



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de alimentação (desjejum, 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 no Estabelecimento Penal de Corumbá, no Patronato Penitenciário de Corumbá e no Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”, bem como os servidores penitenciários que desempenham suas atividades naquelas unidades, incluindo ainda os presos custodiados nas Delegacias de Polícia de Corumbá/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 1.8 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 pelo 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 n. 14.133/2021;

1.4.1. O contrato terá vigência pelo prazo máximo de 1 (um) ano a partir da assinatura do contrato, e ainda, será vedada a prorrogação do respectivo contrato e a recontração de empresa já contratada, conforme disposto no artigo 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, sendo que a rescisão contratual ocorrerá fatalmente, independente de notificação prévia, que se dará com o recebimento definitivo do objeto, oriunda do processo licitatório.

1.5. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições ao local indicado pelo CONTRATANTE, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos 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;

1.6. Cada diária de alimentação compreende ao fornecimento de três refeições: desjejum, almoço e jantar;

1.7. 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 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	323.812

1.8. As unidades a serem atendidas são:

1.8.1. **Estabelecimento Penal de Corumbá**, Rua Nossa Senhora da Candelária, nº 515 - Bairro Previsul, CEP: 79.310-050, Corumbá/MS, Fone: (67) 3907-5679 /5671;

1.8.2. **Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”**, Rua Nossa Senhora do Carmo, s/nº - Bairro Previsul, CEP: 79.310-050, Corumbá/MS, Fone: (67) 3907-5660 /5669;

1.8.3. **Patronato Penitenciário de Corumbá**, Rua Delamare, nº 1391 - Centro, CEP: 79.330-040, Corumbá/MS, Fone: (67) 3907-5688 / 5689.

1.8.4. **Delegacia Regional de Polícia de Corumbá**, Rua Major Gama, nº 290, Centro, CEP: 79.300-000, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-9900 / 9902 / 9906;

1.8.5. **1ª Delegacia de Polícia Civil de Corumbá**, Rua Luiz Feitosa Rodrigues, nº 664, Dom Bosco, CEP: 79.331-060, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-7100;

1.8.6. **Delegacia de Atendimento à Mulher de Corumbá**, Rua Major Gama, nº 290, Centro, CEP: 79.300-000, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-9904 / 9923;

1.8.7. **Delegacia de Atendimento à Infância, Juventude e Idoso de Corumbá**, Rua Luiz Feitosa Rodrigues, nº 664, Dom Bosco, CEP: 79.331-060, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-9910 / 9909;



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



1.8.8. **Delegacia de Polícia de Ladário**, Rua Comandante Souza Lobo, nº 1215, Centro, CEP: 79.370-000, Corumbá/MS, Fone: (67) 3226-1090;

1.8.9. **Delegacia de Polícia Federal**, Praça da República, nº51 – Centro, CEP: 79.301-140, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-7800 / 7849.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DO QUANTITATIVO

2.1. 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 tal 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 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 nº14, 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 das Delegacias de Polícia Civil de Corumbá 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 vem sendo realizado com base no processo nº 31/600.307/2017, cuja vigência do contrato nº 016/2018 atingirá seu limite de 72 meses no dia 28 de março de 2024, portanto, sem tempo hábil para homologação da contratação pelo processo licitatório já autuado, de nº 31/011.227/2024. Assim, 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 no Estabelecimento Penal de Corumbá, no Patronato Penitenciário de Corumbá e no Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”, entre outras Unidades Penais, 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 n. 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. Do quantitativo:

2.2.1. Estima-se o consumo de 323.812 (trezentos e vinte e três mil oitocentos e doze) diárias de alimentação (cada diária compreendendo 3 (três) refeições diárias), com a utilização dos métodos descritos a seguir, resultando na previsão demonstrada nas tabelas abaixo:

Tabela 1

PREVISÃO DE REFEIÇÕES - EPC				
	Café	Almoço	Jantar	TOTAL
mar/24	20925	20925	20932	62783
abr/24	21030	21030	21037	63097
mai/24	21135	21135	21142	63412
jun/24	21241	21241	21248	63729
jul/24	21347	21347	21354	64048
ago/24	21454	21454	21461	64368
set/24	21561	21561	21568	64690
out/24	21669	21669	21676	65014
nov/24	21777	21777	21784	65339
dez/24	21886	21886	21893	65665
jan/25	21995	21995	22003	65994
fev/25	22105	22105	22113	66324
TOTAL	258125	258125	258212	774463

Tabela 2

PREVISÃO DE REFEIÇÕES - EPFC				
	Café	Almoço	Jantar	TOTAL
mar/24	4961	4962	4953	14876
abr/24	4986	4987	4978	14951
mai/24	5011	5012	5003	15026
jun/24	5036	5037	5028	15101
jul/24	5061	5062	5053	15176
ago/24	5086	5087	5078	15252
set/24	5112	5113	5104	15328
out/24	5137	5138	5129	15405
nov/24	5163	5164	5155	15482
dez/24	5189	5190	5181	15559
jan/25	5215	5216	5207	15637
fev/25	5241	5242	5233	15715
TOTAL	61197	61210	61102	183508



Tabela 3

PREVISÃO DE REFEIÇÕES - PATRONATO	
mar/24	210
abr/24	210
mai/24	210
jun/24	210
jul/24	210
ago/24	210
set/24	210
out/24	210
nov/24	210
dez/24	210
jan/25	210
fev/25	210
TOTAL	2520

Tabela 4

PREVISÃO DE REFEIÇÕES - DELEGACIAS				
	Café	Almoço	Jantar	TOTAL
mar/24	296	296	296	887
abr/24	297	297	297	892
mai/24	299	299	299	896
jun/24	300	300	300	901
jul/24	302	302	302	905
ago/24	303	303	303	910
set/24	305	305	305	914
out/24	306	306	306	919
nov/24	308	308	308	923
dez/24	309	309	309	928
jan/25	311	311	311	933
fev/25	312	312	312	937
TOTAL	3648	3648	3648	10945

Tabela 5

PREVISÃO DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO (03/2024 A 02/2025)		
PREVISÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES		TOTAL DA PREVISÃO DE CONSUMO EM DIÁRIAS
EPC	774463	258154
EPFC	183508	61169
PATRONATO	2520	840
DELEGACIAS	10945	3648
TOTAL	971436	323812

2.2.2. Para a definição da estimativa de consumo de diárias pelos internos e pelos servidores penitenciários do Estabelecimento Penal de Corumbá, do Patronato Penitenciário de Corumbá e do Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano” e das Delegacias de Polícia de Corumbá/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 dezembro de 2022 a novembro de 2023. Da previsão realizada, foram extraídos os quantitativos estimados para os meses de março de 2024 a fevereiro de 2025, compondo, assim, a tabela do subitem 2.2.1.

2.2.1. Para estimativa de consumo das crianças que permanecem com as mães privadas de liberdade no Estabelecimento Penal foi considerado o número de vagas de berçário/creche da Unidade Penal Feminina.

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.

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

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 no quadro do subitem 2.2.1, a ser fornecido no período de 1 ano, compreendido entre março de 2024 a fevereiro de 2025.

3. DEFINIÇÃO DOS MÉTODOS PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

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

3.1.1. Os objetos a serem ofertados pelas licitantes devem observar as seguintes características e especificações:

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

3.1.3. 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;

3.1.4. 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;

3.1.5. Apresentar cardápio balanceado para todas as refeições, mesmo quando tratar-se de cardápio diferente do preestabelecido no item 3.2, devendo a CONTRATADA atentar-se às preparações, especificações, quantidades e tipos de corte determinados no per capita constante nos itens 3.2.3. a 3.2.9. deste Termo de Referência, atendendo para as condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se as determinações previstas em lei;

3.1.6. 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;

3.1.7. 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;

3.1.8. 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;

3.1.8.1. 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.

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



3.1.10. 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;

3.1.11. 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;

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

3.1.13. 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;

3.1.14. 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.

3.1.15. 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.

3.2. Composição do cardápio (per capta):

3.2.1. Desjejum:

Especificação	Composição
Pão	Francês
Margarina	Vegetal
Bebida	Café
	Chá
	Leite

3.2.2. 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

3.2.3. Desjejum:

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

3.2.4. Salada (Almoço e Jantar):

Denominação	Preparação	Especificação	Quantidade
Folhosos	Picado / cru	Acelga	50g
		Agrião	



		Alface (crespa / americana / lisa)	
		Almeirão	
		Chicória	
		Couve	
		Espinafre	
		Mostarda	
		Repolho (verde / roxo)	
		Rúcula	
Legumes	Ralado / cru	Beterraba	50g
		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	

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

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

3.2.5. Prato principal (Almoço e Jantar):

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de Corte	Preparação	Especificação	Percapta Final Coccionada
Carne Bovina	Bisteca	Bife	Grelhado / Frito	Acebolado	150g
	Miolo de paleta			Pizzaiolo	
	Músculo			Milanesa	
	Acém	Cubo / Moída / Isca	Cozido / Refogado	Acebolado	
	Fraldinha	-	Cozido	Vinagrete	
				Rolê	
	Costela	Sem osso	Assada / ensopada / cozida	Panela	



	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	
				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	

3.2.6. Guarnição (Almoço e Jantar):

Denominação	Preparação	Especificação	Percapta 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	
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes	
	Fritos / Cozidos /	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	-	

3.2.7. Arroz (Almoço e Jantar):

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

3.2.8. Feijão (Almoço e Jantar):

Denominação	Tipo	Preparação	Quantidade Coccionada
Feijão	Preto	Composto (feijoada)	200 g
	Carioquinha tipo I	Simples	
		Tropeiro	
		Tutu	

3.2.9. 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

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

3.3.1. 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.

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



3.3.3. 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.

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

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

3.3.6. 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;

3.4. Forma de Distribuição e Fornecimento das Alimentações

3.4.1. Para os presos até a portaria dos pavilhões:

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

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

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

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

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

3.4.2. Para servidores:

3.4.2.1. As alimentações serão servidas no refeitório, em balcão térmico, que deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA, conforme disposto no item 10.4.1.34.

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

3.4.3. Dos horários e frequências

3.4.3.1. As alimentações serão entregues nos horários abaixo estipulados:

3.4.3.1.1. Horário de entrega do desjejum: 06h00min

3.4.3.1.2. Horário de entrega de almoço: 11h00min

3.4.3.1.3. Horário de entrega do jantar: 17h00min

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

3.4.3.3. 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.

3.4.3.4. 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. ESTIMATIVA DE PREÇO E PREÇOS REFERENCIAIS

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

4.2. O procedimento para a pesquisa de preços observará o disposto no Decreto Estadual nº 15.940/2022, ou o regulamento estadual correspondente que lhe venha substituir.

4.3. Constarão no módulo de Compra Direta Eletrônica: o preço de referência, a planilha com informações pertinentes aos itens a serem licitados, a unidade de medida, o quantitativo e o preço máximo aceitável para a contratação, se for o caso.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, conforme artigo 11, §2º, inciso II do Decreto 15.119/23, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

6. PARCELAMENTO DO OBJETO

6.1. Da divisibilidade da diária em refeições

6.2. 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.

6.3. 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 AGEPEM/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 AGEPEM/MS, se for o caso.

6.4. 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.



6.5. 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.

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

6.6.1. Segurança:

6.6.1.1. 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.

6.6.1.2. 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).

6.6.1.3. 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.

6.6.1.4. 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.

6.6.1.5. 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.

6.6.1.6. 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.

6.6.2. Qualidade e logística:

6.6.2.1. 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.

6.6.2.2. 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.

6.6.2.3. 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.

6.6.2.4. 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.

6.6.2.5. 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.

6.6.3. Economicidade

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

6.6.3.2. Nesse sentido, considerando que a quantia 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.

6.6.3.3. 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.



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

6.6.3.5. 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.

6.6.3.6. 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.

6.7. Consórcio

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

6.8. Da Subcontratação

6.8.1. É 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.

6.8.2. Será aceita apenas a subcontratação dos serviços de transporte das refeições preparadas.

6.8.3. A subcontratação depende de autorização prévia da contratante, a quem incumbe verificar a regularidade fiscal e trabalhista da subcontratada e avaliar se esta cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

6.8.4. 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.

7. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

7.1. Devido à inviabilidade técnica de divisibilidade da contratação, bem como da complexidade técnica do conjunto que comporá os serviços a serem contratados, não será destinada cota exclusiva para participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por representante da Administração, observados os dispostos no art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e o respectivo regulamento do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022.

8.2. Compete ao Gestor do Contrato a responsabilidade de gerir o contrato em seus aspectos formal e legal, além das demais atribuições descritas no art. 15 do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022.

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

8.4. 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

8.4.1. 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.

8.4.2. A princípio, indica-se a seguinte equipe de gestão e fiscalização contratual:

Estabelecimento Penal de Corumbá	
Gestor do Contrato	Substituto do Gestor
Nome: André Luiz Meira Sagaz Matricula: 468186022	Nome: Ana Carolinne Dagher Pereira Matricula: 496216024
Fiscais de Contrato	
Nome: Amilton Jorge da Costa Evangelista Matricula: 38503021	Nome: Justina Marques Da Silva Matricula: 55993021



Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”	
Gestor de Contrato	Substituto do Gestor
Nome: André Luiz Meira Sagaz Matricula: 468186022	Nome: Ana Carolinne Dagher Pereira Matricula: 496216024
Fiscais de Contrato	
Nome: Elizandra Assis Da Silva Matricula: 73261022	Nome: Jefferson Rosalino Anastacio De Oliveira Matricula: 477658022

8.5. 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.

8.6. O servidor ou comissão designada para a gestão e fiscalização do contrato anotar 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. As alimentações rejeitadas pela Fiscalização Administrativa da Contratante não poderão ser utilizadas, devendo ser retiradas e substituídas imediatamente.

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

8.14. 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 do pessoal da Contratada, a limpeza de seus uniformes e calçados, assim como a padronização desses uniformes.

8.15. Serão consideradas inconformidades as seguintes ocorrências:

8.15.1. Cardápio inadequado/divergente do aprovado pelos fiscais de contrato.

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

8.15.3. Temperatura de conservação inadequada.

8.15.4. Má apresentação das preparações fornecidas.

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

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

8.15.7. Falta de itens ou preparações que compõem as refeições.

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

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

8.15.10. 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.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Programa de trabalho	14.421.2209.6127.0002
----------------------	-----------------------



Natureza de despesas	339039
Item de despesas	33903941
Fonte	0150000001

10. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

10.1. Vistoria:

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

10.1.2. 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.

10.1.3. Para a 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 1.8 deste Termo de Referência.

10.1.4. A vistoria poderá ser realizada até um dia útil anterior à data de realização da cotação eletrônica.

10.1.5. Na ocasião será emitido o Atestado de Vistoria Técnica (Anexo I).

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

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

10.1.8. A participante deverá apresentar o Atestado de Vistoria Técnica (Anexo I) ou a Declaração (Anexo II) na fase de proposta, sob pena de desclassificação se não o fizer.

10.1.9. 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.

10.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA, QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.2.1. Habilitação

10.2.1.1. 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:

10.2.1.1.1. CCF; e

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

10.2.1.1.3. 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. 10.2.1.2. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.2.1.3. 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.

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

10.2.1.5. A empresa vencedora do certame deverá apresentar os seguintes documentos:

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

10.2.1.5.2. 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;

10.2.1.5.3. 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;



10.2.1.5.4. 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;

10.2.1.5.5. 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;

10.2.1.5.6. 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;

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

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

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

10.2.2. Qualificação técnica:

10.2.2.1. Atestado (s) de Capacidade Técnica da licitante, emitido (s) 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 licitado.

10.2.2.1.1. 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. Assim, 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.

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

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

10.2.3. Outros documentos:

10.2.3.1. Na fase de Habilitação Jurídica, 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 III do presente Termo de Referência.

10.2.3.2. 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 n. 14.133/2021.

10.2.3.3. 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 (dezesseis) 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).

10.2.3.4. A licitante vencedora, após a fase de lances e de análise dos documentos de habilitação, será declarada vencedora e deverá apresentar a proposta, além dos documentos de habilitação, planilha de custos conforme o seu lance vencedor.

10.2.3.5. Em caso de erro na planilha de custos, será concedido prazo de 24 horas, contados da notificação, para que o licitante faça as correções, respeitando o valor global vencedor.

10.2.3.6. A planilha de custos será analisada pela área técnica da Unidade requisitante.

10.2.3.7. Físicas (CPF);

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

10.2.3.7.3. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.2.3.7.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante, e, independentemente da sua sede, para com a Fazenda do Estado de Mato Grosso do Sul;

10.2.3.7.5. 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;

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

10.2.3.7.7. Caso a licitante seja qualificada como ME ou EPP, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.3. DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

10.3.1. Constituem obrigações da contratante:



- 10.3.1.1. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a contratada;
- 10.3.1.2. Fornecer e colocar à disposição da contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do objeto;
- 10.3.1.3. Proporcionar condições para a boa consecução do objeto do Contrato;
- 10.3.1.4. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;
- 10.3.1.5. Notificar a contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 10.3.1.6. Fiscalizar o Contrato através do setor competente da contratante;
- 10.3.1.7. Acompanhar a entrega dos objetos ofertados efetuados pela Contratada, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão.
- 10.3.1.8. Analisar e aprovar as eventuais alterações propostas pela contratada que se façam necessárias, mediante justificativa, em relação aos alimentos informados no cardápio pré-estabelecido.
- 10.3.1.9. 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 – desjejum, almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 horas.
- 10.3.1.10. À contratante, por intermédio dos fiscais de contrato é assegurada fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - 10.3.1.10.1. 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;
 - 10.3.1.10.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de alimentações fornecidas aos comensais, conforme cardápio pré-estabelecido, e informar à contratada.
- 10.3.1.11. 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;
- 10.3.1.12. 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 uniforme.

10.4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.4.1. Das obrigações gerais:

- 10.4.1.1. Constituem obrigações da contratada, além das demais previstas no termo de referência e seus Anexos ou deles decorrentes:
- 10.4.1.2. A alimentação preparada na Unidade constante no item 1.8.1 serão destinadas para autoatendimento. A alimentação preparada na Unidade constante no item 1.8.2, além do autoatendimento, será destinada as Delegacias de Polícia de Corumbá/MS e ao Patronato constantes nos itens 1.8.3. a 1.8.9., transportada em veículos furgões, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- 10.4.1.3. Comunicar ao contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o contratante em seus processos.
- 10.4.1.4. Participar de reuniões com a contratante, sempre que convocado, acatando toda determinação que se refira à fiel e melhor execução do contrato.
- 10.4.1.5. Responsabilizar-se pela coleta, acondicionamento, transporte, tratamento e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos gerados no exercício de suas atividades nos Estabelecimentos Penais.
- 10.4.1.6. Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as alimentações.
- 10.4.1.7. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.
- 10.4.1.8. Cumprir o horário de distribuição acordado entre a contratada e a contratante para o fornecimento de alimentação, conforme item 3.4.3 deste Termo de Referência.
- 10.4.1.9. 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.
- 10.4.1.10. 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:
 - 10.4.1.11. Seja mantida a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte (quando for o caso);
 - 10.4.1.12. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação;
 - 10.4.1.13. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
 - 10.4.1.14. Não haja qualquer prejuízo à boa execução das obrigações pactuadas.



- 10.4.1.15. Entregar os objetos ofertados, no prazo proposto e em conformidade com as especificações exigidas no termo de referência e seus Anexos.
- 10.4.1.16. Somente divulgar informações acerca dos objetos do contrato, que envolva o nome da contratante, mediante sua prévia e expressa autorização.
- 10.4.1.17. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.4.1.18. Instruir o fornecimento dos objetos do contrato com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação de entrega e do comprovante do respectivo recebimento.
- 10.4.1.19. Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.
- 10.4.1.20. Assumir com exclusividade todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto do contrato, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado, inclusive quanto ao transporte interno dos bens.
- 10.4.1.21. 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.
- 10.4.1.22. Responder perante a contratante e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, sob a sua responsabilidade ou por erro da execução deste contrato.
- 10.4.1.23. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para a contratante.
- 10.4.1.24. 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;
- 10.4.1.25. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.4.1.26. Indicar, antes do início da prestação dos serviços, preposto para representa-la durante a execução do contrato, preferencialmente devendo ser indicado o (a) nutricionista contratado (a) pela contratada, na forma prevista no artigo 118 da lei 14.133/2021.
- 10.4.1.27. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo contratante, desde que devidamente justificada, devendo a contratada designar outro para o exercício da atividade;
- 10.4.1.28. No contexto do processo de fiscalização e/ou de acompanhamento contratual, no ato da emissão de notificações ou solicitações pela contratante, a contratada será comunicada via telefonema, para que retire, em até 3 dias úteis, as notificações ou solicitações emitidas pela contratante junto ao Núcleo de Contratos, na Sede Administrativa da AGEPEM/MS, situada na Rua Santa Maria, nº 1307, Bairro Coronel Antonino, Campo Grande/MS;
- 10.4.1.29. Caso a contratada não promova a retirada do documento, conforme determinado no item anterior, o mesmo será encaminhado via e-mail à contratada e será considerada entregue.
- 10.4.1.30. Em ambos os casos, a contratada deverá cumprir e providenciar o atendimento da notificação ou solicitação emitida pela contratante, atendendo ao disposto no art. 119 da Lei 14.133/2021, na tentativa de se evitar o processo administrativo sancionatório;
- 10.4.1.31. Na situação de reiteradas as notificações não saneadas pela contratada, o agente de fiscalização deverá relatar os fatos ocorridos, as inconsistências constatadas, as prováveis cláusulas contratuais infringidas, as sanções correspondentes e a possibilidade de se instaurar processo administrativo sancionatório, caso a contratada não regularize as incongruências indicadas pela fiscalização, sendo este procedimento encaminhado a Diretoria de Administração e Finanças, para que na hipótese de a contratada não corrigir as inconsistências apontadas no prazo que lhe foi concedido ou as suas justificativas, quando apresentadas, não serem aceitas pela fiscalização, deverá a unidade gestora do contrato determinar a instauração de processo administrativo sancionador.
- 10.4.1.32. 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.
- 10.4.1.33. 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 nos itens 1.8.1. a 1.8.2., fornecer os utensílios para a distribuição das refeições e para os presos e servidores realizarem suas refeições.
- 10.4.1.34. 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.

10.4.1.35. No ato da assinatura do contrato, a empresa deverá apresentar declaração de compromisso de que apresentará em 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, 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 n. 6.583/1978 c/c art. 18. do Decreto Federal n. 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. e. A comprovação dar-se-á mediante a apresentação de um dos seguintes documentos, em fotocópia autenticada: i. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), no caso de funcionário da contratada; ii. Contrato de prestação de serviços com firma reconhecida em cartório, no caso de profissional autônomo; iii. Contrato Social, no caso de sócio proprietário; f. Outro documento com o mesmo valor probatório.

10.4.1.36. 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.

10.4.1.37. Ademais, a exigências dos alvarás de funcionamento justificam-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.

10.4.1.38. 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.

10.4.2. Das dependências, instalações físicas e equipamentos:

10.4.2.1. 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.

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

10.4.2.2.1. 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.

10.4.2.3. Admite-se carência de 45 dias, do início do fornecimento, para que a empresa contratada adote as providências para atender o disposto no item 10.4.2.2 deste Termo de Referência.

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

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

10.4.2.6. 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.

10.4.2.7. 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.

10.4.2.8. 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.

10.4.2.9. 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.

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



10.4.2.11. 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.

10.4.2.12. 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.

10.4.3. Da equipe de trabalho:

10.4.3.1. 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.

10.4.3.2. 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;

10.4.3.3. 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.

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

10.4.3.5. 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;

10.4.3.6. 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.

10.4.3.7. 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.

10.4.3.8. 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.

10.4.3.9. 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.

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

10.4.3.10. 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 AGEPEM/MS.

10.4.3.11. 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.

10.4.3.12. Apresentar à contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus funcionários.

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

10.4.3.14. 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.

10.4.4. Do padrão de qualidade:

10.4.4.1. 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.

10.4.4.2. 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.

10.4.4.3. 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.



10.4.4.4. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade (Resolução ANVISA n. 216/2004).

10.4.4.5. 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 n. 216/2004).

10.4.4.6. 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 a 5°C, conforme Resolução ANVISA n. 216/2004.

10.4.4.7. 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.

10.4.4.8. 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.

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

10.4.4.10. 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. A refeição que será utilizada como amostra deverá ser fornecida pela contratada, sem custo para a contratante. 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.

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

10.4.5. Do transporte

10.4.5.1. As refeições e recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pelo contratante. A distribuição ficará sob responsabilidade do contratante.

10.4.5.2. 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).

10.4.5.3. 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 n. 216/2004.

10.4.5.4. 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.

10.4.5.5. Transportar as refeições sobre estrados, devendo ser os estrados higienizados e adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga. 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.

10.4.6. Da higienização

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

10.4.6.2. 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.

10.4.6.3. 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.



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

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

10.4.6.6. 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.

10.4.6.7. 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 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da contratante.

10.4.7. Da responsabilidade civil e fiscal

10.4.7.1. 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.

10.4.7.2. 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.

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

10.4.7.4. 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 Assistência a Contratos da AGEPEN/MS.

10.4.7.5. 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.

10.4.7.6. 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.

10.4.7.7. 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.

10.4.7.8. 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.

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

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

10.4.7.9.2. 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);

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

10.4.7.9.4. 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;

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

10.4.7.9.6. 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;

10.4.7.9.7. 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;



10.4.7.9.8. 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.

10.4.7.9.9. Após a assinatura do contrato, a Contratada deverá efetuar, em até 5 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.

10.5. AMOSTRA

10.5.1. Não será exigida amostra.

10.6. SUSTENTABILIDADE

10.6.1. Não há exigências.

10.7. PAGAMENTO

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

10.7.2. O faturamento deverá ser realizado por refeição, multiplicando a quantidade fornecida de cada refeição (desjejum, almoço e jantar) pelos seus respectivos valores unitários, de acordo com os valores apresentados pela empresa vencedora na planilha de custos entregue após a licitação (Anexo IV), conforme determinado em tópico anterior.

10.7.3. Desta forma, a Nota Fiscal emitida pela Contratada deverá apresentar três itens distintos (desjejum, almoço e jantar), de forma a identificar o quantitativo fornecido por refeição e seus respectivos valores unitários.

10.7.4. A Contratada deve emitir e apresentar ao Núcleo de Contratos/AGEPEN, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento das alimentações, a Nota fiscal devidamente atestada pelos fiscais do contrato, juntamente com as certidões comprobatórias de regularidade fiscal, social e trabalhista da empresa e os mapas de consumo de alimentações fornecido pelo Estabelecimento Penal.

10.7.5. Será admissível a retenção sobre o valor devido ao contratado quando diante de rescisão contratual ou de aplicação de multa prevista nos art. 162 caput e parágrafo único, da Lei n. 14.133/21, observado o disposto nos arts. 139, IV e 156, §8º, todos da Lei n. 14.133/21.

10.7.6. Ressalvada a hipótese do subitem 10.7.4, havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao CCF/MS.

10.7.7. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.7.8. Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio do licitante 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.

10.8. REAJUSTE

10.8.1. Os preços serão fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas, após o que poderão sofrer reajuste aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.8.1.1. O valor constante da nota fiscal/fatura, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.

10.8.1.2. 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.

10.8.2. 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.

10.8.3. O reajuste será realizado por apostilamento.

10.8.4. O reajuste não ultrapassará o valor máximo de diária fixado em decreto estadual.

10.9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.9.1.1. Depois de celebrado o contrato, a CONTRATADA será responsabilizada administrativamente pelas infrações descritas nesse Termo de Referência e Contrato.

10.9.2. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei n. 14.133, de 2021, o contratado que:

10.9.2.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

10.9.2.3. dar causa à inexecução total do contrato;

10.9.2.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.9.2.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

10.9.2.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



- 10.9.2.8. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 10.9.2.9. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.9.2.10. comportar-se de medo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.9.2.11. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- 10.9.2.12. entregar objetos com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio o uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.
- 10.9.2.13. 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.
- 10.9.3. Sanção de Multa
- 10.9.3.1. Será aplicada Multa Compensatória nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados na contratação, 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 (Subitem) Percentual da multa
- 10.9.2.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada
- 10.9.2.2. De 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado
- 10.9.2.3. 10.9.2.4. 10.9.2.5. 10.9.2.6. 10.9.2.7. 10.9.2.8. 10.9.2.9.
- 10.9.3.2. Na hipótese do subitem 10.9.2.1 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.
- 10.9.3.3. 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.
- 10.9.3.4. 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.
- 10.9.4. Sanção de Impedimento de Licitar e Contratar
- 10.9.4.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.9.2.2, 10.9.2.3 e 10.9.2.4, 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 Decreto nº 16.189, de 2023.
- Infração (Subitem) Pena
- 10.9.2.2 Impedimento pelo período de até 02 (dois) anos
- 10.9.2.3 Impedimento pelo período de até 03 (três) anos
- 10.9.2.4 Impedimento pelo período de até 01 (um) ano
- 10.9.5. Aplicação e Cômputo da Sanção
- 10.9.5.1. Os aspectos relacionados à aplicação da sanção, tais como a dosimetria, a cumulação, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma relação contratual e a soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa, deverão observar o disposto nos arts. 34 a 38 do Decreto nº 16.189, de 2023.
- 10.9.5.2. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 10.9.6. Processo Administrativo Sancionador
- 10.9.6.1. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo III do Decreto nº 16.189, de 2023.
- 10.10. CONSIDERAÇÕES FINAIS
- 10.11. O presente Termo de Referência tomou como base a nova Lei de Licitações n. 14.133/2021, bem como elementos da Minuta Padrão elaborada pela Procuradoria Geral do Estado de MS, constante na Resolução PGE/MS/nº 411, de 23 de maio de 2023.
- 10.12. Todas as referências de tempo estabelecidas neste Termo de Referência e na Cotação Eletrônica de Preços observarão o horário do Mato Grosso do Sul.
- 10.13. 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.
- 10.14. 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.
- 10.15. 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.
- 10.16. 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.



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



10.17. 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.

Campo Grande/MS, 06 de junho 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

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Atestamos que, nesta data, o (a) Senhor
(a) _____ RG _____
_____, Representante Legal da
empresa _____
_____ esteve nas dependências da _____ (localidade)
_____ e realizou a vistoria técnica nos
locais de entrega das refeições.

Por ser verdade e para que surta os efeitos legais e desejados, firmamos o presente Atestado.

_____/MS, ____ de _____ de 2024.

(Responsável pela unidade Administrativa)

Assinatura e carimbo, matrícula

Empresa:

Responsável técnico:

Cargo:



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



ANEXO II

DECLARAÇÃO PARA EMPRESA PARTICIPANTE QUE NÃO REALIZOU A VISTORIA TÉCNICA

A _____ (nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, com endereço na Rua/Av. _____, na cidade de _____, representada pelo (a) _____. Inscrito no RG n. _____ e CPF n. _____, declara para os devidos fins que não realizou a vistoria técnica está plenamente ciente de que não poderá alegar desconhecimento e/ou dúvidas quantos aos locais de prestação do serviço, arcando com ônus dos serviços decorrentes.

Local e data:

_____, _____ de _____ 2024.

Nome e assinatura do representante legal ou procurador constituído,
número de identidade e CPF



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE FORNECIMENTO

(Razão Social) _____, inscrita no CNPJ n. _____, com endereço _____, neste ato representada por _____, RG n. _____ e CPF n. _____, **DECLARA** para os devidos fins e sob as penas de lei, que se compromete a fornecer as alimentações mesmo em caso de emergência (exemplo: rebeliões, motins).

Por ser verdade e para que surta os efeitos legais e desejados, firmamos o presente.

_____/MS, ____ de _____ de 2024.

Assinatura e Carimbo



ANEXO IV - 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\$ -	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\$ -



Anexo V

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	Seleto 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	Seleta 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	Seleta 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	Seleta 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
		Café		Café		Café	
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 cozido	Ervilha	Cenoura cozida	Tomate	(grão de 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



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



GOVERNO DE
**Mato
Grosso
do Sul**

ANEXO VI

DO CONTRATO

Contrato n.120.....

objetivando a contratação de empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de alimentação para atender o Estabelecimento Penal de Corumbá, o Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano e Patronato Penitenciário de Corumbá, bem como os servidores penitenciários que desempenham suas atividades naquela unidade, incluindo ainda os presos custodiados nas Delegacias de Polícia Civil de Corumbá/MS, que celebram entre si o Governo do Estado de Mato Grosso do Sul, por meio da Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário (AGEPEN / MS) e a empresa.....

O GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, por meio da **AGÊNCIA ESTADUAL DE ADMINISTRAÇÃO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO – AGEPEN/MS**, Autarquia Estadual, com personalidade jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ (MF) sob nº. 03.983.632/0001-00, estabelecida na Rua Santa Maria, nº. 1.307, Bairro Coronel Antonino, em Campo Grande/MS, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Diretor-Presidente senhor **RODRIGO ROSSI MAIORCHINI**, brasileiro, casado, portador da C.I. (RG) nº. 797844 SSP/MS e do CPF (MF) nº. 445.796.241-49, residente nesta Capital, nomeado pelo excelentíssimo Governador do Estado de MS, conforme Decreto Estadual “P” nº 249, de 14 de fevereiro de 2023 e a....., pessoa jurídica de direito privado, empresa com sede em, Rua, nº, CEP –, telefone: (xxx), inscrita no CNPJ nº.; Inscrição Estadual nº.; Inscrição Municipal nº., neste ato representada pelo Sr(a).....(nacionalidade, estado civil, profissão), portador(a) do RG nº.....e do CPF....., residente e domiciliado(a), na Rua.....doravante denominada **CONTRATADA**, em decorrência de dispensa de licitação, conforme Lei 14.133/21 artigo 75, VIII (emergencial) dos autos do Processo nº., celebram entre si o presente **CONTRATO**, que será regulado pela Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. O objeto do presente contrato é a contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação para o sistema prisional, em conformidade com as especificações constante da Proposta de Preços, Termo de Referência e demais Anexos, partes integrantes do Ato Convocatório e do presente instrumento contratual, com o objetivo de atender à necessidade do Estabelecimento Penal de Corumbá, do Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



**GOVERNO DE
Mato
Grosso
do Sul**

Jonas Giordano e do Patronato Penitenciário de Corumbá, bem como os servidores penitenciários que desempenham suas atividades naquelas unidades, incluindo ainda os presos custodiados nas Delegacias de Polícia de Corumbá/MS.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. A Documentação de Habilitação e a Proposta de Preços do contratado;

1.2.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3. Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definirem a sua extensão e, dessa forma, regerem a execução adequada do contrato ora celebrado.

CLÁUSULA SEGUNDA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO (ART. 92, III)

2.1. O presente Contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto nº 15.938, de 26 de maio de 2022, e pelo Decreto nº 16.119, de 6 de março de 2023.

2.2. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA TERCEIRA – FORMA DE FORNECIMENTO (ART. 92, IV)

3.1. As regras para entrega e aceitação do objeto são aquelas previstas no item 3 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. A vigência do presente instrumento será de 01 (um) ano, a contar da sua assinatura, bem como a prevista no item 1.4.1. do Termo de Referência, vedada a prorrogação, nos termos do artigo 75, VIII da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E REAJUSTE (ART. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.2. As regras de reajuste são aquelas previstas no subitem 10.8 do Termo de Referência, anexo a este Contrato.



CLÁUSULA SEXTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (ART. 92, V)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no subitem 10.7.1 do Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS (ART. 92, VIII)

7.1. As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta do Programa de Trabalho n. 14.421.2209.6127.0002, Natureza da Despesa n. 339039, Item da Despesa n. 33903941, Fonte n. 0150000001.

CLÁUSULA OITAVA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (ART. 92, IV, VII E XVIII)

8.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

9.1. As obrigações do Contratante são aquelas previstas no subitem 10.3 do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

10.1. As obrigações da contratada são aquelas previstas no subitem 10.4 do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (ART. 92, XII E XIII)

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, conforme disposto no item 3. do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART. 92, XIV)

12.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no item 10.9 do Termo de Referência.



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (ART. 92, XIX)

14.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado: período de 1 ano contado da assinatura deste contrato, bem como poderá ocorrer a rescisão antes do referido prazo, caso ocorra o início da vigência do contrato oriundo do processo licitatório nº 31/011.227/2024, conforme previsão contida no item 2.2.4 do Termo de Referência.

14.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa e observado o disposto nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. As partes 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, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018).

15.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

15.2. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da LGPD, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual.

15.2.1. A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos da execução dos serviços especificados no instrumento contratual.

15.2.2. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, aquela será realizada após prévia aprovação do ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, responsabilizando-se a CONTRATADA pela obtenção e gestão.



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



GOVERNO DE
**Mato
Grosso
do Sul**

15.3. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL está exposto.

15.4. A CONTRATADA deverá manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo.

15.4.1. A CONTRATADA deverá permitir a realização de auditorias do ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados.

15.4.2. A CONTRATADA deverá apresentar ao ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, sempre que solicitado, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis.

15.5. A CONTRATADA se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documentos que devem estar disponíveis em caráter permanente para exibição ao ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, mediante solicitação.

15.5.1. A CONTRATADA deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

15.6. A CONTRATADA não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

15.6.1. Caso autorizada transmissão de dados pela CONTRATADA a terceiros, as informações fornecidas/compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual.

15.7. A CONTRATADA deverá adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste contrato, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados.

15.8. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente e de imediato ao ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a Titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções.

15.8.1. A comunicação acima mencionada não eximirá a CONTRATADA das obrigações, e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

15.9. Encerrada a vigência do contrato ou após a satisfação da finalidade pretendida, a CONTRATADA interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL e, em no máximo trinta dias, sob instruções e na medida do determinado por este, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura



SEJUSP
Secretaria de
Estado de Justiça e
Segurança Pública



**GOVERNO DE
Mato
Grosso
do Sul**

existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONTRATADA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal.

15.10. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade e ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido, incluindo sanções aplicadas pela autoridade nacional, decorrentes de tratamento inadequado dos dados pessoais compartilhados pelo ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL para as finalidades pretendidas neste contrato.

15.11. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pelo ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL.

15.11.1. Eventuais responsabilidades serão apuradas de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (ART. 92, §1º)

17.1. Os contratantes comprometem-se a submeter eventuais controvérsias decorrentes do presente contrato a métodos alternativos de solução de conflitos, que serão promovidos pela Procuradoria-Geral do Estado de Mato Grosso do Sul, nos termos da Resolução PGE n. 242, de 30 de junho de 2017.

17.1.1. Não logrando êxito a utilização de métodos alternativos de solução de conflito, fica eleito o foro da Comarca de Campo Grande, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir as questões oriundas do presente contrato, sendo este o competente para a propositura de qualquer medida judicial decorrente deste instrumento contratual, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Campo Grande, de de 2024.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO VII



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL **AGÊNCIA ESTADUAL DE ADMINISTRAÇÃO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO** **PODER EXECUTIVO**

PROPOSTA DE PREÇO	MODALIDADE DISPENSA DE LICITAÇÃO	NÚMERO	TIPO Menor Preço
-------------------	-------------------------------------	--------	---------------------

Órgão: AGEPEN - Agência Estadual de Adm. do Sistema Penitenciário

Processo Nº: 31/029.526/2024- Contratação de Empresa Especializada em serviços de preparo de fornecimento de alimentação para atender o Estabelecimento Penal de Corumbá, o Patronato Penitenciário de Corumbá e o Estabelecimento Penal Feminino "Carlos Alberto Jonas Giordano", bem como os servidores penitenciários que desempenham suas atividades naquelas unidades, incluindo ainda os presos custodiados nas Delegacias de Polícia de Corumbá/MS.

Dados da Proponente:

CNPJ:			
Razão Social:			
Endereço:		CEP:	
Cidade:			
Telefone:		Email:	

Solicitamos a V. S^a. informar os preços dos materiais, bens ou serviços abaixo relacionados:

ITEM	LOTE	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Lote Único	Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar)	1 - Diária	323.812			

Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de _____ dias, com pagamento através do banco _____ agência nº _____ c/c nº _____

Local e Data _____ / _____ / _____

CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

CARIMBO DA EMPRESA LICITANTE (contendo o CNPJ)

Solicitamos que Vossa Senhoria verifique se o nosso pedido está de acordo com a Lei de Licitações e Contratos Administrativos – Lei (Federal) nº 14.133/21 e alterações posteriores. Qualquer dúvida quanto às especificações ou para outras informações que julgar necessários, favor entrar em contato com o Sr. Emanuel, pelo telefone (67) 3901-1611 ou 3901-1622, ou pelo e-mail cpda@agepen.ms.gov.br.

Unidades a serem atendidas:

- a) Estabelecimento Penal de Corumbá, Rua Nossa Senhora da Candelária, nº 515 - Bairro Previsul, CEP: 79.310-050, Corumbá/MS, Fone: (67) 3907-5679 / 5671;
- b) Estabelecimento Penal Feminino "Carlos Alberto Jonas Giordano", Rua Nossa Senhora do Carmo, s/nº - Bairro Previsul, CEP: 79.310-050, Corumbá/MS, Fone: (67) 3907-5660 / 5669;
- c) Patronato Penitenciário de Corumbá, Rua Delamare, nº 1391 - Centro, CEP: 79.330-040, Corumbá/MS, Fone: (67) 3907-5688 / 5689;
- d) Delegacia Regional de Polícia de Corumbá, Rua Major Gama, nº 290, Centro, CEP: 79.300-000, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-9900 / 9902 / 9906;
- e) 1ª Delegacia de Polícia Civil de Corumbá, Rua Luiz Feitosa Rodrigues, nº 664, Dom Bosco, CEP: 79.331-060, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-7100;
- f) Delegacia de Atendimento à Mulher de Corumbá, Rua Major Gama, nº 290, Centro, CEP: 79.300-000, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-9904 / 9923;
- g) Delegacia de Atendimento à Infância, Juventude e Idoso de Corumbá, Rua Luiz Feitosa Rodrigues, nº 664, Dom Bosco, CEP: 79.331-060, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-9910 / 9909;
- h) Delegacia de Polícia de Ladário, Rua Comandante Souza Lobo, nº 1215, Centro, CEP: 79.370-000, Corumbá/MS, Fone: (67) 3226-1090;
- i) Delegacia de Polícia Federal, Praça da República, nº51 – Centro, CEP: 79.301-140, Corumbá/MS, Fone: (67) 3234-7800 / 7849.