025
Fiscais de Contrato	
Nome: Luzimar Neiva de Oliveira Matricula: 77590022	Nome: Fabio Lima Pereira Matricula: 67309023



6.7. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

6.8. O servidor ou comissão designada para a gestão e fiscalização do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

6.9. A Contratada permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

6.10. A Contratada se obriga a permitir que a auditoria interna da Contratante e/ou auditoria externa por ela indicada tenha acesso a todos os documentos que digam respeito ao contrato.

6.11. A Contratante realizará avaliação da qualidade do atendimento, dos resultados concretos dos esforços sugeridos pela Contratada e dos benefícios decorrentes da política de preços por ela praticada.

6.12. A avaliação será considerada pela Contratante para aquilatar a necessidade de solicitar à Contratada que melhore a qualidade dos produtos ofertados, para decidir sobre a conveniência de renovar ou, a qualquer tempo, rescindir o Contrato ou, ainda, para fornecer, quando solicitado pela Contratada, declarações sobre seu desempenho, a fim de servir de prova de capacitação técnica em licitações públicas.

6.13. Havendo divergência entre a Contratante e a Contratada, quanto à qualidade de qualquer gênero ou alimento, a utilização deste será provisoriamente suspensa, podendo ser



reativada após a Contratada apresentar à Fiscalização Administrativa do contrato, laudo de análise em laboratório ou órgão especializado, aceito pela Contratante, de acordo com o estabelecido no subitem 4.7.8.

6.14. As alimentações rejeitadas pela Fiscalização Administrativa da Contratante não poderão ser utilizadas, devendo ser retiradas e substituídas imediatamente, conforme subitem 4.7.11.

6.15. Sempre que for exigido pela Fiscalização Administrativa da Contratante, a Contratada apresentará amostra de qualquer gênero ou material a ser empregado no serviço.

6.16. No curso da execução do serviço caberá a Contratante diretamente, o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do contrato, principalmente a qualidade do alimento servido, sua quantidade, os hábitos de higiene dos funcionários da Contratada, a limpeza de seus uniformes e calçados, assim como a padronização desses uniformes.

6.17. Serão consideradas inconformidades as seguintes ocorrências:

6.17.1. Cardápio inadequado/divergente do aprovado pelos fiscais de contrato;

6.17.2. Pão, salada e demais preparações fornecidas fora de embalagens específicas;

6.17.3. Temperatura de conservação inadequada;

6.17.4. Má apresentação das preparações fornecidas;

6.17.5. Más condições de higiene do veículo e das embalagens (garrafas térmicas, caixas de hot box e recipiente interno, vasilhame de salada, pão, etc.);

6.17.6. Refeição em quantidade insuficiente, que não atenda ao número de comensais;

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

6.17.8. Sabor e odores característicos de “comida azeda”, ou extremamente salgada;



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

6.17.10. Outras inadequações no cumprimento do contrato, além das acima descritas, detectadas no fornecimento das refeições, também deverão ser notificadas pelos Fiscais do Contrato. Constatada alguma inconformidade, o fiscal de contrato deverá comunicar acerca do ocorrido à Diretoria de Administração e Finanças e à empresa fornecedora, com registros fotográficos e detalhamento da problemática.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO E REAJUSTE

7.1. PAGAMENTO

7.1.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da liquidação;

7.1.2. O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada;

7.1.3. Caso se constate erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

7.1.3.1. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais;

7.1.4. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras;



7.1.5. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade;

7.1.6. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada, na forma da legislação aplicável;

7.1.7. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.7.1. Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões, a Contratada será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, no prazo de 10 (dez) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, em processo administrativo instaurado para esse fim específico.

7.1.7.2. O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem 7.1.7.1 poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, a critério da Contratante.

7.1.7.3. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do prestador, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.1.7.4. Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

7.2. REAJUSTE

7.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, do índice Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo –



IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.2.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento de contratação direta emergencial, sob a forma eletrônica.

8.1.2. A licitação será realizada em único item.

8.1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item/maior desconto, observadas as exigências contidas neste documento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

8.2. HABILITAÇÃO

8.2.1. Para fins de habilitação, deverá a proponente comprovar os seguintes requisitos:



8.2.1.1. 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:

8.2.1.1.1. CCF; e

8.2.1.1.2. Consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

8.2.1.1.3. A consulta aos cadastros referidos nos subitens anteriores será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal n. 8.429, de 2 de junho 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.

8.2.1.2. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.2.1.3. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a 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.

8.2.1.4. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRE/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.2.1.5. A empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos:



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



8.2.1.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.1.5.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.2.1.5.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.2.1.5.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

8.2.1.5.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.2.1.5.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.2.1.5.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.2.1.5.8. Procuração do representante da licitante, se for o caso.

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



8.2.2. Para fins de HABILITAÇÃO JURÍDICA deverá a proponente comprovar os seguintes requisitos:

8.2.2.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

8.2.2.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

8.2.2.3. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI: Inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.2.2.4. 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 n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.2.2.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.2.2.6. 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.

8.2.2.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro



Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.2.2.8. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.2.2.9. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.2.2.10. No caso de ME e EPP que queira usufruir dos benefícios da Lei Complementar federal nº 123/2006 e da Lei Complementar estadual nº 303/2022: certidão simplificada original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente, além de declaração escrita, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

8.2.2.10.1. Havendo dúvidas sobre o enquadramento de licitante na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, considerando os parâmetros estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006, o pregoeiro poderá solicitar da licitante a apresentação dos documentos contábeis aptos a demonstrar a correção e a veracidade de declaração de seu enquadramento.

8.2.3. Para fins de HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA, deverá a proponente comprovar os seguintes requisitos:

8.2.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;



8.2.3.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede do fornecedor, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.2.3.3 Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, que comprove a regularidade fiscal do fornecedor referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União por ela administrados;

8.2.3.4 Independentemente da sede ou domicílio do fornecedor, certidão emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado de Mato Grosso do Sul ou pela Procuradoria Geral do Estado de Mato Grosso do Sul que comprove a regularidade do fornecedor referente a todos os créditos tributários estaduais e à Dívida Ativa do Estado por elas administrados;

8.2.3.5 Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio do fornecedor que comprove a regularidade de débitos tributários referentes ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, quando houver;

8.2.3.6 Em relação a comprovação da regularidade fiscal da sede ou domicílio do da Contratada, a exigência restringir-se-á apenas quanto aos tributos incidentes sobre o objeto desta contratação;

8.2.3.7 Caso a Contratada seja considerada isenta dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.2.3.8 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;



8.2.3.9 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)

8.2.3.10 As microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou equiparada deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.2.3.11 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a ME/EPP/Equiparada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.2.3.12 A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem 8.2.3.11 implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.2.3.13 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.2.4. A proponente deverá encaminhar, para fins de QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, os seguintes documentos:

8.2.4.1. Para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da empresa proponente.

8.2.4.1.1. No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.



8.2.4.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

8.2.4.2.1. O 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

8.2.4.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.2.4.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 01 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.2.4.3.1. No caso de a empresa apresentar resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), a mesma deverá 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, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços.

8.2.4.3.2. O atendimento aos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.2.5. Os critérios de QUALIFICAÇÃO TÉCNICA a serem atendidos pela proponente serão os seguintes:

8.2.5.1. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade.

8.2.5.2. 1 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica da empresa proponente, emitidos por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta e/ou empresa privada que comprove, de maneira satisfatória, a aptidão para desempenho de atividades pertinentes ao objeto a ser contratado.

8.2.5.2.1. A presente qualificação técnica é requisitada devido à necessidade de contratar uma empresa que possua capacidade para prestação da solução almejada, haja vista tratar-se de grande quantitativo de refeições a serem preparadas diariamente, devendo a Contratada possuir estrutura completa e know how na prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeição. Desta forma, apresentando atestados de capacidade técnica, a empresa comprova que já prestou os serviços de preparo e fornecimento de alimentação a outros órgãos/instituições/empresas em quantitativos elevados, demonstrando que a referida empresa tem capacidade de atender às necessidades da Administração a contento e minimizar a possibilidade de contratar empresa que eventualmente não possua condições para cumprir o contrato integralmente.

8.2.5.2.2. Considera-se desempenho técnico a apresentação de atestado que comprove o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos previstos na contratação.

8.2.5.2.3. Será aceita a somatória de atestados para comprovação da capacidade técnica.



8.2.5.2.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou filial do fornecedor.

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

8.2.6. Para conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto, de acordo com o estabelecido no §2º do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021, a presente contratação trata sobre a VISTORIA TÉCNICA da seguinte forma:

8.2.6.1. As proponentes poderão efetuar Vistoria Técnica prévia nos locais que serão atendidos.

8.2.6.2. A visita técnica possibilitará ao licitante conhecer in loco as instalações da unidade prisional, principalmente os refeitórios que receberão as mesas buffet e os utensílios que serão disponibilizados pela Contratada para utilização pelos servidores, bem como a portaria e as salas de recebimento das alimentações, tendo como objetivo possibilitar à empresa participante possuir ciência das condições e permitindo aos interessados verificar localmente as informações que julgarem necessárias para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.

8.2.6.3. Para realização da vistoria deverá ser solicitada autorização prévia da Diretoria de Administração e Finanças/DAF, através do e-mail: daf@agepen.ms.gov.br, bem como deverá ser agendado horário antecipadamente com a unidade penal, de segunda a sexta feira das 07h30min às 16h30 min, pelos telefones constantes no item 1.13. deste Termo de Referência.

8.2.6.4. A vistoria poderá ser realizada até 01 (um) dia útil anterior à data de realização da cotação eletrônica.

8.2.6.5. Na ocasião, será emitido o Atestado de Vistoria Técnica (Anexo III).



8.2.6.6. O atestado deverá ser assinado pelo Diretor do Estabelecimento Penal ou, na impossibilidade do mesmo, por servidor responsável pela administração do Estabelecimento Penal.

8.2.6.7. Caso a participante opte pela não realização da vistoria, deverá encaminhar Declaração, conforme modelo constante no Anexo IV.

8.2.6.8. A participante deverá apresentar o Atestado de Vistoria Técnica ou a Declaração na fase de proposta, sob pena de desclassificação se não o fizer.

8.2.6.9. Não há óbices para que a vistoria técnica seja feita por profissional terceirizado pela empresa licitante, desde que o mesmo possua conhecimento técnico suficiente para tal incumbência.

8.2.7. Outros documentos:

8.2.7.1. Além das condições gerais previstas anteriormente neste Termo de Referência, a empresa deverá apresentar declaração se comprometendo a fornecer as alimentações mesmo em caso de emergência (exemplo: rebeliões, motins), conforme anexo V do presente Termo de Referência.

8.2.7.2. Declaração de Fatos Supervenientes Impeditivos, comprometendo-se a informar, a qualquer tempo, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, a existência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação, devidamente assinada pelo representante legal da empresa ou pelo procurador por ele constituído, conforme preceitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

8.2.7.3. Declaração de Menor, informando, sob as penas da lei, de que não possui em seu quadro de funcionários, empregados menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (cumprimento do disposto no inciso



XXXIII do art. 7º da Constituição Federal), de acordo com modelo do Anexo VI deste Termo de Referência.

8.2.7.4. Declaração, firmada pela Contratada que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitação da Previdência Social (cumprimento disposto nos incisos I, II, III e IV do art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, de acordo com modelo do Anexo VII deste Termo de Referência.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Caso a contratação utilize exclusivamente recursos estaduais, o procedimento para a pesquisa de preços observará o disposto no Decreto Estadual nº 15.940, de 2022, ao passo que se utilizando de recursos da União decorrentes de transferência voluntárias, será observado o disposto no IN SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021.

9.2. O preço máximo da diária deverá enquadrar-se no limite previsto no Decreto Estadual nº 15.672/2021.

9.3. Constarão no módulo de Compra Direta Eletrônica a estimativa do valor da contratação, acompanhada com os preços unitários decompostos em planilha de custos e formação de preços, a unidade de medida, o quantitativo e o preço máximo aceitável para a contratação, se for o caso. (Anexo VIII).

9.3.1. Após a fase de lances e de análise dos documentos de habilitação, em caso de erro na planilha de custos, será concedido prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, para que a empresa proponente faça as correções, respeitando o valor global vencedor.

9.3.1.1. A planilha de custos, será analisada pela área técnica da unidade requisitante.

10. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE



10.1. As regras de tratamento diferenciado para as microempresas e empresas de pequeno porte previstos no art. 48 da LC nº 123/2006, não serão adotadas nesta contratação, pelas seguintes razões:

10.1.1. Devido à inviabilidade técnica de divisibilidade da contratação;

10.1.2. Pela complexidade técnica do conjunto que comporá os serviços a serem contratados.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta da Funcional Programática 14.421.2209.6127.0002, natureza da despesa nº 339039, item da despesa nº 33903941 e fonte nº 0150000001.

11.2. A Contratante reserva-se no direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da reserva orçamentária prevista.

11.3. As despesas efetuadas no próximo exercício correrão à conta do respectivo orçamento, dentro da mesma programação financeira.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Depois de celebrado o contrato, a Contratada será responsabilizada administrativamente pelas infrações descritas nesse Termo de Referência.

12.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

12.2.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.2.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



- 12.2.3.** der causa à inexecução total do contrato;
- 12.2.4.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 12.2.5.** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 12.2.6.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.2.7.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 12.2.8.** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 12.2.9.** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 12.2.10.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 12.2.11.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- 12.2.12.** entregar objetos com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuíam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.
- 12.3.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas nos incisos I, II, III, IV do art. 156.
- 12.3.1.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.



Sanção de Multa

12.4. Será aplicada **MULTA MORATÓRIA** nas hipóteses de atraso injustificado na execução do contrato, na seguinte forma:

12.4.1. de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

12.4.2. de 0,02% (dois centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

12.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) 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 nº 14.133, de 2021.

12.5. A **MULTA COMPENSATÓRIA** será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido, nos percentuais estabelecidos no Decreto nº 16.189, de 17 de maio de 2023.

Infração (Subitens)	Percentual da multa
12.2.1.	20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada
12.2.2. 12.2.3. 12.2.7. 12.2.8. 12.2.9. 12.2.10. 12.2.11.	De 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado



12.2.12.	
----------	--

12.5.1. Na hipótese do subitem 12.2.1. a sanção de multa compensatória poderá atingir o percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada, nas hipóteses de que trata o § 1º do art. 35 do Decreto nº 16.189, de 2023.

12.6. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

12.7. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória, observado o disposto no art. 162 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

12.8. As multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados de sua publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

12.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Sanção de Impedimento de Licitar e Contratar

12.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.2, 12.2.3 e 12.2.7., quando não se justificar a imposição das penalidades mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Estado de Mato Grosso do Sul, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, obedecida a seguinte gradação, definida no art. 4º do Decreto nº 16.189, de 2023.

Infração (Subitens)	Pena
12.2.2.	Impedimento pelo período de até 02 (dois) anos
12.2.3.	Impedimento pelo período de até 03 (três) anos
12.2.7.	Impedimento pelo período de até 01 (um) ano



Sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

12.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.8., 12.2.9., 12.2.10. e 12.2.11., pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação definida no art. 5º do Decreto nº 16.189, de 17 de maio de 2023:

Infração (Subitens)	Pena
12.2.8.	Declaração de inidoneidade de até 05 (cinco) anos
12.2.9. 12.2.10. 12.2.11.	Declaração de inidoneidade de até 06 (seis) anos

12.12. Será aplicada a sanção de que trata o subitem 12.11 deste Edital nas infrações administrativas previstas nos itens 12.2.2, 12.2.3 e 12.2.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

Aplicação e Cômputo da Sanção

12.13. Os aspectos relacionados à aplicação da sanção, tais como a dosimetria, a cumulação, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual e a soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de licitações e contratos distintos, deverão observar o disposto nos arts. 34 a 38 do Decreto nº 16.189, de 2023.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

Processo Administrativo Sancionador



12.15. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo III do Decreto nº 16.189, de 2023.

13. CONSIDERAÇÕES FINAIS

13.1. O presente Termo de Referência tomou como base a nova Lei de Licitações nº 14.133/2021, bem como elementos da Minuta Padrão elaborada pela Procuradoria Geral do Estado de MS, constante na Informação Administrativa PGE/MS/CJUR-SEL/Nº 003/2023 – DEC GAB 021-2024.

13.2. Todas as referências de tempo estabelecidas neste Termo de Referência e na Cotação Eletrônica de Preços observarão o horário do Mato Grosso do Sul.

13.3. Na contagem dos prazos estabelecidos e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, considerando para esta contagem os dias de expediente desta Administração.

13.4. Fica assegurada à autoridade superior da Administração Estadual, havendo interesse, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente dispensa, observadas as disposições contidas no art.71 da Lei nº 14.133/2021.

13.5. As normas que disciplinam esta dispensa serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse desta Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

13.6. Os casos omissos no presente instrumento serão sanados pela equipe do Núcleo de Compras/AGEPEN, com base na legislação vigente, aplicando-se subsidiariamente as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

13.7. Fica eleito o foro do Município de Campo Grande, Estado de Mato Grosso do Sul, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para processar as questões resultantes desta contratação e que não possam ser dirimidas administrativamente.



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



Campo Grande/MS, 04 de outubro de 2024.

Equipe de Planejamento da Contratação:

Emanuel Henrique de Lima Matrícula: 491674023	Luciana Alves da Costa Matrícula: 468250022
Integrante do Núcleo de Compras	Chefe do Núcleo de Compras

De acordo:

Rodrigo Rossi Maiorchini
Ordenador de Despesas
Diretor-Presidente AGEPEN/MS



ANEXO I

Cardápio

Dia de Fornecimento		01	02	03	04	05	06
Desjejum		Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
		Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
		Leite	Chá	Leite	Chá	Leite	Chá
		Café		Café		Café	
Almoço	Salada	Alface	Beterraba cozida	Acelga	Alface	Salada composta	Batata cozida
		Cenoura cozida	Tomate	Abobrinha cozida	Tomate	(grão de bico e tomate)	Cenoura cozida
	Prato Principal	Cubos de frango ao molho vinagrete	Isca de carne com cenoura	Carne de panela com batata	Bife acebolado	Bisteca grelhada acebolada	Frango Assado
	Guarnição	Polenta	Chuchu ao cheiro verde	Farofa com cebola	Batata Doce	Farofa rica	Espaguete ao sugo
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sobremesa	Paçoca	Geleia	Melancia	Pé de moleque	Gelatina	Bananada
Jantar	Salada	Pepino	Chuchu cozido	Salada composta	Cenoura ralada	Repolho	Abobrinha cozida
		Tomate	Milho	(Tabule)	Ervilha	Beterraba ralada	Tomate
	Prato Principal	Salsicha acebolada	Pernil suíno assado	Omelete com legumes	Filé de frango grelhado	Toscana assada	Carne mista com calabresa
	Guarnição	Macarrão à bolonhesa	Purê de batata	Batata ao molho	Seleta de legumes	Abobora refogada	Farofa com cenoura
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Dia de Fornecimento		07	08	09	10	11	12
Desjejum		Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão



		Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
		Leite	Chá	Leite	Chá	Leite	Chá
		Café		Café		Café	
Almoço	Salada	Repolho	Salada composta	Batata cozida	Couve	Batata cozida	Salada composta
		Beterraba ralada	(grão de bico e tomate)	Cenoura cozida	Abobrinha cozida	Ervilha	(soja e cenoura cozida)
	Prato Principal	Feijoada	Carne Moída acebolada	Salsicha ao molho	Cubos de frango ao vinagrete	Ovos cozidos	Bisteca suína na chapa
	Guarnição	Farofa	Batata ao molho	Purê de batata	Farofa de cebola	Macarrão molho de frango	Espaguete ao alho e óleo
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sobremesa	Gelatina	Paçoca	Laranja	Bananada	Geleia de frutas	Pé de moleque
Jantar	Salada	Chuchu cozido	Acelga	Pepino	Salada composta	Chicória	Alface
		Milho	Tomate	Tomate	(tabule)	Cenoura ralada	Beterraba ralada
	Prato Principal	Filé de frango Acebolado	Frango assado	Cubos Suíno na chapa	Carne com legumes	Moída com mandioca	Filé de frango ao molho vinagrete
	Guarnição	Purê de cabotiã	Polenta a bolonhesa	Abobrinha sauté	Beterraba refogada	Purê de batata	Batata corada
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Dia de Fornecimento		13	14	15	16	17	18
Desjejum		Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
		Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
		Leite	Chá	Leite	Chá	Leite	Chá
		Café		Café		Café	
Almoço	Salada	Pepino	Pepino	Couve	Abobrinha cozida	Chicória	Batata cozida
		Tomate	Tomate	Cenoura cozida	Ervilha	Tomate	Beterraba ralada



	Prato Principal	Carne de panela	Bisteca suína Acebolada	Ovos mexidos	Cubos de carne acebolada	Frango assado	Peixe assado
	Guarnição	Cenoura refogada	Parafuso ao sugo	Macarrão à bolonhesa	Seleto de legumes	Purê de cabotiã	Batata Sautê
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sobremesa	Goiabinha	Bananada	Mamão	Geleia de frutas	Pé de moleque	Goiabinha
Jantar	Salada	Abobrinha cozida	Chuchu cozido	Salada composta	Repolho	Abobrinha cozida	Salada composta
		Chuchu cozido	Milho	(tabule)	Beterraba ralada	Tomate	(soja e cenoura cozida)
	Prato Principal	Costela bovina assada	Isca de frango com cenoura	Bife Acebolado	Hambúrguer grelhado	Isca de carne suína a chinesa	Carne de panela
	Guarnição	Mandioca	Farofa rica	Seleto de legumes	Batata a creme	Polenta cremosa	Macarrão com calabresa
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Dia de Fornecimento	19	20	21	22	23	24
Desjejum		Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
		Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
		Leite	Chá	Leite	Chá	Leite	Chá
		Café		Café		Café	
Almoço	Salada	Chuchu cozido	Salada composta	Salada composta	Repolho	Abobrinha cozida	Batata cozida
		Milho	(grão de bico e tomate)	(soja e cenoura cozida)	Beterraba ralada	Chuchu cozido	Beterraba ralada
	Prato Principal	Toscana na chapa	Filé de frango ao vinagrete	Cubos de carne ao vinagrete	Frango assado	Isca bovina acebolada	Omelete
	Guarnição	Farofa de cenoura	Espaguete ao alho e óleo	Farofa de couve	Seleto de legumes	Batata Doce	Macarrão à bolonhesa



	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sobremesa	Paçoca	Gelatina	Pé de moleque	Geleia de frutas	Goiabinha	Melancia
Jantar	Salada	Alface	Tomate	Pepino	Chuchu cozido	Cenoura cozida	Acelga
		Cenoura cozida	Abobrinha cozida	Tomate	Milho	Tomate	Pepino
	Prato Principal	Costela assada	Carne com chuchu	Salsicha acebolada	Carne Moída com ervilha	Pernil suíno	Carne Bovina com legumes
	Guarnição	Mandioca	Cenoura Sauté	Polenta ao sugo	Espaguete ao alho e óleo	Purê de batata	Beterraba sauté
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Dia de Fornecimento	25	26	27	28	29	30
Desjejum		Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
		Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
		Leite	Chá	Leite	Chá	Leite	Chá
		Cafê		Cafê		Cafê	
Almoço	Salada	Abobrinha cozida	Alface	Salada composta	Pepino	Abobrinha cozida	Acelga
		Ervilha	Tomate	(grão de bico e tomate)	Tomate	Ervilha	Beterraba ralada
	Prato Principal	Cubos de frango c/ milho e tomate	Bisteca suína acebolada	Bife acebolado	Iscas de frango aceboladas	Peixe assado	Cubos de carne ao molho vinagrete
	Guarnição	Mandioca cozida	Cabotiã refogada	Mix de legumes	Farofa de cebola	Pirão	Purê de batata
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Sobremesa	Paçoca	Gelatina	Bananada	Paçoca	Laranja	Geleia de frutas
Jantar	Salada	Salada composta	Cenoura cozida	Batata cozida	Repolho	Beterraba ralada	Salada composta
		Tabule	Chuchu	Ervilha	Cenoura	Tomate	(grão de



			cozido		cozida		bico e tomate)
	Prato Principal	Feijoada	Filé de frango acebolado	Carne com batata	Bisteca suína ao vinagrete	Almôndegas	Frango assado
	Guarnição	Farofa	Macarrão ao sugo	Abobrinha sauté	Polenta cremosa	Mandioca cozida	Macarrão Parafuso à bolonhesa
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE ENTREGA DE DOCUMENTOS

(Identificação completa do representante da licitante), inscrito(a) no CPF sob o nº _____, na condição de representante devidamente constituído de (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº _____, para fins do disposto neste processo de contratação pública, declaro(a) sob as penas da Lei, o compromisso de entregar os documentos exigidos no subitem 5.2.1.32. do Termo de Referência até o dia _____ (até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato).

Declaro ainda, conhecer plenamente toda a legislação relativa ao presente processo, bem como os termos e condições estabelecidos em seus instrumentos e anexos.

(Nome e qualificação do Representante Legal)

Representante Legal

RG: _____

CPF: _____



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



ANEXO III

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do Pregão Eletrônico nº _____ e Termo de Referência, declaro que o(a) Sr.(a) _____, inscrito no CPF sob o nº _____, devidamente credenciado pela empresa _____, com CNPJ de nº _____, compareceu e vistoriou irrestritamente os locais onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, e tomou plena ciência das condições locais e das dificuldades existentes, bem como de todas as informações e elementos técnicos necessários à execução dos serviços a serem licitados.

Por ser verdade, firmamos o presente documento para que produza seus efeitos legais e desejados.

_____/MS, _____ de _____ de _____.

Diretor do Estabelecimento Penal

(Assinatura, carimbo e matrícula)

Responsável Técnico

(Nome da empresa e carimbo)



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



ANEXO IV

DECLARAÇÃO PARA EMPRESA PARTICIPANTE QUE NÃO REALIZOU A VISTORIA TÉCNICA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do Pregão Eletrônico nº _____ e Termo de Referência, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, declara sob as penas da Lei, que opta pela não realização de vistoria técnica, considerando a descrição do serviço contida no Termo de Referência.

Declara e assume inteiramente a responsabilidade e consequências pela omissão, se compromete a não alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimo de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão.

Por ser verdade, firmo a presente declaração para que produza seus efeitos legais.

_____/MS, _____ de _____ de _____.

Representante Legal
(Nome da empresa e carimbo)

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador do CPF de nº _____, DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que se compromete a manter o fornecimento das refeições, completa e integralmente em quantidade e qualidade, mesmo em casos de emergência, como rebeliões, motins, dentre outras situações.

Por ser verdade, firmo a presente declaração para que produza seus efeitos legais.

_____/MS, _____ de _____ de _____.

Representante Legal

(Nome da empresa e carimbo)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa _____, CNPJ nº _____, sediada à _____ (endereço completo), doravante representada por _____ [nome completo do representante legal], natural de _____ [Município/Estado], _____ [estado civil], portador da Cédula de Identidade RG nº _____ [órgão expedidor], inscrito no CPF sob nº _____, domiciliado no Município de _____, Estado _____, residente à _____, nº _____, CEP _____ (endereço completo), DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, e no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos de idade, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos de idade.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz?

() SIM () NÃO

_____ (Local), ____ de _____ de ____ (data).

Assinatura do Responsável pela Empresa e Carimbo

CPF nº _____



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE RESERVA LEGAL PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

A empresa _____, CNPJ nº _____, sediada à _____ (endereço completo), doravante representada por _____ [nome completo do representante legal], natural de _____ [Município/Estado], _____ [estado civil], portador da Cédula de Identidade RG nº _____ [órgão expedidor], inscrito no CPF sob nº _____, domiciliado no Município de _____, Estado _____, residente à _____, nº _____, CEP _____ (endereço completo), DECLARA, para fins do disposto nos incisos I, II, III e IV do art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

_____ (Local), ____ de _____ de ____ (data).

Assinatura do Responsável pela Empresa e Carimbo

CPF nº _____



ANEXO VIII - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS		Processo n.:	
Lote n.:		Quantidade de Diárias:	1
Razão Social Proponente:		CNPJ Proponente:	
Item	Subitem	Custo por Diária	Custo Total
Insumos Desjejum	Pão com Margarina	R\$ -	R\$ -
	Leite	R\$ -	R\$ -
	Café	R\$ -	R\$ -
	Chá	R\$ -	R\$ -
	Subtotal Desjejum	R\$ -	R\$ -
Insumos Almoço	Salada	R\$ -	R\$ -
	Prato Principal	R\$ -	R\$ -
	Guarnição	R\$ -	R\$ -
	Arroz	R\$ -	R\$ -
	Feijão	R\$ -	R\$ -
	Sobremesa	R\$ -	R\$ -
	Subtotal Almoço	R\$ -	R\$ -
Insumos Jantar	Salada	R\$ -	R\$ -
	Prato Principal	R\$ -	R\$ -
	Guarnição	R\$ -	R\$ -
	Arroz	R\$ -	R\$ -
	Feijão	R\$ -	R\$ -
	Subtotal Jantar	R\$ -	R\$ -
Outros Custos e Despesas	Gás	R\$ -	R\$ -
	Descartáveis	R\$ -	R\$ -
	Material de higiene e limpeza	R\$ -	R\$ -
	Transporte	R\$ -	R\$ -
	Mão-de-obra	R\$ -	R\$ -
	Equipamentos	R\$ -	R\$ -
	Utensílios	R\$ -	R\$ -
	Água e Esgoto	R\$ -	R\$ -
	Energia Elétrica	R\$ -	R\$ -
	Controle de Pragas	R\$ -	R\$ -
	Análise Bromatológica	R\$ -	R\$ -
	Uniformes e EPIs	R\$ -	R\$ -
	Despesas administrativas	R\$ -	R\$ -
	Despesas fiscais	R\$ -	R\$ -
	Lucro	R\$ -	R\$ -
	Subtotal Outros	R\$ -	R\$ -
		Custo Total Final	R\$ -

Quadro Resumo				
Item	Custo dos Insumos por Refeição	1/3 dos Outros Custos e Despesas		Custo Total por Refeição (Insumos + 1/3 dos Outros Custos e Despesas)
Desjejum	R\$ -	R\$	-	R\$ -
Almoço	R\$ -	R\$	-	R\$ -
Jantar	R\$ -	R\$	-	R\$ -
Custo Total Final	R\$ -	R\$	-	R\$ -