



**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

**1.1.** Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta para atender as pessoas privadas de liberdade, custodiadas nos Estabelecimentos Penais e nas Cadeias Públicas sob a custódia da Polícia Civil e Polícia Federal, todas instaladas no território do Estado de Mato Grosso do Sul, de acordo com o Decreto Estadual nº 15.672/2021, e ainda, os servidores da Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário – AGEPEN, em pleno exercício, conforme quantidades, especificações, condições e exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos.

**1.1.1.** O serviço especificado na tabela a seguir, será realizado mediante a preparação de refeições balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, sendo café da manhã, almoço e jantar, englobando, além do preparo e fornecimento das refeições, a disponibilização de utensílios e materiais para distribuição dos alimentos, veículos adequados para transporte do local de preparo até as unidades que serão atendidas, quando for o caso, utensílios e balcões térmicos de buffet a serem dispostos em refeitórios utilizados pelos servidores públicos.

**1.1.2.** O objeto inclui, além do fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e os materiais de consumo em geral (utensílios, recicláveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), necessários para a perfeita execução do serviço, a 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.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

**1.1.3.** A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições, ora já mencionadas, observados o padrão mínimo estabelecido, quantitativo, tipos de refeições, localidades e cronograma de entrega a serem elencados em itens posteriores.

**1.1.4.** A pretensa contratação se dará pela unidade de medida “diária”.

**1.1.5.** Para fins de definição da quantidade a ser contratada, considera-se como diária o resultado da média aritmética dos quantitativos das três refeições a serem fornecidas no período de um dia (café da manhã, almoço e jantar).

**1.1.6.** Para fins de apresentação de proposta, considera-se como diária a soma dos valores das três refeições a serem fornecidas no período de um dia (café da manhã, almoço e jantar).

Tabela 1 – Descrição do Objeto

| Lote                                  | Descrição do Item                                           | Código  | Unidade de Medida | Quantidade |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------|-------------------|------------|
| 1 – CPAIG (CG)                        | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 600923     |
| 2 – IPCG (CG)                         | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 570853     |
| 3 – EPFIIZ (CG)                       | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 127486     |
| 4 – EPJFC e CT (CG)                   | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 1078189    |
| 5 – EP Caarapó                        | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 39034      |
| 6 – PED (Dourados)                    | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 1006610    |
| 7 – Demais Un. Prisionais de Dourados | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 179472     |
| 8 – EPFSGO (São Gabriel do Oeste)     | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 32152      |
| 9 - Três Lagoas                       | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 426796     |
| 10 – EPB (Bataguassu)                 | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 56568      |
| 11 – EPMNA (Nova Andradina)           | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária        | 49733      |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



GOVERNO DE  
**Mato  
Grosso  
do Sul**

|                            |                                                             |         |            |        |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|---------|------------|--------|
| 12 – EPCA (Cassilândia)    | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 79710  |
| 13 – Corumbá               | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 329462 |
| 14 – EPMRFI (Ivinhema)     | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 30824  |
| 15 – Amambai               | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 70563  |
| 16 – Rio Brilhante         | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 160014 |
| 17 – Iguatemi              | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 16062  |
| 18 – Ponta Porã            | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 239320 |
| 19 – Dois Irmãos do Buriti | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 278518 |
| 20 – Aparecida do Taboado  | Fornecimento de alimentação (refeição, lanche e/ou similar) | 0003089 | 1 - Diária | 6751   |

**1.2.** Os serviços, objeto desta contratação, são caracterizados como comuns, para os fins do disposto no inciso XIII do art. 6 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**1.3.** O prazo de vigência observará, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, e será de 01 (um) ano, contado da assinatura do contrato ou da emissão do documento substitutivo, podendo ser prorrogado, respeitando a vigência máxima de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

**1.3.1.** O objeto desta contratação tem a natureza de serviço e fornecimento contínuo, sendo serviço contratado pela Administração Pública decorrente de necessidades permanentes e prolongadas, de acordo com o inciso XV do art. 6 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**1.4.** A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, sendo minuciado no inc. XXVIII, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021, seguindo uma metodologia de remuneração que corresponda exatamente ao volume de atividades executadas, calculadas mediante a multiplicação desse fator (atividades efetivamente realizadas) pelo valor da “unidade de medida” estabelecido no contrato.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**1.5.** O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação por fornecimento contínuo.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** A fundamentação da contratação, quantitativos e detalhamento de lotes encontram-se pormenorizados nos tópicos, respectivamente, necessidade da contratação e estimativa de quantidade para a contratação (Tabela 2), e tem amparo na Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e demais legislações pertinentes.

### **2.1.1 Necessidade da Contratação**

A Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário – AGEPEN/MS, tem como missão institucional administrar o sistema penitenciário do Estado de Mato Grosso do Sul, assegurar a custódia das pessoas privadas de liberdade e/ou monitoradas eletronicamente; executar as penas nos diversos regimes e promover condições para a harmônica integração social do condenado e do internado. Mantém seus valores no respeito aos direitos fundamentais, conduta ética, transparência, profissionalismo e excelência nos serviços. E nesse sentido, a construção dessa necessidade baseia-se na garantia dos direitos minuciados a seguir:

#### **a) Do direito do privado de liberdade:**

A Lei de Execução Penal nº 7210/1984, traz em seu artigo 10 a obrigação, por parte do Estado, em fornecer assistência ao preso, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade.

A alimentação, objeto do presente Termo de Referência, trata de assistência material, prevista no inciso I do artigo 11, bem como no artigo 12, da Lei supramencionada, e tem por objetivo assegurar ao apenado a sua dignidade como pessoa humana, condição pertencente ao Estado Democrático de Direito, estabelecido no rol de Princípios Fundamentais da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

O princípio fundamental da dignidade humana tem por finalidade assegurar um mínimo de direitos que devem ser respeitados pela sociedade e pelo poder público, de forma a preservar a valorização do ser humano, cabendo ao Estado assegurar os direitos fundamentais elencados





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



ou não na Carta Política. Desta forma, verifica-se de plano que o alimento, por significar fonte fundamental da subsistência da vida humana, está intimamente ligado à dignidade humana, sendo introduzido, após a promulgação da Emenda 64, ao ordenamento como direito social, passando a integrar o texto constitucional.

Em se tratando do efetivo carcerário, os números gerais do mapa prisional do mês de junho de 2025 demonstram que, atualmente, a AGEPEN realiza a custódia de 23.605 (vinte e três mil seiscientos e cinco) apenados, divididos entre os regimes fechado, semiaberto e aberto, custodiados em estabelecimentos penais ou monitorados eletronicamente, conforme detalhado no Gráfico 1 abaixo.

Gráfico 1 – Variação da massa carcerária entre os meses de julho/2023 a junho/2025



Ademais, no que se refere à alimentação aos presos das Cadeias públicas das Delegacias da Polícia Civil, fundamentados no Decreto Estadual nº 15.567/2021, o fornecimento será ofertado pela AGEPEN, dada a economicidade que representará ao Estado, proveniente da redução dos custos com a unificação do certame, em função da somatória de quantitativos e da otimização logística na distribuição das refeições contratadas.

#### **b) Do direito das crianças:**

A Constituição Federal, em seu art. 5º, inciso L, assegura às mulheres presidiárias o direito e condições para permanecerem com seus filhos durante o período de amamentação.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



A Resolução nº. 04, de 2009, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária, dispõe, em seu artigo 2º, que passado o período de amamentação a mãe privada de liberdade pode permanecer com seu filho até 01 (um) ano e 06 (seis) meses, visto que a presença da mãe nesse período é considerada essencial para o amadurecimento da criança e assim estabelecendo vínculos da mãe com seu filho para um futuro reencontro. Ainda, no mesmo documento, o art. 3º estabelece que a separação da mãe encarcerada do filho será iniciada de forma gradual, podendo durar até 06 (seis) meses, sendo esse um período de adaptação da criança com o novo lar e com a pessoa que terá sua guarda.

A lei magna de garantia dos direitos à criança, Estatuto da Criança e do Adolescente, incumbe ao Poder Público a obrigação de garantir à gestante e à mulher com filho na primeira infância que se encontrem sob custódia em unidade de privação de liberdade, ambiência que atenda às normas sanitárias e assistenciais do Sistema Único de Saúde para o acolhimento do filho, em articulação com o sistema de ensino competente, visando ao desenvolvimento integral da criança.

Na mesma ótica, a Lei de Execução Penal, em seu artigo 89, prevê que além dos requisitos gerais, a penitenciária de mulheres será dotada de seção para gestante e parturiente e de creche para abrigar crianças maiores de 6 (seis) meses e menores de 7 (sete) anos, com a finalidade de assistir a criança desamparada cuja responsável estiver presa.

A Convenção sobre os Direitos da Criança, promulgada no Brasil por meio do Decreto Federal nº 99.710, de 21 de novembro de 1990, ressalta a preocupação com o quadro nutricional das crianças, preconizando a necessidade de difusão do conhecimento sobre saúde e nutrição infantil, em especial pelas vantagens do aleitamento materno. No mesmo sentido, o Pacto Internacional sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, de 1966, trata do direito à alimentação adequada, abordando a relevância da ingestão de nutrientes para o crescimento físico e mental e para o desenvolvimento. O apresentado, coloca a necessidade essencial de adotar medidas para garantir e fortalecer padrões de alimentação adequados.

Uma outra resolução do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária, a de nº 03, de 2017, dispõe que a alimentação e nutrição das pessoas privadas de liberdade é regida 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 (dois) anos.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



Desta forma, para aplicação da legislação apresentada, o objeto da contratação se estenderá, quando houver demanda, ao atendimento das crianças que estiverem sob a custódia da mãe apenada.

Na impossibilidade de estimar se haverá essa demanda, ou mesmo havendo, esmar o número de crianças, levantamos as unidades que, até a presente data, dispõem de alojamento para lactantes, berçários e/ou creches, visto no quadro a seguir:

Quadro 1 – Unidades Penais que dispõem de vagas para lactantes e crianças

| <b>VAGAS PARA LACTANTES E CRIANÇAS</b> |                                                                                                  |                    |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Lote</b>                            | <b>Unidade</b>                                                                                   | <b>Nº de vagas</b> |
| 1                                      | Estabelecimento Penal Feminino de Regime Semiaberto, Aberto e Assistência à Albergada – EPFRSAAA | 06                 |
| 3                                      | Estabelecimento Penal Feminino “Irmã Irma Zorzi” – EPFIIZ                                        | 15                 |
| 9                                      | Estabelecimento Penal Feminino de Três Lagoas                                                    | 03                 |
| 13                                     | Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”                                   | 10                 |
| 16                                     | Estabelecimento Penal Feminino de Rio Brillhante                                                 | 02                 |

**c) Do direto dos servidores:**

Os servidores públicos efetivos da AGEPEN pertencem à carreira de Segurança Penitenciária, reorganizada pela Lei Estadual nº 4.490/14 e nº 5.846/22, composta por cargos de provimento efetivo de Polícia Penal e Gestão de Atividades do Sistema Penal, desdobrados em 8 (oito) classes, com atribuições diversas.

Consta na Orientação nº 001/2019 da Procuradoria Jurídica da AGEPEN, que a Lei nº 4.490/14, possui entre seus artigos não revogados, os artigos 73 e 79, que remetem à carreira Segurança Penitenciária, nos casos omissos da aludida lei, às regras da Lei nº 1.102/90. Esta, por vez, dispõe em seus artigos 83 e 93, sobre as vantagens que podem ser pagas aos servidores além do vencimento, destacando o inciso II do último artigo, qual seja, o auxílio-alimentação. Já o artigo 96, traz que o auxílio-alimentação, será devido ao funcionário ativo em determinadas situações de exercício, na forma e condições a serem fixadas em regulamento.

O Decreto Estadual nº 7.960/94 regulamenta o disposto no referido artigo 96 e versa sobre os meios de concessão do auxílio-alimentação, ressaltando, entre eles, a possibilidade de contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (artigo 3º, inciso IV).





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

Outrossim, fortalecendo ainda mais a necessidade da contratação, há que se considerar que os estabelecimentos penais operam de forma ininterrupta, o que, por sua vez, dificulta e afasta a possibilidade dos servidores em exercício fazerem as refeições fora das unidades de lotação.

### 2.1.2 Estimativa da Quantidade

Tabela 2 – Quantitativo de diárias objeto da Contratação

| <b>Lote</b>                     | <b>Café da manhã</b> | <b>Almoço</b> | <b>Jantar</b> | <b>Total de Refeições</b> | <b>Total de Diárias (Média aritmética das refeições)</b> |
|---------------------------------|----------------------|---------------|---------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|
| Lote 1 (CPAIG – CG)             | 641736               | 563899        | 597136        | 1802770                   | 600923                                                   |
| Lote 2 (IPCG – CG)              | 574901               | 572435        | 564413        | 1.711.748                 | 570.583                                                  |
| Lote 3 (EPFIIZ – CG)            | 129742               | 128820        | 123894        | 382547                    | 127486                                                   |
| Lote 4 (EPJFC e CT – CG)        | 1087434              | 1081039       | 1066094       | 3234566                   | 1078189                                                  |
| Lote 5 (Caarapó)                | 40216                | 39135         | 37752         | 117103                    | 39034                                                    |
| Lote 6 (PED - Dourados)         | 1009693              | 1014035       | 996101        | 3019829                   | 1006610                                                  |
| Lote 7 (Demais Un. de Dourados) | 203256               | 137205        | 197955        | 538417                    | 179472                                                   |
| Lote 8 (São Gabriel do Oeste)   | 33436                | 33334         | 29685         | 96455                     | 32152                                                    |
| Lote 9 (Três Lagoas)            | 432456               | 431809        | 416124        | 1280389                   | 426796                                                   |
| Lote 10 (Bataguassu)            | 56009                | 57541         | 56155         | 169705                    | 56568                                                    |
| Lote 11 (Nova Andradina)        | 50800                | 50132         | 48266         | 149198                    | 49733                                                    |
| Lote 12 (Cassilândia)           | 80769                | 81070         | 77292         | 239131                    | 79710                                                    |
| Lote 13 (Corumbá)               | 330326               | 334811        | 323247        | 988385                    | 329462                                                   |
| Lote 14 (Ivinhema)              | 33297                | 31066         | 28110         | 92472                     | 30824                                                    |
| Lote 15 (Amambai)               | 70165                | 72948         | 68575         | 211688                    | 70563                                                    |
| Lote 16 (Rio Brillhante)        | 163573               | 161677        | 154792        | 480042                    | 160014                                                   |
| Lote 17 (Iguatemi)              | 16062                | 16062         | 16062         | 48186                     | 16062                                                    |
| Lote 18 (Ponta Porã)            | 242511               | 256869        | 218581        | 717961                    | 239320                                                   |
| Lote 19 (Dois Irmãos do Buriti) | 275797               | 287964        | 271792        | 835553                    | 278518                                                   |
| Lote 20 (Aparecida do Taboado)  | 6751                 | 6751          | 6751          | 20252                     | 6751                                                     |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



GOVERNO DE  
**Mato  
Grosso  
do Sul**

Tabela 3 – Detalhamento dos lotes

| <b>DETALHAMENTO DOS LOTES</b> |                                                                                  |                                                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lote</b>                   | <b>Unidade a serem atendidas</b>                                                 | <b>Localização</b>                                                                             |
| 1 – CPAIG (CG)                | 1. Centro Penal Agroindustrial da Gameleira de Reg. Semiaberto - CPAIG           | Estrada da Gameleira, Km 455 – Zona Rural, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3467                 |
|                               | 2. Estab. Penal Fem. de Reg. Semiaberto, Aberto e Assist. a Albergada - EPFRSAAA | Rua Portuguesa, nº 63 – Vila Maciel, Campo Grande – Fone: (67) 3901-1757                       |
|                               | 3. Central Integrada de Alternativas Penais                                      | Rua Marechal Rondon, nº 713 (fundos) – Bairro Amambaí, Campo Grande                            |
|                               | 4. Patronato Penitenciário de Campo Grande                                       | Rua Joaquim Murtinho, nº 809 – Centro, Campo Grande – Fone: (67) 3901-3491                     |
|                               | 5. Escritório Social de Campo Grande                                             | Rua Joaquim Murtinho, nº 809 – Centro, Campo Grande – Fone: (67) 3901-3508                     |
|                               | 6. Corregedoria Geral da AGEPEN                                                  | Avenida Mato Grosso, nº 2160 - Bairro Jardim dos Estados, Campo Grande - Fone: (67) 99149-0563 |
|                               | 7. Escola Penitenciária de Mato Grosso do Sul – ESPEN                            | Rua Pernambuco nº 1512 – Vila Célia, Campo Grande - Fone: (67) 3901-1045                       |
|                               | 8. Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário de MS (Sede)       | Rua Santa Maria, nº 1.307 – Bairro Coronel Antonino, Campo Grande – Fone: (67) 3901-1330       |
|                               | 9. Almoxarifado da AGEPEN                                                        | Rua São Paulo, nº 46 – Bairro Monte Castelo, Campo Grande                                      |
|                               | 10. Unidade Mista de Monitoramento Virtual Estadual                              | Rua Marechal Cândido Mariano Rondon, 269, Bairro Amambaí, Campo Grande – Fone: (67) 3901-6933  |
|                               | 11. 1º Delegacia de Pronto Atend. Comunitário - DEPAC/Centro                     | Rua Padre João Crippa, nº 1581 – Centro, Campo Grande – Fone: (67) 3312-5737                   |
|                               | 12. 2º Delegacia de Polícia de CG                                                | Avenida Mascarenhas de Moraes, nº 2045 – Monte Castelo, Campo Grande – Fone: (67) 3356-5351    |
|                               | 13. 3º Delegacia de Polícia de CG                                                | Avenida Hiroshima, nº 1695 - Carandá Bosque, Campo Grande – Fone: (67) 3326-0027               |
|                               | 14. 4º Delegacia de Polícia de CG                                                | Rua Barreiras, s/n – Moreninha III, Campo Grande, Fone: (67) 3398-2500                         |
|                               | 15. 5º Delegacia de Polícia de CG                                                | Rua Nove de Julho, nº 705 - Vila Piratininga, Campo Grande - Fone: (67) 3323-6700              |
|                               | 16. 6º Delegacia de Polícia de CG                                                | Rua Souto Maior, nº 1445 - Jardim Tijuca II, Campo Grande - Fone: (67) 3397-7100               |
|                               | 17. 7º Delegacia de Polícia de CG                                                | Rua Júlio de Castilho, nº 3900 – Jardim                                                        |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|                            |                                                                                               |                                                                                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |                                                                                               | Panamá, Campo Grande – Fone: (67) 3357-8200                                                               |
|                            | <b>18.</b> Delegacia de Pronto Atendimento Comunitário - DEPAC/CEPOL                          | Rua Soldado-Polícia Militar Reinaldo de Andrade, nº 167 - Tiradentes, Campo Grande - Fone: (67) 3318-9000 |
|                            | <b>19.</b> Delegacia Especializada de Furtos e Roubos de Veículos - DEFURV                    | Avenida Sen. Filinto Muler, nº 1590 - Jardim Monte Alegre, Campo Grande - Fone: (67) 3309-8020            |
|                            | <b>20.</b> Delegacia Especializada de Roubos e Furtos – DERF                                  | Rua Américo Marquês, nº 27 – Vila Sobrinho, Campo Grande - Fone: (67) 3368-6601                           |
|                            | <b>21.</b> Departamento da Polícia Federal – DPF Geral de Campo Grande                        | Rua Fernando Luiz Fernandes, nº 322 – Vila Sobrinho, Campo Grande – Fone: (67) 3368-1100                  |
|                            | <b>22.</b> 1ª Del. Especializada de Atendimento à Mulher – 1º DEAM                            | Rua Basília, Lote A, Quadra 2, s/n – Jardim Imá, Campo Grande – Fone: (67) 4042-1324                      |
|                            | <b>23.</b> Delegacia Especializada de Repressão ao Narcotráfico - DENAR                       | Rua Assef Buainain, nº 144 – Jardim Itatiaia, Campo Grande – Fone (67) 3345-000 / 3345-0001               |
|                            | <b>24.</b> Delegacia Especializada Repressão a Roubos a Banco, Assaltos e Sequestros - GARRAS | Rua Barão de Ubá, nº 84 – Flamboyant, Campo Grande – Fone: (67) 3357-9500 / 3357-6104                     |
|                            | <b>25.</b> Delegacia Especializada de Proteção à Criança e ao Adolescente – DEPCA             | Rua Vinte e Cinco de Dezembro, nº 474 - Jardim dos Estados, Campo Grande - Fone: (67) 3323-2500           |
|                            | <b>26.</b> Fórum Cível e Criminal de Campo Grande                                             | Rua da Paz, nº 14 – Jardim dos Estados, Campo Grande – Fone: (67) 3317-3300                               |
| <b>2 – IPCG (CG)</b>       | <b>1.</b> Instituto Penal de Campo Grande - IPCG                                              | Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3447               |
| <b>3 – EPFIIZ (CG)</b>     | <b>2.</b> Estab. Penal Feminino "Irmã Irma Zorzi"                                             | Rua Uruguaiana, nº 563 – Bairro Coronel Antonino, Campo Grande – Fone: (67) 3901-1331                     |
| <b>4 – EPJFC e CT (CG)</b> | <b>1.</b> Estab. Penal "Jair Ferreira de Carvalho"                                            | Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3444               |
|                            | <b>2.</b> Centro de Triagem “Anísio Lima”                                                     | Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3468               |
|                            | <b>3.</b> Presídio Militar Estadual                                                           | Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande                                      |
| <b>5 – EP Caarapó</b>      | <b>1.</b> Estab. Penal Masculino de Regime Fechado de Caarapó                                 | Rua Duque de Caxias, nº 1717 - Vila Planalto, Campo Grande - (67) 3453-2162                               |
|                            | <b>2.</b> Delegacia de Polícia Civil de Caarapó                                               | Av. Barão do Rio Branco, nº 40 – Caarapó - Fone: (67) 3453-1311                                           |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|                                       |                                                                                             |                                                                                                           |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 – PED (Dourados)                    | 1. Penitenciária Estadual de Dourados                                                       | BR 163, Km 271, Saída para São Paulo – Vila São Pedro, Dourados – Fone: (67) 3902-2858                    |
| 7 – Demais Un. Prisionais de Dourados | 1. Estab. Penal Masculino de Regime Semiaberto e Aberto de Dourados - EPMRSAD               | Rodovia Gumerindo Pimenta dos Reis, KM 1 – Dourados – Fone: 3420-4700                                     |
|                                       | 2. Estab. Penal Feminino de Regime Semiaberto, Aberto e Assistência à Albergada de Dourados | Rua Ciro Melo nº 3418 – Jardim Paulista, Dourados - Fone: (67) 3902-2854                                  |
|                                       | 3. Patronato Penitenciário de Dourados                                                      | Rua Ciro Melo nº 1.614 – Jardim Central, Dourados – Fone: (67) 3902-1224                                  |
|                                       | 4. Central Integrada de Alternativas Penais de Dourados - CIAP                              | Rua Quintino Bocaiuva, nº 155 – Centro, Dourados                                                          |
|                                       | 5. 2º Delegacia de Polícia Civil de Dourados                                                | Rua Fernando Ferrari, nº 600 – Vila Industrial, Dourados – Fone: (67) 3424-5633                           |
|                                       | 6. Delegacia Regional de Polícia Judiciária Civil de Dourados                               | Rua João Cândido da Câmara, nº 175, Centro, Dourados – Fone: (67) 3420-6700                               |
|                                       | 7. Delegacia da Mulher de Dourados                                                          | Rua João Catellan, nº 820 - Vila Bela, Dourados – Fone: (67) 3421-1177                                    |
|                                       | 8. Delegacia de Atendimento a Infância, Juventude e Idoso de Dourados                       | Rua Antônio Emílio de Figueiredo, nº 1480 - Centro, Dourados                                              |
|                                       | 9. Delegacia da Polícia Federal em Dourados                                                 | R. Aziz Rasselen, nº 360 - Vila Popular, Dourados - Fone: (67) 3420-1700                                  |
| 8 – EPFSGO (São Gabriel do Oeste)     | 1. Estab. Penal Feminino de São Gabriel do Oeste - EPFSGO                                   | Rua Minas Gerais nº 2289 – Centro, São Gabriel do Oeste – Fone: (67) 3928-8090                            |
|                                       | 2. Patronato Penitenciário de São Gabriel do Oeste                                          | Rua Minas Gerais nº 2289 – Centro, São Gabriel do Oeste – Fone: (67) 3928-8090                            |
|                                       | 3. Delegacia de Polícia Civil de São Gabriel do Oeste                                       | Rua Minas Gerais, nº 2255 - Lot. Capão Redondo II, São Gabriel do Oeste - Fone: (67) 3295-1480            |
| 9 - Três Lagoas                       | 1. Penitenciária de Três Lagoas                                                             | Rodovia MS 395 - Jardim Flamboyant, Três Lagoas – Fone: (67) 3929-1495                                    |
|                                       | 2. Estab. Penal Feminino de Três Lagoas                                                     | Avenida Antônio Trajano dos Santos, nº 2.181 – Bairro Santo André, Três Lagoas – Fone/Fax: (67) 3929-1380 |
|                                       | 3. Colônia Penal Industrial “Parcelso de Lima Vieira Jesus”                                 | Rua Viçosa, nº 410 – Vila dos Ferroviários, Três Lagoas – Fone: (67) 3929-1493                            |
|                                       | 4. Patronato Penitenciário de Três Lagoas                                                   | Rua Viçosa, nº 410 – Vila dos Ferroviários, Três Lagoas – Fone: (67) 3929-1677                            |
|                                       | 5. Delegacia Regional de Polícia                                                            | Avenida Doutor Eloy Chaves, nº 2534 –                                                                     |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|                             |                                                           |                                                                                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | de Três Lagoas                                            | Bairro São Jorge, Três Lagoas – Fone (67) 3521-2296                                             |
|                             | 6. 1º Delegacia de Polícia de Três Lagoas                 | Rua João Carrato, nº 3425 - Jardim Morumb I, Três Lagoas – Fone: (67) 3919-1500                 |
|                             | 7. 2º Delegacia de Polícia de Três Lagoas                 | Rua Dezesesseis, 131 - Vila Piloto, Três Lagoas – Fone (67) 3919-2800                           |
|                             | 8. 3º Delegacia de Polícia de Três Lagoas                 | Rua Manoel de Oliveira Gomes, nº 251 – Bairro Santa Terezinha, Três Lagoas                      |
|                             | 9. Delegacia da Mulher de Três Lagoas                     | Rua Dr. Oscar Guimarães, nº 1655 - Centro, Três Lagoas – Fone: (67) 3521-9056                   |
|                             | 10. Corregedoria                                          | Rua João Carrato, nº 3.740 – Anexo à AGESUL, Jd. Aeroporto, Três Lagoas                         |
| 10 – EPB (Bataguassu)       | 1. Estab. Penal de Bataguassu                             | Rua Anaurilândia, nº 208 – Bataguassu - Fone: (67) 3541-1435                                    |
|                             | 2. Delegacia Regional de Polícia Civil de Bataguassu      | Rua Padre Anchieta, 810 - Jardim São Francisco, Bataguassu - Fone: (67) 3541-1402               |
| 11 – EPMNA (Nova Andradina) | 1. Estab. Penal Masc. de Regime Fechado de Nova Andradina | Rua da Saudade, 1647 - Centro, Nova Andradina – Fone: (67) 3925-5065                            |
|                             | 2. Delegacia Regional de Polícia Civil de Nova Andradina  | Avenida Eurico Soares Andrade, 1901 - Centro Educacional, Nova Andradina - Fone: (67) 3441-1031 |
|                             | 3. Delegacia de Polícia Civil de Batayporã                | Rua Ataliba Ramos, 1724 - Centro, Batayporã - Fone: (67) 3443-1268                              |
| 12 – EPCA (Cassilândia)     | 1. Estab. Penal de Cassilândia                            | Rua Ademar Pereira de Camargo, nº 562 – Vila Pernambuco, Cassilândia – Fone: (67) 3596-3901     |
|                             | 2. Patronato Penitenciário de Cassilândia                 | Rua Nestor Alves Barbosa, nº 66 – Vila Pernambuco, Cassilândia – Fone: (67) 3596-1440           |
|                             | 3. Delegacia de Polícia Civil de Cassilândia              | Rua João Vieira Gonçalves, 56 - Centro, Cassilândia - Fone: (67) 3596-1366                      |
| 13 – Corumbá                | 1. Estab. Penal de Corumbá                                | Rua Nossa Senhora da Candelária, 515 - Bairro Previsul, Corumbá - Fone: (67) 3907-5679          |
|                             | 2. Estab. Penal Fem. “Carlos Alberto Jonas Giordano”      | Rua Nossa Senhora do Carmo, s/nº - Bairro Previsul, Corumbá – Fone: (67) 3907-5660              |
|                             | 3. Patronato Penitenciário de Corumbá                     | Rua Delamare, nº 1391 – Centro, Corumbá – Fone: (67) 3907-5689                                  |
|                             | 4. Delegacia Regional de Polícia Civil de Corumbá         | Rua Maj. Gama, nº 290 - Centro, Corumbá - Fone: (67) 3234-7100                                  |
|                             | 5. 1º Delegacia de Polícia Civil de Corumbá               | Rua Luís Feitosa Rodrigues, nº 664 - Conj. Guatos, Corumbá - Fone: (67) 3231-2413               |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|                            |                                                                              |                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | 6. Delegacia de Polícia Federal de Corumbá                                   | Praça da República, nº 51 – Centro, Corumbá – Fone: (67) 3234-7800/3234-7849                   |
| 14 – EPMRFI (Ivinhema)     | 1. Estab. Penal Masc.de Regime Fechado de Ivinhema                           | Avenida Panamá, nº 976 - Bairro Piravevê, Ivinhema – Fone: (67) 3442-2804                      |
|                            | 2. Delegacia de Polícia Civil de Ivinhema                                    | Rua Francisco Piereti, nº 52 - Guirai, Ivinhema - Fone: (67) 3442-1685                         |
| 15 – Amambai               | 1. Estab. Penal de Amambai                                                   | Rua Walter Gomes Caimar, nº 1028 – CEP 79.990-000 – Amambai – Fone: (67) 3903-1700             |
|                            | 2. Estab. Penal de Reg. Semiaberto, Aberto e Assist. ao Albergado de Amambai | Rua Walter Gomes Caimar, nº 1028 – Centro, Amambai - Fone: (67) 3903-1707                      |
|                            | 3. Delegacia de Polícia Civil de Amambai                                     | Rua Delegado Jacinto Basílio de Oliveira, nº 1448 - Vila Guapé, Amambai – Fone: (67) 3481-1415 |
|                            | 4. Corregedoria                                                              | Rua Cassiano Marcelo, nº 2.203 – Anexo à AGESUL, Jd. Paulista, Amambai                         |
| 16 – Rio Brilhante         | 1. Estab. Penal de Rio Brilhante                                             | Rua Antônio João, nº 1524 - Vila Fátima, Rio Brilhante – Fone: (67) 3452-2958                  |
|                            | 2. Estab. Penal Feminino de Rio Brilhante                                    | Rua Antônio João, nº 580 - Vila Nova Esperança, Rio Brilhante – Fone: (67) 3452-9784           |
|                            | 3. Delegacia de Polícia Civil de Rio Brilhante                               | Rua Dr. Júlio Siqueira Maia, nº 1117 - Centro, Rio Brilhante – Fone: (67) 3452-7464            |
| 17 – Iguatemi              | 1. Estab. Penal de Iguatemi                                                  | Rua Eufrasina Martins Fernandes, nº 991 - Centro, Iguatemi – Fone: (67) 3471-1695              |
| 18 – Ponta Porã            | 1. Estab. Penal de Seg. Média “Ricardo Brandão”                              | Rua Baltazar Saldanha, nº 1796, Centro, Ponta Porã – Fone: (67) 3926-6001                      |
|                            | 2. Estab. Penal Fem. de Ponta Porã                                           | Rua Baltazar Saldanha, nº 1156 – Bairro Ipanema, Ponta Porã – Fone: (67) 3926-6002             |
|                            | 3. Patronato Penitenciário de Ponta Porã                                     | Rua Itacaiúnas, nº 333 – Jardim Manvailer, Ponta Porã – Fone: (67) 3926-6008                   |
|                            | 4. Delegacia Regional de Polícia de Ponta Porã                               | Rua Soldado Tomaz Antônio Machado, nº 346 – Centro, Ponta Porã – Fone: (67) 3431-4697          |
|                            | 5. 2º Delegacia de Polícia Civil de Ponta Porã                               | Rua João Brembatti Calvoso, s/n - Jardim Vitoria, Ponta Porã -Fone: (67) 3433-4449             |
|                            | 6. Delegacia de Atendimento à Mulher de Ponta Porã                           | Rua São Luís, nº 755 - Vila Áurea, Ponta Porã – Fone: (67) 3431-3771                           |
|                            | 7. Delegacia de Polícia Federal de Ponta Porã                                | Avenida Presidente Vargas, nº 70 – Centro, Ponta Porã – Fone: (67) 3437-1200                   |
| 19 – Dois Irmãos do Buriti | 1. Penitenciária de Dois Irmãos                                              | Estrada Vicinal, s/nº, Zona Rural – CEP                                                        |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



|                           |                                                          |                                                                               |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                           | do Buriti                                                | 79.215-000 – Dois Irmãos do Buriti – Fone: (67) 3243-2604                     |
|                           | 2. Delegacia de Polícia Civil de Dois Irmãos do Buriti   | Av. Reginaldo Lemes da Silva, 649                                             |
| 20 – Aparecida do Taboado | 1. Centro de Detenção Provisória de Aparecida do Taboado | Rua Marcolino Teixeira de Queiroz, nº 2032 – Jardim Ipacarai - CEP 79.570-000 |

**2.2.** O serviço, objeto desta contratação, possui caracterizações comuns de mercado, possibilitando a contratação nos meios usuais, estabelecidos pela Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

**2.3.** Na ocorrência de contratações em que o objeto possua padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, a Lei Magna de Contratações Públicas nº 14.133/2021, regimenta os referidos casos em seus artigos 28 e 29.

**2.4.** A referida legislação propõe ainda, em seu art. 17, § 2º, que as licitações sejam realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica.

**2.5.** A prestação de serviço de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta, objeto da contratação, como já mencionado anteriormente, é serviço comum, de natureza contínua e com especificações usuais, pormenorizadas no item 1 deste documento, enquadrando-se assim, na modalidade de licitação Pregão, em conformidade com o art. 29 da Lei nº 14.133/2021, a saber:

*Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.*

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

#### **3.1. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**3.1.1.** A presente contratação será realizada com o agrupamento de itens em lotes, tendo em vista que a alimentação diária será composta por café da manhã, almoço e jantar, envolvendo além do preparo, o envasamento, transporte e distribuição dessas refeições, e ainda o fornecimento e manutenção de utensílios e equipamentos. A contratação separada dos itens poderia trazer prejuízos à administração pública, tendo sido considerado alguns aspectos, como:

- a) A divisibilidade do objeto dessa contratação interferiria no alcance da solução, no caso de algum item fracassar ou desertar, ou ainda, a possibilidade de interrupção de um dos contratos, haja vista a interdependência entre os serviços.
- b) Um outro fator levado em consideração, refere-se as regras de segurança das unidades prisionais, há uma rotina de segurança a ser mantida, que envolve uma série de ações como a inspeção de materiais, pessoas e veículos que adentram as unidades. A contratação individual para cada fase resultaria, dentre outras coisas, na dificuldade de responsabilização de atos ilícitos que venham a ser identificados na execução da rotina de segurança.
- c) O parcelamento/fracionamento da contratação, demandaria grande número de contratos firmados e gerenciados para as diversas etapas que envolvem os serviços almejados, isso por si só, pontuaria negativamente para a administração pública. Ademais, tornaria mais complexo o processo de mensuração da qualidade da execução contratual, vez que o objeto em questão engloba uma cadeia de serviços e a ineficiência de um poderia comprometer a qualidade de outro.
- d) Com foco na economicidade da contratação e em virtude da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) separadamente, esses itens foram juntados em lote, totalizando a diária de refeições que deverá ser fornecida por uma única empresa. O agrupamento em lotes, neste caso, favorece o planejamento e propicia ganhos de economia em escala, para a Administração e para a empresa vencedora, vez que, permitirá as partes, maior organização do processo produtivo, de maneira que se alcance máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, obtendo como resultado baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**3.1.2.** Desta forma, para essa contratação, toma-se como limite referencial para precificação do serviço, o valor constante no Decreto Estadual nº 15.567, de 17 de dezembro de 2020.

### **3.2. GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**3.2.1.** Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 2% (dois por cento) do valor anual do contrato.

**3.2.1.1.** O art. 98 da Lei nº 14.133/2021 preceitua que a garantia poderá ser até 5% do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos.

**3.2.1.2.** Salvaguardando a competitividade do certame, fixou o percentual da garantia citado no item 3.2.1, respeitando os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.

**3.2.2.** A garantia deverá ser apresentada no seguinte prazo:

**a)** Nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, após a data de assinatura do contrato;

**b)** No caso de seguro-garantia, sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até 30 (trinta) dias, a contar da publicação da decisão homologatória do certame licitatório, em atenção ao disposto no artigo 96, §3º, da Lei Federal n. 14.133/2021.

**3.2.3.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica a ser informada no ato da assinatura do contrato, com correção monetária.

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**3.2.5.** Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual.

**3.2.6.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento das despesas enumeradas no art. 139, inciso III, alíneas “a” a “c”, da Lei nº 14.133/2021.

**3.2.6.1.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos do subitem 3.2.6., observada a legislação que rege a matéria.

**3.2.6.2.** Fica assegurado o direito de retenção da garantia, por parte da Administração Pública, para pagamento das despesas enumeradas no subitem 3.2.6 deste Termo de Referência.

**3.2.7.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

**3.2.8.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

**3.2.9.** Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato, na forma do art. 100 da Lei nº 14.133/2021.

**3.2.10.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante, com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

**3.2.11.** A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**3.2.12.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,7% (sete décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o limite máximo de 2% (dois por cento).

**3.2.13.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, de acordo com a base legal prevista no inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

### **3.3. SUSTENTABILIDADE**

**3.3.1.** Cumprir, preferencialmente, os critérios de sustentabilidade quanto ao objeto, observando o que preceitua a Lei da Política Nacional de Resíduos Sólidos nº 12.305/2010, bem como toda legislação vigente sobre a matéria, dando atenção e priorizando as boas práticas ambientais como:

#### **3.3.1.1. Uso Racional da Água**

**3.3.1.1.1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

**3.3.1.1.2.** Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;

**3.3.1.1.3.** Manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e legumes; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc.; ao limpar os utensílios como panelões, bandejas, etc.; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

### **3.3.1.2. Eficiência Energética**

**3.3.1.2.1.** A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

**3.3.1.2.2.** Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL -Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

**3.3.1.2.3.** Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências das unidades penais, deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

**3.3.1.2.4.** Atenção para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

**3.3.1.2.5.** Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

**3.3.1.2.6.** As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário;

**3.3.1.2.7.** A manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



e mau funcionamento de instalações energizadas deve ser efetuada o mais rápido possível;

**3.3.1.2.8.** Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

### **3.3.1.3. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos**

**3.3.1.3.1.** Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos.

**3.3.1.3.2.** Quando implantado, pela Contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

#### **3.3.1.3.2.1. Materiais Não Recicláveis:**

**a)** São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel; e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

#### **3.3.1.3.2.2. Materiais Recicláveis:**

**a)** Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**b)** Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

#### **3.3.1.4. Produtos Biodegradáveis**

**3.3.1.4.1.** Utilização racional dos saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

**3.3.1.4.2.** Adoção de critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

**3.3.1.4.3.** Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

#### **3.3.1.5. Controle de Poluição Sonora**

**3.3.1.5.1.** Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibéis -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

### **3.4. CONSÓRCIO**

**3.4.1.** Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, por não se tratar de objeto complexo e de grandes dimensões, nem tanto apresenta vulto ou complexidade que torne restrito o universo de possíveis licitantes. Assim, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos no Termo de Referência e posteriormente fornecer o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

### **3.5. SUBCONTRATAÇÃO**

**3.5.1.** Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto deste pregão, a associação com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial sem a autorização expressa do Contratante, sob pena de conduzir à rescisão do contrato, na forma do art. 122, §2º da Lei nº 14.133, de 2021, haja vista o objeto contratual tratar-se de serviço de fornecimento de alimentação em unidades prisionais e, considerado todo regramento de segurança interna dessas unidades, a entrada de terceiros não relacionados no contrato de prestação de serviço ou sem qualquer vinculação formal com a Administração Pública, poderá dificultar ou ainda, comprometer a rotina de segurança.

## **4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **4.1. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

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

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

**4.1.3.** A prestação do serviço deverá atender a um cardápio preestabelecido, constante no Anexo I deste Termo, observando as técnicas nutricionais, de modo a oferecer opções variadas pelo período de 30 (trinta) dias, podendo ser alterado se necessário.

**4.1.3.1.** Na ocorrência da necessidade de adequar o cardápio, a Contratada deverá solicitar, formalmente, ao Contratante a anuência para alteração, com justificativa fundamentada, cabendo ao citado Contratante a decisão de anuir ou não a solicitação.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.1.3.2.** Serão consideradas as alterações no cardápio decorrentes da sazonalidade dos alimentos, dos aspectos culturais e regionais da culinária, observadas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, do prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, bebidas, até as sobremesas, desde que previamente solicitadas ao Contratante.

**4.1.4.** Deverá ser elaborado um cardápio balanceado para todas as refeições, mesmo quando se tratar de cardápio diferente do inicialmente estabelecido, devendo, a Contratada atentar-se aos padrões e parâmetros a serem minuciados em itens posteriores.

**4.1.5.** A alimentação deverá ser fornecida, preservando a integridade do seu preparo, devendo promover a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação produzida sempre que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e de higiene exigidos pela Vigilância Sanitária e pela Contratante.

**4.1.6.** Em “datas especiais” e comemorativas (Sexta-feira Santa, Domingo de Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal e Ano Novo – e para os servidores, Dia do Servidor Penitenciário e Dia do Policial Penal), a Contratada entregará um cardápio diferenciado, sem custos adicionais, observadas as características de atendimento.

**4.1.7.** Na excepcionalidade de custodiados que, por recomendação médica, estiverem sob dieta específica, a Contratada fornecerá alimentação diferenciada, com base na composição e nos alimentos previstos no cardápio e no per capita e/ou porções pré-estabelecidas neste Termo de Referência.

**4.1.7.1.** Nos casos de dietas com restrições ao consumo dos alimentos previstos no cardápio geral, a Contratada deverá providenciar, as suas expensas, os alimentos necessários para o atendimento da dieta específica.

**4.1.8.** As refeições prontas deverão estar com uma apresentação aceitável e sabor e odor agradável, e as carnes a serem utilizadas na produção das refeições não deverão ter aponeuroses, tendões e excessos de tecido adiposo.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.1.9.** A aquisição dos gêneros alimentícios, assim como dos materiais descartáveis, correrá à conta da Contratada e deverá ser com qualidade e em quantidade suficiente para que não haja atraso ou interrupção no fornecimento.

**4.1.10.** Os utensílios necessários para produção e distribuição das refeições são de responsabilidade da Contratada.

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

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

## **4.2. DO PEDIDO DAS REFEIÇÕES**

**4.2.1** O número de refeições diárias será solicitado à Contratada através do Pedido de Refeições Diárias (Anexo II), expedido por um responsável de cada unidade demandante, da seguinte forma:

**4.2.1.1** Café da manhã: O pedido será enviado eletronicamente até a entrega do almoço do dia anterior;

**4.2.1.2** Almoço: O pedido será enviado eletronicamente até a entrega do jantar do dia anterior;

**4.2.1.3** Jantar: O pedido será enviado eletronicamente até a entrega do café da manhã do dia do servimento.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.2.2** No Pedido de Refeições Diárias deverá constar o número de dietas normais e de dietas especiais que atenderá, exclusivamente, os custodiados e os servidores da AGEPEN/MS de cada unidade demandante.

**4.2.3** As dietas especiais deverão ser fornecidas de acordo com a prescrição médica ou nutricional, as quais serão formalmente repassadas à Contratada.

**4.2.4** Na ocorrência de determinação para o ingresso de reeducandos em alguma das unidades, após os períodos estipulados no subitem 4.2.1., o responsável pelo pedido da unidade deverá solicitar eletronicamente as refeições adicionais, confirmando ainda junto à Contratada, em até 02 (duas) horas antes do servimento das refeições.

#### **4.3. DO LOCAL DE PRODUÇÃO, HORÁRIOS DE ENTREGA E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES**

##### **4.3.1. Local de Produção das Refeições**

**4.3.1.1.** Em cada local definido para produção das refeições, deverão ser instaladas, separadamente, 02 (duas) cozinhas, sendo uma exclusiva para o preparo de alimentação dos apenados/privados de liberdade e a outra exclusiva para o preparo de alimentação dos servidores.

**4.3.1.1.1.** A instalação de uma cozinha exclusiva e separada, justifica-se pela necessidade de garantir a segurança da qualidade da alimentação que será destinada aos servidores, visto que, com um preparo único (para apenados e servidores), há risco de alteração da qualidade, bem como de adição de conteúdos não permitidos. Como evidência ao que se apresenta, a AGEPEN tem em seus registros a ocorrência de tentativas de envenenamento de servidores, por meio da adulteração do conteúdo do café preparado por apenados.

**4.3.1.1.2.** Na cozinha exclusiva para o preparo de alimentação dos servidores não será admitida a utilização de mão de obra prisional.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

**4.3.1.1.3.** Na singularidade de lote que não possua cozinha em nenhuma de suas unidades, tão pouco seja ofertada a possibilidade de instalação interna, excetuar-se-á a necessidade de 02 (duas) cozinhas separadas, desde que, na cozinha externa, não se utilize mão de obra prisional para o preparo e/ou fornecimento das alimentações que serão destinadas à(s) unidade(s) penal(is) constante(s) no referido lote.

**4.3.1.2.** O local em que cada cozinha deverá ser instalada, seguindo os padrões definidos neste Termo de Referência, foi estabelecido a partir da definição dos lotes e será conforme tabela abaixo:

Tabela 4 – Local de Produção das refeições

| <b>LOCAL DE PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lote</b>                            | <b>Local</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1 – CPAIG (CG)                         | <u>Centro Penal Agroindustrial da Gameleira de Reg. Semiaberto - CPAIG</u><br>Estrada da Gameleira, Km 455 – Zona Rural, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3467                                                                                                                            |
| 2 – IPCG (CG)                          | <u>Instituto Penal de Campo Grande – IPCG</u><br>Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3447                                                                                                                                            |
| 3 – EPFIIZ (CG)                        | <u>Estab. Penal Feminino "Irmã Irma Zorzi"</u><br>Rua Uruguaiana, nº 563 – Bairro Coronel Antonino, Campo Grande – Fone: (67) 3901-1331                                                                                                                                                 |
| 4 – EPJFC e CT (CG)                    | <u>Estab. Penal "Jair Ferreira de Carvalho"</u><br>Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3444<br><u>Centro de Triagem "Anísio Lima"</u><br>Rua Indianápolis, s/n, BR 262, KM 08 - Jardim Noroeste, Campo Grande - Fone: (67) 3901-3468 |
| 5 – EP Caarapó                         | <u>Estab. Penal Masculino de Regime Fechado de Caarapó</u><br>Rua Duque de Caxias, nº 1717 - Vila Planalto, Campo Grande - (67) 3453-2162                                                                                                                                               |
| 6 – PED (Dourados)                     | <u>Penitenciária Estadual de Dourados</u><br>BR 163, Km 271, Saída para São Paulo – Vila São Pedro, Dourados – Fone: (67) 3902-2858                                                                                                                                                     |
| 7 – Demais Un.                         | <u>Estab. Penal Masculino de Regime Semiaberto e Aberto de Dourados –</u>                                                                                                                                                                                                               |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



GOVERNO DE  
**Mato  
Grosso  
do Sul**

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prisionais de Dourados            | <u>EPMRSAD</u><br>Rodovia Gumercindo Pimenta dos Reis, KM 1 – Dourados – Fone: (67) 3420-4700                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8 – EPFSGO (São Gabriel do Oeste) | <u>Estab. Penal Feminino de São Gabriel do Oeste – EPFSGO</u><br>Rua Minas Gerais, nº 2289 – Centro, São Gabriel do Oeste – Fone: (67) 3928-8090                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 9 – Três Lagoas                   | <u>Penitenciária de Três Lagoas</u><br>Rodovia MS 395 - Jardim Flamboyant, Três Lagoas – Fone: (67) 3929-1495<br><u>Estab. Penal Feminino de Três Lagoas</u><br>Avenida Antônio Trajano dos Santos, nº 2.181 – Bairro Santo André, Três Lagoas – Fone: (67) 3929-1380<br><u>Colônia Penal Industrial “Paracelso de Lima Vieira Jesus”</u><br>Rua Viçosa, nº 410 – Vila dos Ferroviários, Três Lagoas – Fone: (67) 3929-1493 |
| 10 – EPB (Bataguassu)             | <u>Estab. Penal de Bataguassu</u><br>Rua Anaurilândia, nº 208 – Bataguassu - Fone: (67) 3541-1435                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 11 – EPMNA (Nova Andradina)       | <u>Estab. Penal Masc. de Regime Fechado de Nova Andradina</u><br>Rua da Saudade, 1647 - Centro, Nova Andradina – Fone: (67) 3925-5065                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12 – EPCA (Cassilândia)           | <u>Estab. Penal de Cassilândia</u><br>Rua Ademar Pereira de Camargo, nº 562 – Vila Pernambuco, Cassilândia – Fone: (67) 3596-3901                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13 – Corumbá                      | <u>Estab. Penal de Corumbá</u><br>Rua Nossa Senhora da Candelária, 515 - Bairro Previsul, Corumbá - Fone: (67) 3907-5679<br><u>Estab. Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”</u><br>Rua Nossa Senhora do Carmo, s/n - Bairro Previsul, Corumbá – Fone: (67) 3907-5660                                                                                                                                               |
| 14 – EPMRFI (Ivinhema)            | <u>Estab. Penal Masc.de Regime Fechado de Ivinhema</u><br>Avenida Panamá, nº 976 - Bairro Piravevê, Ivinhema – Fone: (67) 3442-2804                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 15 – Amambai                      | <u>Estab. Penal de Amambai</u><br>Rua Walter Gomes Caimar, nº 1028 – CEP 79.990-000 – Amambai – Fone: (67) 3903-1700                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 16 – Rio Brillhante               | <u>Estab. Penal Feminino de Rio Brillhante</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | Rua Antônio João, nº 580 - Vila Fátima, Rio Brillhante – Fone: (67) 3452-2958                                                                                                                                                                                        |
| 17 – Iguatemi              | <u>Centro Provisória de Detenção de Iguatemi</u><br>Cozinha externa (endereço a ser definido pela licitante vencedora)                                                                                                                                               |
| 18 – Ponta Porã            | <u>Estab. Penal de Seg. Média “Ricardo Brandão”</u><br>Rua Baltazar Saldanha, nº 1796, Centro, Ponta Porã – Fone: (67) 3926-6001<br><u>Estab. Penal Feminino de Ponta Porã</u><br>Rua Baltazar Saldanha, nº 1156 – Bairro Ipanema, Ponta Porã – Fone: (67) 3926-6002 |
| 19 – Dois Irmãos do Buriti | <u>Penitenciária de Dois Irmãos do Buriti</u><br>Estrada Vicinal, s/nº, Zona Rural – CEP 79.215-000 – Dois Irmãos do Buriti – Fone: (67) 3243-2604                                                                                                                   |
| 20 – Aparecida do Taboado  | <u>Centro Provisória de Detenção de Aparecida do Taboado</u><br>rua Marcolino Teixeira de Queiroz, nº 2032 – Jardim Ipacarái - CEP 79.570-000 – Aparecida do Taboado                                                                                                 |

**4.3.1.3.** Para todos os lotes, 01, 02, 03, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 14, 15, 16 e 19, nos quais foram indicados somente um local para produção das refeições, este atenderá, além da unidade onde está situada, as demais unidades do lote.

**4.3.1.4.** Em se tratando do Lote 04 - EPJFC e CT (CG), a Contratada fará a instalação das cozinhas no Estabelecimento Penal "Jair Ferreira de Carvalho" e no Centro de Triagem "Anísio Lima".

**4.3.1.4.1.** A cozinha instalada no Estabelecimento Penal “Jair Ferreira de Carvalho” deverá atender, além da unidade de referência, o Presídio Militar Estadual.

**4.3.1.4.2.** A cozinha instalada no Centro de Triagem “Anísio Lima” deverá atender, exclusivamente, a demanda desta unidade referenciada.

**4.3.1.5.** Para o Lote 09 – Três Lagoas, a Contratada fará a instalação das cozinhas na Penitenciária de Três Lagoas, no Estabelecimento Penal Feminino de Três Lagoas e na Colônia Penal Industrial “Parcelso de Lima Vieira Jesus”.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.3.1.5.1.** A cozinha instalada na Penitenciária de Três Lagoas deverá atender, exclusivamente, a demanda desta unidade referenciada.

**4.3.1.5.2.** A cozinha instalada no Estabelecimento Penal Feminino de Três Lagoas deverá atender, exclusivamente, a demanda desta unidade referenciada.

**4.3.1.5.3.** A cozinha instalada na Colônia Penal Industrial “Paracelso de Lima Vieira Jesus” deverá atender, além da unidade de referência, as unidades:

- a) Patronato Penitenciário de Três Lagoas;
- b) 1º Delegacia de Polícia de Três Lagoas;
- c) 2º Delegacia de Polícia de Três Lagoas;
- d) 3º Delegacia de Polícia de Três Lagoas;
- e) Delegacia da Mulher de Três Lagoas;
- f) Delegacia Regional de Polícia de Três Lagoas;
- g) Corregedoria.

**4.3.1.6.** Já para o Lote 13 – Corumbá, a Contratada fará a instalação das cozinhas no Estabelecimento Penal de Corumbá e no Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano”.

**4.3.1.6.1.** A cozinha instalada no Estabelecimento Penal de Corumbá deverá atender, exclusivamente a unidade de referência.

**4.3.1.6.2.** A cozinha instalada no Estabelecimento Penal Feminino “Carlos Alberto Jonas Giordano” deverá atender, além da unidade de referência, as unidades:

- a) Patronato Penitenciário de Corumbá;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



- b) Delegacia Regional de Polícia de Corumbá;
- c) 1º Delegacia de Polícia Civil de Corumbá;
- d) Delegacia de Polícia Federal de Corumbá.

**4.3.1.7.** Em se tratando do Lote 18 – Ponta Porã, a Contratada fará a instalação das cozinhas no Estabelecimento Penal de Segurança Média “Ricardo Brandão” e no Estabelecimento Penal Feminino de Ponta Porã.

**4.3.1.7.1.** A cozinha instalada no Estabelecimento Penal de Segurança Média “Ricardo Brandão” deverá atender, além da unidade de referência, as unidades:

- a) Delegacia Regional de Polícia de Ponta Porã;
- b) 2º Delegacia de Polícia Civil de Ponta Porã;
- c) Delegacia de Atendimento à Mulher de Ponta Porã;
- d) Delegacia de Polícia Federal de Ponta Porã.

**4.3.1.7.2.** A cozinha instalada no Estabelecimento Penal Feminino de Ponta Porã deverá atender, além da unidade de referência, o Patronato Penitenciário de Ponta Porã.

**4.3.1.8.** A formalização para utilização dos espaços físicos das unidades penais indicadas na Tabela 4, para instalação das cozinhas, se dará mediante permissão de uso a ser implementada por esta autarquia.

**4.3.1.9.** As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis, deverão estar em concordância com a legislação vigente, em especial a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC/ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 e alterações.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.3.1.10.** Será de responsabilidade da Contratada a manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do Contratante, dependendo, entretanto, de prévia autorização, salvo os casos de reformas que promovam alterações estruturais, os quais são de responsabilidade da Administração Pública.

**4.3.1.10.1.** As manutenções de conservação como limpeza de calhas, conserto ou troca de torneiras, sifão, fechaduras, limpeza e desentupimento de pias, caixas de gordura, eliminação de mofos, vazamentos, deverão ser realizadas pela Contratada, e poderão ser solicitadas pelo Contratante sempre que for identificada alguma dessas ocorrências.

**4.3.1.10.2.** As manutenções constantes no subitem acima são meramente exemplificativas, não excluindo a responsabilidade de outros reparos que não foram relacionados.

**4.3.1.11.** Energia, água, gás, telefone, veículos, taxas, contribuições e impostos serão de responsabilidade da Contratada, devendo para tanto, sempre que houver essa possibilidade, ser registrados diretamente para pessoa jurídica/licitante responsável pela cozinha, e em se tratando de energia, água e gás, os medidores deverão ser independentes do estabelecimento penal.

**4.3.1.11.1.** Em se tratando das unidades onde não houver medidor individual para controle do consumo de energia elétrica e água das cozinhas, e ainda, não for financeiramente viável para a Administração a instalação desses medidores, tomar-se-á como base de cálculo para definição dos valores a serem mensalmente ressarcidos pela Contratada, a média dos custos/diária apresentados nas planilhas de composição de custos de cada licitante.

**4.3.1.11.2.** Os valores de consumo de energia elétrica e água apurados pela Contratada serão mensalmente descontados do valor da Nota Fiscal, como forma de compensação de obrigação simétrica em face da Administração Pública, quando da impossibilidade de individualização dos medidores, observando o princípio da





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



economicidade previsto no artigo 5º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e proibição de locupletamento ou enriquecimento sem causa da Contratada em desfavor do Contratante, nos termos do artigo 884 do Código Civil Brasileiro.

**4.3.1.12.** A Contratada deverá providenciar e manter atualizado Alvará Sanitário e/ou Licença de Funcionamento das cozinhas onde serão preparadas as refeições, objeto da contratação, em nome da licitante e expedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Capítulo IX do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

**4.3.1.12.1.** Caso para a emissão do Alvará ou Licença mencionado no item anterior, seja necessária a apresentação de documentos ou realização de tramites por parte da Contratante, a Contratada fica desobrigada de apresentar a referida documentação até que a Contratante entregue à Contratada cópia dos documentos de sua responsabilidade;

**4.3.1.13.** Os materiais necessários para limpeza e higienização dos refeitórios e dos equipamentos e utensílios utilizados no processo de preparo e fornecimento da alimentação deverão ser fornecidos pela Contratada.

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

**4.3.1.15.** No caso de desativação temporária das instalações para eventual reforma, dedetização, desratização ou ainda outros imprevistos que venham a ocorrer, em que não haja a possibilidade de acessar o estabelecimento penal onde se encontra a cozinha, a responsabilidade do cumprimento do objeto com a entrega das refeições permanecerá sob a Contratada.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.3.1.16.** Na necessidade de substituições e/ou complementações de equipamentos e utensílios, a Contratada terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para fazê-las, a partir da comunicação do Contratante.

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

**4.3.1.18.** Para o cumprimento do subitem 4.3.1.1 pela Contratada, será admitida carência de até 45 (quarenta e cinco) dias do início do fornecimento da alimentação.

**4.3.1.18.1.** Para o caso de utilização do período de carência concedido para a instalação das cozinhas no local pré-estabelecido neste Termo de Referência, a Contratada deverá utilizar uma cozinha industrial externa, devidamente declarada, para cumprimento do objeto.

**4.3.1.18.2.** A Contratada terá o prazo de 07 (sete) dias, a contar da assinatura do contrato, para indicação da cozinha industrial externa.

**4.3.1.19.** Na excepcionalidade no Lote 17 – Iguatemi e Lote 20 –Aparecida do Taboado, sendo os únicos lotes que não dispõe de espaço para instalação de cozinha no Centro de Detenção Provisória, a Contratada deverá seguir o estabelecido nos subitens acima, 4.3.1.18.1 e 4.3.1.18.2, no que trata da cozinha industrial externa.

**4.3.1.19.1.** A adoção de cozinha industrial externa, será, da mesma forma, regida pelas regras previstas neste Termo de Referência, durante toda vigência contratual, devendo a Contratada cumprir integralmente as exigências mínimas do referido instrumento, para a garantia da plena operacionalidade da execução do serviço, excetuando as obrigações referentes a mão de obra prisional.

#### **4.3.2. Horário de entrega e frequência das Refeições**

**4.3.2.1.** As refeições serão entregues nos horários abaixo estabelecidos:





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.3.2.1.1.** Horário de entrega do café da manhã: 06h00min (seis horas);

**4.3.2.1.2.** Horário de entrega do almoço: 11h00min (onze horas);

**4.3.2.1.3.** Horário de entrega do jantar: 17h00min (dezessete horas).

**4.3.2.2.** As refeições deverão ser servidas todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados, de forma ininterrupta.

**4.3.2.3.** O controle da entrega/frequência se dará por meio de um mapa de refeição mensal, elaborado pelos fiscais de contratos de cada unidade, quantificando o fornecimento e os destinatários.

#### **4.4. DAS EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES**

**4.4.1.** O acondicionamento deverá considerar os aspectos relacionados a seguir:

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

**4.4.1.2.** Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

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

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.4.1.5.** Sobremesas: embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individual descartável e reciclável, com tampa e com capacidade mínima de 100ml (cem mililitros).

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

**4.4.2.** As refeições dos apenados, pessoas privadas de liberdade e as dietas especiais deverão ser entregues nos locais designados pela Contratante (conforme Tabela 3 deste Termo de Referência), porcionadas em embalagens descartáveis e recicláveis em alumínio ou isopor, nº 08 (oito) e transportadas em suporte térmico apropriado, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura e integridade das embalagens e refeições.

**4.4.3.** As refeições dos servidores deverão ser entregues nos locais designados pela Contratante, porcionadas em cubas de aço inox e devidamente acondicionadas para o transporte, podendo a AGEPEN, por meio de seus fiscais, solicitar a substituição de tais utensílios, às expensas da Contratada, sempre que necessário.

**4.4.4.** As refeições dos servidores deverão obrigatoriamente ser fornecidas em caixas térmicas individuais, tipo “hot box” com travas, separadamente das refeições dos apenados.

**4.4.5.** Cada caixa de “hot box” deverá ser etiquetada com nome da preparação que contém cada caixa, a data do preparo, o horário de acondicionamento da preparação nas caixas, o peso da preparação sem o peso dos recipientes, o local/unidade a que se destina a preparação, o prazo de validade e o número de comensais que deverá ser atendimento pela quantidade especificada, de acordo com a Resolução da ANVISA nº 216/2004.

**4.4.6.** As embalagens com as dietas especiais deverão estar etiquetadas com o nome do comensal a quem se destina, o tipo de dieta ofertada e o local/unidade.

**4.4.7.** As saladas, bem como seu tempero, deverão ser servidas separadamente da alimentação quente, em cubas de aço inox e acondicionadas em caixas do tipo “hot box”, transportados e entregues juntamente com o almoço e jantar.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.4.8.** Todos os dias, no almoço e no jantar, deverá ser enviado tempero pronto para salada (sal isolado, vinagre e azeite, acrescidos ou não de ervas diversas, como orégano, ervas finas, etc.), acondicionados em embalagem plástica transparente e em quantidade suficiente para atender o porcionamento total.

**4.4.9.** As garrafas térmicas que acondicionarão os líquidos deverão ser separadas por tipo de bebida (exemplo: garrafa para café, somente para café, garrafa para chá, somente para chá...) e deverão ser higienizadas de acordo com as normas sanitárias, podendo a AGEPEN, quando julgar necessário, solicitar a substituição, às expensas da Contratada.

**4.4.10.** As garrafas térmicas destinadas aos servidores deverão ser separadas daquelas enviadas aos apenados.

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

**4.4.12.** As sopas das dietas especiais deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis em alumínio ou isopor, nº 08 (oito), e transportadas em suporte térmico apropriado.

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

**4.4.14.** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. As preparações prontas, acondicionadas nas caixas térmicas e embalagens individuais, deverão ser mantidas à temperatura superior a 60° (sessenta graus) por no máximo 6 (seis) horas, no caso de alimentos quentes, e à temperatura de até 10° (dez graus), por no máximo 4 (quatro) horas, no caso dos alimentos frios.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.4.15.** A Contratada deverá garantir a boa apresentação das refeições e a temperatura adequada, assegurando a boa condição de consumo por no mínimo 02 (duas) horas a partir da entrega das refeições.

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

## **4.5. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

### **4.5.1. Utensílios**

**4.5.1.1.** A Contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários para o preparo, a distribuição, servimento, transporte e consumo das refeições, incluindo embalagens descartáveis, copos descartáveis com capacidade para comportar, no mínimo, 250ml (duzentos e cinquenta mililitros), colheres (de sopa) em plástico resistente, pratos em vidro com no mínimo 23 (vinte e três) cm de diâmetro, talheres para refeição em inox no tamanho padrão, talheres em inox para servir, panelas e demais utensílios necessários para o preparo dos alimentos, cubas em inox com tampas individuais para acondicionar os alimentos nos buffets térmicos, hot boxes e carrinho para transporte dos “hot boxes” dentro das unidades, em quantidade que atenda a necessidade de cada local.

**4.5.1.2.** São considerados utensílios:

#### **4.5.1.2.1. Utensílios para o preparo**

- a)** Panelas do tipo caçarola, com cabo, frigideira e de pressão, em alumínio fundido polido com tampa, em tamanhos variados e quantidade suficientes para produzir o volume de refeições diárias;
- b)** Facas, garfos, colheres e abridores de lata em inox, com tamanhos variados e quantidades suficientes;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



- c) Tábuas de corte produzida com material atóxico, livre de BPA e metais pesados e/ou em madeira de reflorestamento;
- d) Tigelas e bowls em alumínio e/ou plástico, em tamanhos variados;
- e) Peneiras em inox;
- f) Espremedores, amassadores, afiadores e moedores;
- g) Escorredores de salada em aço inox;
- h) Formas em alumínio resistente;
- i) Processadores de alimentos;
- j) Liquidificadores;
- k) Batedeiras.

#### **4.5.1.2.2. Utensílios de mesa**

- a) Para os apenados, pessoas privadas de liberdade: copos descartáveis e colheres em plástico resistente, em quantidade suficiente conforme número de comensais;
- b) Para os servidores: copos descartáveis, pratos em vidro e talheres em inox para refeição, em quantidade suficiente conforme número de comensais.

#### **4.5.1.2.3. Utensílios de servir**

- a) Para os servidores: concha, colher grande de servir, pegador de macarrão, pegador de saladas, escumadeira, todos em material inox, em quantidade suficiente conforme número de preparações.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.5.1.3.** A Contratada deverá fornecer aos seus colaboradores luvas (de procedimento ou plásticas descartáveis adequadas à manipulação de alimentos) e toucas descartáveis em quantidades suficientes para o bom e correto preparo e entrega das refeições.

**4.5.1.4.** A Contratada deverá manter os utensílios, de mesa, de servir e os utilizados no preparo, no acondicionamento e no transporte das refeições em boas condições de higiene e conservação, devendo fazer a substituição ou reposição desses itens sempre que a Contratante identificar a necessidade e fizer a solicitação.

**4.5.1.5.** A Contratada fará a entrega dos pratos, copos, talheres e carrinhos para transporte no dia anterior ao início da execução do Contrato, devendo fazer a substituição ou reposição desses utensílios, bem como a manutenção dos carrinhos de transporte, conforme a solicitação do Contratante.

#### **4.5.2. Equipamentos**

**4.5.2.1.** A Contratada deverá possuir balanças para aferição do peso dos alimentos preparados, instaladas nas cozinhas, e ainda, fornecer às unidades, em forma de comodato, balanças para pesagem das preparações recebidas, responsabilizando-se pela manutenção e pleno funcionamento das mesmas.

**4.5.2.2.** Da mesma forma, a Contratada deverá dar em comodato, termômetros do tipo digital infravermelho com mira a laser, para aferição da temperatura das preparações recebidas, responsabilizando-se pela manutenção e pleno funcionamento dos mesmos.

**4.5.2.2.1.** Recomenda-se, para tanto, que o instrumento supramencionado tenha, preferencialmente, o formato pistola, o qual permite melhor empunhadura e ainda, dirimi o risco de contaminação pelo contato direto do instrumento com os alimentos.

**4.5.2.3.** Os equipamentos utilizados na produção e disponibilização das refeições (geladeira, freezer, câmara fria, fogão, fornos, micro-ondas, exaustores, balcões térmicos, etc.) deverão apresentar bom estado de conservação e higiene, tendo





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



de ser realizadas manutenções corretivas ou substituições, a pedido da Contratante, sempre que identificada a necessidade.

**4.5.2.4.** A Contratada deverá disponibilizar nos refeitórios indicados neste Termo de Referência, balcões térmicos em aço inoxidável de sistema "banho maria", com cobertura em vidro ou aço inoxidável, contendo cubas em aço inox com tampas, para comportar as refeições quentes, em tamanho compatível com a demanda de cada unidade, devendo ainda mantê-los em perfeita condição de funcionamento, realizando manutenção sempre que necessário ou até mesmo a substituição do equipamento se for o caso.

**4.5.2.5.** Os carrinhos a serem utilizados na distribuição das refeições, deverão ter estrutura para comportar "hot boxes", sendo de responsabilidade da Contratada fornecê-los em quantidade suficiente para atender a demanda e repará-los sempre que necessários.

#### **4.6. DO CARDÁPIO**

**4.6.1.** A Contratada deverá atender a um cardápio preestabelecido, constante no Anexo I deste Termo, observando as técnicas nutricionais, de modo a oferecer uma variação, no mínimo, mensal, podendo ser alterado se necessário, conforme já estabelecido no subitem 4.1.3.

**4.6.1.1.** Na ocorrência da necessidade de adequar o cardápio diário, a Contratada deverá encaminhar solicitação formal ao Contratante (de acordo com o que está minuciado no subitem 4.1.3.1.), juntamente com o cardápio do dia reformulado, com no mínimo 02 (dois) dias de antecedência de seu fornecimento, para análise e aprovação da mesma.

**4.6.1.2.** O cardápio substituto deverá ser elaborado por profissional nutricionista da Contratada e deve conter a assinatura e o número do CRN do profissional que o elaborou.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.6.1.3.** Sendo aprovado pelo Contratante, o citado enviará os cardápios para as direções e fiscais das unidades demandantes.

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

**4.6.3.** Na necessidade de uma dieta específica para custodiados, o Setor de Saúde da unidade prisional enviará à Contratada a recomendação/restrição alimentar para conhecimento e elaboração de refeições diferenciadas, bem como comunicará os fiscais do contrato das alterações realizadas.

**4.6.3.1.** A Contratada deverá iniciar o fornecimento das dietas especiais, no máximo 01 (um) dia após o envio da recomendação, por parte do Contratante.

**4.6.3.2.** O cardápio das dietas especiais deverá estar de acordo com as normas nutricionais recomendadas à patologia apresentada e com a prescrição dietética do Médico ou Nutricionista, consoante ao subitem 4.1.7. deste Termo.

## **4.7. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**4.7.1.** Composição do Café da manhã:

- a) Pão do tipo francês;
- b) Margarina vegetal;
- c) Leite, leite com café, chá ou café.

**4.7.2.** Composição do Almoço:

- a) Arroz;
- b) Feijão;
- c) Prato proteico (carnes);
- d) Guarnição;
- e) Salada;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



- f) Suco;
- g) Sobremesa.

#### 4.7.3. Composição do Jantar:

- a) Arroz;
- b) Feijão;
- c) Prato proteico (carnes);
- d) Guarnição;
- e) Salada;
- f) Suco.

Quadro 2 – Quadro de Composição das Refeições

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Salada</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A salada deverá ser composta por, pelo menos, dois tipos de vegetais (A e B), e preferencialmente, em todas as saladas deverá haver um vegetal folhoso e um cru.<br><u>Vegetal A</u> : alface, almeirão, agrião, couve, chicória, acelga, brócolis, pepino, repolho, rúcula, tomate, rabanete e couve-flor.<br><u>Vegetal B</u> : cenoura, vagem, beterraba, chuchu, abóbora, abobrinha, berinjela, maxixe.<br>Preferencialmente, em todas as saladas deverá haver um vegetal folhoso e um cru. |
| <b>Guarnição</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| A guarnição será composta por: Massas, farofa, ovos, pratos derivados de legumes, entre outros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Prato proteico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Aves: Carne de frango (coxa, sobre coxa e peito)<br>Carne bovina (sem osso)<br>Carne suína (sem osso)<br>Peixe: ventrecha ou filé (sem espinhas ou postas)<br>Embutidos: Linguiça (suína tipo toscana)<br>Os embutidos e suínos não comporão as dietas especiais.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Sobremesa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Doces: Bananada, goiabada, goma tipo geleia, crocante, pé de moleque, paçocas e doces e pasta<br>Frutas: Abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, melancia, melão, manga, tangerina/mexerica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



|                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gelatina: pó artificial (sabores diversos)                                                             |
| <b>Suco</b>                                                                                            |
| Natural: produzido com frutas variadas, podendo diversificar conforme a sazonalidade da estação.       |
| Polpa: produzido com polpa de fruta congelada de sabores variados.                                     |
| Industrializado: suco industrializado com néctar da fruta em embalagem tetra pak, de sabores variados. |
| Não será admitido o fornecimento de suco preparado com “pó para preparo de refresco”.                  |

**4.7.4.** Preferencialmente, em todas as saladas deverá haver 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) cru.

**4.7.5.** Os embutidos e suínos não comporão as dietas especiais.

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

**4.7.7.** A composição, bem como consistência, das dietas especiais poderá ser modificada, sempre que necessário, desde que previamente solicitado por profissional/equipe responsável de cada unidade.

## **4.8. DO PREPARO DAS REFEIÇÕES**

### **4.8.1. Preparo das Carnes**

**4.8.1.1. Frango:** As preparações deverão variar entre assados, fritos, ensopados e grelhados;

**4.8.1.2. Carnes bovina:** As preparações com carne bovina deverão variar entre fritos, assados, ensopados e grelhados;

**4.8.1.3.** A carne utilizada no preparo de “carne de panela” ou “assado de panela” deverá ser fatiada.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.8.1.4.** Carne suína: O modo de preparo das carnes suínas deverá variar entre frita, assada, grelhada ou em preparos mais elaborados, como feijoada;

**4.8.1.5.** No preparo de feijoada deverá ser utilizado um máximo de 20g (vinte gramas) per capita, já coccionada, de pele de porco;

**4.8.1.6.** Não serão permitidos preparos da carne suína ensopada ou cozida;

**4.8.1.7.** Linguiça: O modo de preparo deverá variar entre frito ou assado;

**4.8.1.8.** Peixe: O modo de preparo poderá variar entre frito, assado e cozido;

**4.8.1.9.** Não será aceito o preparo do tipo steak.

**4.8.1.10.** Para todos os preparos, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

#### **4.8.2.** Preparo das Carnes para Dietas Especiais

**4.8.2.1** Frango: As preparações deverão variar entre assados, ensopados, grelhados ou comendo sopa.

**4.8.2.2** Nas dietas especiais não será permitido o preparo empanado, hambúrguer ou steak.

**4.8.2.3** Carne bovina: As preparações com carne bovina deverão variar entre assadas, grelhadas, ensopadas, bifes, fracionadas ou comendo sopa.

**4.8.2.4** Nas dietas especiais não será permitido o preparo tipo hambúrguer.

**4.8.2.5** Peixe: As preparações com carne de peixe poderão variar entre assados, cozidos e mojicas.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.8.2.6** Nas dietas especiais não será permitido o preparo tipo hambúrguer ou steak.

## **4.9. DA FREQUÊNCIA DAS PREPARAÇÕES**

**4.9.1.** Frequência **máxima** em que cada preparação poderá ser fornecida:

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

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

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

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

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

**4.9.1.6.** Estrogonofe (bovino ou frango) ou bobó ou fricassé de frango - 02 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 15 (quinze) dias;

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

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.9.1.9.** Carne de frango com arroz (galinhada) – 03 (duas) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias.

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

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

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

**4.9.2.** Frequência **mínima** em que cada preparação poderá ser fornecida:

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

**4.9.2.2.** Carne bovina no corte de bife, pelo menos 01 (uma) vez na semana.

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

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

**4.9.2.5.** Para as dietas especiais as frequências serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética. Não deve ser fornecida a mesma guarnição mais do que duas vezes na semana, devendo, ainda, haver intervalo de pelo menos 3 (três) dias entre um fornecimento e outro.

**4.9.2.6.** Para as dietas normais o fornecedor deverá sempre intercalar as preparações de leite, leite com café, chá ou café, com intervalo mínimo de 3 (três) dias entre um fornecimento e outro.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.9.2.7.** Com relação as dietas especiais, a frequência do fornecimento das bebidas e a composição serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.

**4.9.2.8.** As frutas cítricas (laranja, tangerina/mexerica) deverão sempre ser fornecidas sem a casca.

**4.9.2.9.** As frutas que comporão as refeições, tanto das dietas normais quanto das especiais, deverão ser de pelo menos 04 (quatro) tipos diferentes por semana (Ex.: banana, maçã, laranja, pera, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc.).

#### **4.10. DA DISTRIBUIÇÃO E FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES**

##### **4.10.1. Para os apenados, pessoas privadas de liberdade**

**4.10.1.1.** A disponibilização das refeições deverá ser feita pela Contratada na portaria dos pavilhões e a distribuição ficará sob responsabilidade do Contratante;

**4.10.1.2.** As refeições (exceto feijão, salada e pães) deverão ser servidas em embalagem descartável em alumínio ou isopor, nº 08 (oito), com capacidade para comportar no mínimo 750g (setecentos e cinquenta gramas) de alimentos, e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas;

**4.10.1.3.** A salada deverá ser servida em embalagem plástica, com medidas aproximadas de 15x20cm, e transportada em caixa térmica devidamente higienizada;

**4.10.1.4.** Os pães serão servidos, diariamente, em caixas plásticas, com medida aproximada de 40x60cm e capacidade para comportar 30 (trinta) unidades;

**4.10.1.5.** As bebidas quentes deverão ser transportadas em recipiente térmico;

**4.10.1.6.** O feijão deverá ser servido separadamente, em galões térmicos.

##### **4.10.2. Para os servidores**





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.10.2.1.** As refeições deverão ser servidas nos refeitórios das unidades, em balcões térmicos disponibilizados pela Contratada, para comportar as refeições quentes, com recipiente (banho maria) para água tratada e limpa, adaptado para temperatura de 80 (oitenta) a 90 (noventa) graus celsius, contendo cubas em aço inox com tampas que atenda o número e as quantidades de preparações do cardápio do dia, conforme subitem 1.1.1 deste Termo;

**4.10.2.2.** As bebidas deverão ser transportadas em recipiente térmico, ou no caso do suco industrializado, em embalagem tetra pak.

**4.10.2.3.** Excetua-se dessa regra, os servidores que estiverem realizando atividades externas de custódia hospitalar, que em decorrência de sua atividade não puderem realizar suas refeições em sua unidade de lotação.

**4.10.2.3.1.** Para o caso mencionado no item 4.10.2.3, as refeições deverão ser condicionadas em embalagens apropriadas para acondicionamento e transporte, preferencialmente em embalagens descartáveis de isopor;

**4.10.2.3.2.** As refeições para atendimento do caso mencionado no item 4.10.2.3, deverão, após produção e envasamento, serem transportadas pela Contratada, às suas expensas, aos locais onde os servidores estiverem realizando a custódia hospitalar.

#### **4.11. DA GRAMATURA ESPECÍFICA (PER CAPTA COCCIONADA)**

Tabela 5 – Gramatura dos alimentos que comporão as refeições

| <b>GRAMATURA DOS ALIMENTOS QUE COMPORÃO AS REFEIÇÕES</b> |                                           |                                    |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Alimento</b>                                          | <b>Especificação</b>                      | <b>Per Capta coccionada (g/ml)</b> |
| Pão                                                      | Tipo francês                              | 50g (01 unidade)                   |
| Margarina                                                | Vegetal com sal                           | 10g                                |
| Leite de vaca                                            | Pasteurizado ou UHT integral ou desnatado | 250ml (puro)                       |
| Leite de vaca                                            | Pasteurizado ou UHT integral ou desnatado | 200ml (p/ preparação com café)     |
| Café                                                     | Infusão                                   | 150 ml (puro)                      |
| Café                                                     | Infusão                                   | 50ml (p/ preparação com leite)     |
| Chá                                                      | Infusão                                   | 250ml                              |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



GOVERNO DE  
**Mato  
Grosso  
do Sul**

|                          |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suco                     | Natural, polpa ou industrializado em embalagem tipo tetra park                                                                                                                     | 250ml                                                                                                  |
| Salada                   | Vegetal A + Vegetal B                                                                                                                                                              | Vegetal A 30g + Vegetal B 40g                                                                          |
| Arroz branco             | Arroz branco agulhinha, tipo 1                                                                                                                                                     | 300g                                                                                                   |
| Feijão                   | Feijão carioca, tipo 1                                                                                                                                                             | 150g                                                                                                   |
| Macarrão                 | Massa pronta preparada a base de ovo, tipo espaguete, fusilli ou penne                                                                                                             | 100g                                                                                                   |
| Vegetal B                | Cenoura, vagem, beterraba, chuchu, abóbora, abobrinha, berinjela ou maxixe cozidos ou grelhados                                                                                    | 50g                                                                                                    |
| Ovo                      | Ovo inteiro, cozido ou frito                                                                                                                                                       | 150g                                                                                                   |
| Batata palha             | Batata inglesa ralada e frita                                                                                                                                                      | 50g                                                                                                    |
| Guarnições em geral      | Farofa, polenta, purê, ovos...                                                                                                                                                     | 100g                                                                                                   |
| Carne bovina sem osso    | Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela e cupim) sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses, em bife, fatiada, moída, fracionada em cubos ou iscas. | 150g                                                                                                   |
| Carne suína sem osso     | Qualquer corte sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses.                                                                                                                   | 150g                                                                                                   |
| Carne bovina com legumes | Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela e cupim) fracionada em cubos ou iscas, sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses.                          | Carne: 150g<br>Legume: 30g<br>Molho: 30g (se houver)<br>Total com molho: 210g<br>Total sem molho: 180g |
| Panqueca                 | Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela e cupim) moída, sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses.                                                 | Carne: 150g<br>Massa: 50g<br>Total: 200g                                                               |
| Estrogonofe              | Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela e cupim) fracionada em cubos ou iscas, sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses.                          | Carne: 150g<br>Molho: 30g<br>Total: 180g                                                               |
| Carne bovina com molho   | Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela e cupim) fracionada em cubos ou iscas, sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses.                          | Carne: 150g<br>Molho: 30g<br>Total: 180g                                                               |
| Frango                   | Coxa, sobrecoxa ou peito com osso                                                                                                                                                  | 180g                                                                                                   |
| Frango                   | Coxa, sobrecoxa ou peito sem osso                                                                                                                                                  | 150g                                                                                                   |
| Frango ao molho          | Coxa, sobrecoxa ou peito com osso                                                                                                                                                  | Carne: 180g                                                                                            |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|                               |                                                                                                                                                          |                                                                               |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                               |                                                                                                                                                          | Molho: 30g<br>Total: 210g                                                     |
| Frango ao molho               | Coxa, sobrecoxa ou peito sem osso                                                                                                                        | Carne: 150g<br>Molho: 30g<br>Total: 180g                                      |
| Galinhada                     | Coxa, sobrecoxa ou peito sem osso, em pedaços ou desfiada                                                                                                | Frango: 150g<br>Arroz: 300g<br>Total: 450g                                    |
| Bobó, fricassê ou estrogonofe | Coxa, sobrecoxa ou peito sem osso, em pedaços ou desfiada                                                                                                | Frango: 150g<br>Arroz: 30g<br>Total: 180g                                     |
| Feijoada                      | Completa (paio ou linguiça calabresa, carne de porco sem osso, bacon, pele de porco, carne de sol)                                                       | Feijão preto 150g<br>Pertences: 150g<br>Pele: 20g<br>Total: 320g              |
| Costela bovina                | Costela sem osso                                                                                                                                         | 150g                                                                          |
| Peixe                         | Ventrecha, filé ou posta                                                                                                                                 | 150g                                                                          |
| Peixe com molho               | Ventrecha, filé ou posta                                                                                                                                 | Peixe: 150g<br>Molho: 30g<br>Total: 180g                                      |
| Linguiça                      | Suína do tipo toscana                                                                                                                                    | 150g                                                                          |
| Arroz carreteiro              | Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha ou carne de sol) fracionada em cubos ou iscas, sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses. | Carne: 150g<br>Arroz: 300g<br>Total: 450g                                     |
| Sopa                          | Macarrão, legumes, e carne bovina ou de frango, fracionada e sem osso, sem excesso de gordura aparente e/ou aponeuroses.                                 | Carne: 150g<br>Macarrão: 150g<br>Legumes: 250g<br>Caldo: 240ml<br>Total: 790g |
| Fruta                         | Fruta sem casca (Abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, melancia, melão, manga, tangerina/mexerica, dentre outras)                                       | 70g                                                                           |
| Doce                          | Bananada, goiabada, goma tipo geleia, crocante, pé de moleque, paçocas e doces e pasta                                                                   | 20g                                                                           |
| Gelatina                      | Artificial em pó (sabores variados)                                                                                                                      | 30g                                                                           |

#### 4.12. DO PADRÃO DE QUALIDADE





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.12.1.** Manter os gêneros alimentícios estocados em área própria para armazenamento, distantes do chão, preferencialmente em armários e/ou prateleiras, os quais terão que apresentar condições técnicas de qualidade e tempo de vencimento válido para serem utilizados na produção da alimentação.

**4.12.2.** 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 ainda, gêneros armazenados em caixas de papelão.

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

**4.12.4.** 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, de acordo com a Resolução da ANVISA nº 216/2004.

**4.12.5.** 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, por parte dos fiscais.

**4.12.6.** Todos os dias, deverão ser enviadas às unidades demandantes, às expensas da Contratada, 01 (uma) amostra de cada refeição (almoço e jantar), além do quantitativo solicitado, as quais poderão ser destinadas para eventual análise microbiológica.

**4.12.6.1.** As amostras das refeições devem ser enviadas às unidades demandantes concomitantemente à entrega da refeição a que se refere.

**4.12.6.2.** É vedada a identificação das refeições que servirão de amostra, por parte da Contratada, cabendo exclusivamente ao Contratante, na presença de ao menos





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



um representante da Contratada, escolher, aleatoriamente, uma refeição para ser utilizada como amostra.

**4.12.6.3.** Posterior à seleção das amostras, o Contratante identificará a refeição com a data e o tipo (almoço ou jantar), e para uma eventual análise laboratorial, acondicionará em recipiente esterilizado e lacrado e manterá sob refrigeração adequada por 72 (setenta e duas) horas, de acordo com orientação da Secretaria Estadual de Vigilância Sanitária, CAC/RCP 39-1993 (Código de Prática de Higiene para alimentos pré-cozidos e cozidos utilizados nos serviços de comidas para a coletividade) e o Comitê CODEX Alimentarius.

**4.12.6.4.** As amostras do almoço e do jantar deverão ser enviadas em embalagens tipo marmiteix em alumínio ou isopor descartável nº 08 (oito), com capacidade mínima de 750g (setecentos e cinquenta gramas), e as saladas em embalagem plástica transparente, com tamanho mínimo de 15x20cm, todas adequadamente acondicionadas.

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

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

#### **4.13. DA HIGIENIZAÇÃO**

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.13.2.** Manter as instalações das cozinhas, refeitórios e demais locais relacionados ao atendimento do objeto em perfeitas condições de higiene e limpeza, efetuando a sanitização e desratização das dependências utilizadas, pelo menos uma vez a cada trimestre, devendo para tanto, comprovar através de nota fiscal ou certificado específico, emitido por empresa especializada.

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

**4.13.4.** Exercer o controle de qualidade dos produtos que serão utilizados na higienização, bem como outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes.

**4.13.5.** Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976, do art. 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, e prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde.

#### **4.14. DA EQUIPE DE TRABALHO**

**4.14.1.** 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) desses representantes em serviço (plantonista) para dirimir dúvidas junto ao Contratante.

**4.14.2.** 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;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.14.3.** Contratar em nome da licitante, sob inteira e exclusiva responsabilidade, mão de obra prisional remunerada, em número suficiente à necessidade da referida, devendo a mesma, solicitar ao Setor de Trabalho do Estabelecimento Penal uma seleção prévia da mão de obra apta para trabalhar na execução dos serviços, no auxílio do preparo e distribuição da alimentação.

**4.14.3.1.** Nos casos de uso da mão de obra prisional, a Contratada deverá manter-se em dia com suas obrigações remuneratórias, independentemente de atrasos no recebimento pelos serviços prestados ao Estado.

**4.14.3.2.** Encaminhar mensalmente para a Divisão de Trabalho da AGEPEN/MS, todos os documentos que comprovem o número de custodiados que prestam serviços à Contratada, bem como os respectivos salários e a jornada de trabalho de cada um.

**4.14.3.2.1.** Ficará à cargo da Divisão de Trabalho da AGEPEN/MS, acompanhar o cumprimento do estabelecido no subitem supramencionado, bem como informar ao Fiscal do Contrato sobre eventuais descumprimentos, para aplicação das sanções cabíveis.

**4.14.3.3.** A Contratada deverá, expressamente, vedar o contato da mão de obra prisional contratada, com a alimentação destinada aos servidores.

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

**4.14.5.** É expressamente vedado à Contratada, a contratação de servidor ativo pertencente ao quadro de pessoal do Contratante, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º (segundo) grau, durante a vigência do contrato.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.14.6.** Apresentar, no início da execução do serviço, e sempre que for solicitado pelo Contratante, a relação dos funcionários diretos e indiretos que prestarão o serviço contratado, constando o nome completo, número da carteira de registro de identidade, dados pessoais (endereço e telefone) e, no caso dos funcionários que prestarão serviço nas cozinhas instaladas nas unidades penais, o horário de entrada e saída dos mesmos, e havendo alteração no quadro de funcionários, deverá ser imediatamente informado à unidade demandante.

**4.14.7.** Afastar, após notificação, todo funcionário/preso ou prestador de serviços que proceder de maneira desrespeitosa para com os policiais penais ou público em geral, não admitindo o remanejamento do notificado para outro serviço da Contratada à Contratante.

**4.14.8.** Manter todo seu quadro de pessoal (funcionários e custodiados) em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, sempre que se identificar a necessidade e houver risco iminente à segurança do ambiente de trabalho.

**4.14.9.** Apresentar à Contratante, sempre que for solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus funcionários.

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

**4.14.11.** A Contratada deverá condicionar seus funcionários ao cumprimento das normas internas relativas à segurança e revista das Unidades Penais.

**4.14.12.** Responsabilizar-se pelas despesas previstas na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e qualquer outra não mencionada, em decorrência de sua condição de empregador, bem como despesas com os tributos, encargos fiscais, comerciais, seguros, prestação de garantia, acidentes de trabalho e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na entrega do objeto, e ainda por todos os danos e perdas causados a terceiros, diretamente resultantes de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



#### **4.15. DO TRANSPORTE**

**4.15.1.** 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, conforme consta na Tabela 3 deste Termo de Referência.

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

**4.15.3.** Os meios de transporte dos alimentos preparados deverão ser devida e frequentemente higienizados, de forma a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os mesmos deverão ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo, em nenhuma hipótese, transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, como outros alimentos, substâncias estranhas, produtos tóxicos que possam contaminá-los, ou ainda, transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais, conforme preconiza a Resolução da ANVISA nº 216/2004.

**4.15.4.** A configuração dos veículos que serão utilizados para transportar os alimentos, deverão ser adequadas de forma que a cabine do condutor seja isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

**4.15.5.** Transportar as refeições sobre estrados, devendo, da mesma forma do veículo, ser higienizados e adotados medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

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

#### **4.16. DA SEGURANÇA NA ENTREGA DAS REFEIÇÕES**





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

**4.16.2.** Os funcionários da empresa responsável pela entrega das refeições deverão ser cadastrados nas unidades até 02 (dois) dias úteis antes do início da execução dos serviços, e havendo alteração no quadro de funcionários, deverá ser imediatamente informado à unidade demandante.

**4.16.3.** Os veículos de entrega dos alimentos deverão estar identificados, bem como os seus condutores e ajudantes cadastrado na administração de cada unidade demandante.

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

#### **4.17. DA INADEQUAÇÃO DO FORNECIMENTO**

**4.17.1.** Serão consideradas não conformidades as seguintes ocorrências:

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

**4.17.1.2.** Cardápio diferente do aprovado;

**4.17.1.3.** Falta de etiqueta nos “Hot Boxes” e marmitex das dietas especiais, contendo todas as informações de especificação, contrapondo os subitens 4.4.5. e 4.4.6. deste Termo de Referência;

**4.17.1.4.** Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas;

**4.17.1.5.** Temperatura de conservação inadequada em relação ao especificado neste Termo;

**4.17.1.6.** Má apresentação das preparações fornecidas;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



- 4.17.1.7.** Más condições de higiene do veículo e das embalagens (garrafas térmicas, caixas de “Hot Box”, cubas de inox, etc.);
- 4.17.1.8.** Peso per capita abaixo do especificado, que não atenda ao número de comensais;
- 4.17.1.9.** Falta de itens ou preparações que compõem as refeições;
- 4.17.1.10.** Sabor e odor característico de “comida azeda”, ou extremamente salgada;
- 4.17.1.11.** Presença de objetos estranhos, tais como insetos, pedras, pedaços de utensílios, etc.;
- 4.17.1.12.** Preparações com ponto de cocção inadequados (queimadas ou malcozidas).
- 4.17.1.13.** Não reposição de refeições, quando solicitado, dentro do prazo de 01 (uma) hora.

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

**4.17.3.** Caso a Contratada apresente as condutas previstas nos subitens 4.17.1.10. a 4.17.1.12., as refeições deverão ser substituídas (ou completadas, no caso dos subitens 4.17.1.8 e 4.17.1.9), às expensas da Contratada com, no máximo 01 (uma) hora, a partir da notificação da ocorrência.

**4.17.4.** Outras inadequações no fornecimento das refeições, além das acima descritas, detectadas no fornecimento das refeições, também deverão ser notificadas pelo Fiscal do Contrato ou servidor designado.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



#### **4.18. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**4.18.1.** As refeições, objeto da contratação, serão recebidas provisoriamente por responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, em até 2 (duas) horas após a entrega pela Contratada, nos horários e locais estabelecidos neste Termo de Referência.

**4.18.2.** Serão recebidas definitivamente a partir do recebimento da Nota Fiscal, atestada a execução dos serviços pelo Contratante.

**4.18.2.1.** O recebimento definitivo será realizado até o 10º dia útil do mês subsequente ao fornecimento das alimentações, observando as condições que serão devidamente esquadrihadas no subitem PAGAMENTOS, deste Termo de Referência.

**4.18.3.** No ato da entrega diária das refeições, a Contratada deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, ou servidor designado para o recebimento e conferência das refeições, um comprovante de entrega, contendo o cardápio do dia e número de refeições por classe de comensal (apenados e servidores), sendo que o documento deverá ainda ter espaço para anotação do horário, data de entrega, observações/anotações e assinatura do responsável pelo recebimento, com base no que preceitua o art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.18.3.1.** O comprovante de entrega deverá ser feito em 02 (duas) vias, sendo que ambas deverão estar devidamente assinadas pelo responsável pela entrega (Contratada) e pelo responsável do recebimento (Fiscal/Servidor), de modo legível. Uma via fica com a Contratada e a outra deverá ficar retida com o servidor responsável pelo recebimento das refeições.

**4.18.3.2.** O fiscal do contrato ou servidor responsável pelo recebimento avaliará a qualidade e quantidade do objeto, bem como a conferência das informações contidas no comprovante de entrega, e caso haja algum desacordo com o estabelecido nesse Termo de Referência, a Contratada deverá realizar a substituição ou complementação das refeições de acordo com o estabelecido no subitem 4.17.3.

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**4.18.3.4.** Na hipótese de irregularidade não sanada pela Contratada, incluindo o caso de serviço não prestado, o fiscal do contrato reduzirá a termo os atos ocorridos e encaminhará ao Gestor do Contrato, juntamente com os documentos comprobatórios da ocorrência, comprovante da notificação recebida pela empresa contratada, bem como a manifestação desta, se houver, para procedimentos inerentes à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades cabíveis, sendo o valor respectivo descontado da importância mensal devida à Contratada.

**4.18.4.** Os custos de retirada, substituição e devolução do objeto contratado, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da Contratada, sem quaisquer ônus ao Contratante.

**4.18.5.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, o Fiscal ou responsável registrará um Relatório de Fiscalização detalhado, observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, e comunicará à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**4.18.6.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, bem como não exclui a responsabilidade pela garantia dos serviços executados por vícios ou disparidades em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, subsistindo, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada pela validade, qualidade e segurança do objeto.

## **4.19. DA GARANTIA DO SERVIÇO**

**4.19.1.** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante em sua proposta comercial.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



## **5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADO**

### **5.1. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**5.1.1.** São obrigações do Contratante:

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

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

**5.1.4.** Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da Contratada em suas dependências, desde que respeitadas às normas de segurança constantes no subitem 4.16.

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

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

**5.1.7.** Receber e realizar a conferência diária do quantitativo das alimentações fornecidas aos comensais, conforme cardápio pré-estabelecido, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão;

**5.1.8.** Responsabilizar-se pela seleção das amostras, bem como pelo envio das mesmas para análise laboratorial, de acordo com o estabelecido nos subitens 4.12.6 a 4.12.7;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**5.1.9.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por meio de servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos e resoluções à autoridade competente para as providências cabíveis;

**5.1.10.** Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos e incorreções verificadas nos serviços prestados, para que seja por ela substituído, reparado, corrigido ou refeito, no total ou em parte, às suas expensas;

**5.1.11.** Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência;

**5.1.12.** Efetuar o desconto da compensação referente ao subitem 4.3.1.11.2. deste Termo de Referência.

**5.1.13.** Arquivar, entre outros documentos, pedidos diários, solicitações de alterações, comprovantes de entrega, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e análises laboratoriais após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

**5.1.14.** Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

**5.1.15.** Aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e no instrumento convocatório;

**5.1.16.** Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;

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

**5.1.17.1.** Para obrigação delineada no subitem 5.1.17, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos pela Lei nº 14.133, de 2021, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

**5.1.18.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela Contratada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento.

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

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

## **5.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**5.2.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e seus anexos, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

**5.2.3.** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução do serviço, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

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

**5.2.5.** Emitir e encaminhar, mensalmente, ao Contratante, a nota fiscal/fatura referente as refeições fornecidas, acompanhada dos mapas de refeições mensais, das certidões fiscais e trabalhistas.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

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

**5.2.8.** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do instrumento, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

**5.2.9.** Disponibilizar ao Contratante, canais acessíveis de atendimento, disponíveis 24h (vinte e quatro horas) por dia, com registro de protocolo de atendimento, bem como instrumentos destinados a consultas, reclamações, sugestões e elogios;

**5.2.9.1.** As ocorrências registradas no canal supramencionado deverão ser formalmente respondidas de maneira clara e concisa, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas) do registro, não podendo, a Contratada, alegar desconhecimento do fato.

**5.2.10.** Comunicar, imediatamente ao Contratante, qualquer alteração ocorrida no endereço, telefone, conta bancária, responsável pela empresa e outros julgáveis necessários para aditamentos/apostilamentos, recebimento de correspondência, contatos e notificações;

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

**5.2.12.** Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e do trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

**5.2.14.** Manter profissional responsável técnico nutricionista, de acordo com o que dispõe a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que trata da definição das áreas de atuação, ou resolução posterior que venha a substituí-la, cuja responsabilidade técnica deve estar devidamente registrada no CRN, garantindo a efetiva substituição do profissional quando necessário;

**5.2.15.** Apresentar os dados relativos aos funcionários, responsáveis pelos serviços, que deverão incluir nome, função/ocupação e telefone, antes de seu comparecimento para realização de serviços;

**5.2.15.1.** A relação com os dados dos funcionários que atuarão na prestação dos serviços deverá ser encaminhada antecipadamente para a administração da unidade penal a fim de agilizar, facilitar e permitir a entrada dos mesmos nas unidades demandantes;

**5.2.15.2.** Os funcionários responsáveis pela execução dos serviços deverão se apresentar devidamente uniformizados e quando necessário portando os equipamentos de proteção individual.

**5.2.16.** Fazer com que seus empregados se submetam, durante todo o tempo de permanência nas dependências do Contratante, aos regulamentos de segurança das unidades prisionais;

**5.2.17.** Fornecer logo após o início da prestação dos serviços, e sempre que solicitado, a cópia do contrato de trabalho e do regulamento interno da empresa, se houver.

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**5.2.19.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação, em cumprimento ao art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021.

**5.2.19.1.** Para obrigação delineada no subitem 5.2.19., a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere a legislação supramencionada, com indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, sempre que solicitado pelo Contratante.

**5.2.20.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**5.2.21.** No ato da assinatura do contrato, a Contratada deverá apresentar uma Declaração de Compromisso de Entrega de Documentos (Anexo III), na qual se compromete a entregar, dentro do prazo de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, os documentos relacionados a seguir:

**5.2.21.1.** Relação dos veículos que serão utilizados na entrega das refeições, contendo todas as informações constantes no CRLV.

**5.2.21.2.** Alvará ou Certificado de Licença Sanitária dos veículos que serão utilizados no transporte das refeições, conforme dispõe o art. 45 do Decreto/Lei nº 986, de 1969.

**5.2.21.3.** Alvará ou Certificado de Licença Sanitária dos estabelecimentos onde serão fabricadas e preparadas as refeições, expedido pelo órgão competente da sua respectiva esfera Estadual ou Municipal, pertinente com o serviço licitado.

**5.2.21.3.1.** Caso para a emissão do Alvará ou Certificado de Licença Sanitária mencionado no item anterior, seja necessária a apresentação de documentos ou realização de tramites por parte da Contratante, a Contratada fica desobrigada de





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



apresentar a referida documentação até que a Contratante entregue à Contratada cópia dos documentos de sua responsabilidade;

**5.2.21.4.** Certificado ou registro no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.

**5.2.22.** Comprometer-se a manter o fornecimento das refeições, mesmo em casos de emergência, como rebeliões, motins, dentre outros.

**5.2.23.** Responsabilizar-se pelos custos das análises das amostras selecionadas pelo Contratante, de acordo com o estabelecido nos subitens 4.12.6. a 4.12.7.

**5.2.24.** Reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, nos prazos fixados neste Termo, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

**5.2.25.1.** Para fins do subitem 5.2.25., considerar-se-á fatores futuros e incertos aqueles fatos que poderão acontecer durante a execução contratual, cuja imprevisibilidade e aleatoriedade não permitam que as partes contratuais tenham conhecimento prévio de que ocorrerá algum fato, tão pouco, sobre o momento em que esse fato ocorrerá.

**5.2.25.1.1.** Cita-se como exemplo, de maneira exemplificativa, mas não exaustiva, a quebra de veículos utilizados para o transporte dos alimentos, aumento dos custos das matérias-primas utilizadas na preparação dos alimentos e alterações em valores de taxas e impostos.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**5.2.25.2.** Considerar-se-á como fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, eventos que causam desequilíbrio à relação contratual, sendo imprevisíveis, os fatos extracontratuais, extraordinários ou fortuitos, e fatos previsíveis de consequências incalculáveis, os que possam ocorrer, todavia, com consequências que não se possam prever.

**5.2.25.2.1.** Cita-se como exemplo, de maneira exemplificativa, mas não exaustiva, uma nova pandemia mundial, terremotos, guerras, entre outros.

**5.2.26.** Na ocorrência de algum defeito que exija a remoção de equipamento, a Contratada deverá providenciar um produto substituto igual ou equivalente, de modo a não incorrer na interrupção ou mesmo alteração da qualidade do serviço;

**5.2.27.** Entregar, diariamente, uma via do comprovante de entrega das refeições, devidamente assinada por representante da empresa contratada e por servidor local, que deverá ser feito para cada unidade atendida, a fim de compor o mapa de refeições mensal e servir de controle, tanto para atesto de faturas, quanto para avaliação do desempenho da citada;

**5.2.28.** Reportar ao Contratante, por meio de documento formal, a ocorrência de situações excepcionais, as quais possam comprometer a realização do serviço contratado, para análise e deliberação da referida parte;

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

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

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**5.2.32.** Ressarcir os danos causados aos bens de propriedade do Contratante ou de terceiros, ocasionados por seus prepostos ou empregados, em virtude de dolo ou culpa;

**5.2.33.** Manter-se, durante toda a execução da contratação em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas, bem como de capacidade técnica operativa;

**5.2.34.** Responsabilizar-se pela coleta, acondicionamento, transporte, tratamento e destinação final, ambientalmente adequada, dos resíduos gerados no exercício de suas atividades nos estabelecimentos penais;

**5.2.34.1.** Com base no Decreto Federal nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, a Contratada ficará responsável pela logística reversa dos marmitex utilizados, devendo coletar, no mínimo 1 (uma) vez por semana, nas unidades penais, os resíduos sólidos provenientes da prestação do serviço (marmitex sujas) para a destinação correta, podendo haver alteração na periodicidade da coleta por solicitação do Contratante.

**5.2.34.2.** Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução do CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001, que orienta a identificação por cores dos recipientes coletores conforme abaixo elencado:

- a) Vidro – Recipiente VERDE
- b) Plástico – Recipiente VERMELHO
- c) Papel/papelão – Recipiente AZUL
- d) Metal – Recipiente AMARELO

**5.2.35.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, a responsabilidade das obrigações assumidas;

**5.2.36.** Qualquer ato que implique a substituição da Contratada por outra pessoa jurídica, como a fusão, cisão ou incorporação, somente será admitida mediante expresso e prévio consentimento da Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário de Mato Grosso do Sul – AGEPEN/MS, mediante formalização de Termo Aditivo, desde que:





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

**5.2.36.2.** Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos neste Termo;

**5.2.36.3.** Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

**5.2.36.4.** Não haja qualquer prejuízo à boa execução das obrigações pactuadas.

**5.2.37.** 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, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

**5.2.38.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da contratação;

**5.2.39.** A Contratada deverá seguir, além dos requisitos estabelecidos neste Termo, os seguintes regulamentos técnicos:

**5.2.39.1.** Portaria do Ministério da Saúde nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos;

**5.2.39.2.** Resolução da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**5.2.39.3.** Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária nº 326, de 30 de julho de 1997 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Alimentos Produzidos/Fabricados para o Consumo Humano;

**5.2.39.4.** Resolução da ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

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

**5.2.41.** A empresa contratada deverá implementar e manter Programa de Integridade estruturado e efetivo, compatível com seu porte e com os riscos inerentes à execução contratual, em conformidade com o art. 25, §4º, da Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 12.846/2013, o art. 1º da Lei Estadual nº 6.134/2023 (quando o contrato possuir prazo igual ou superior a 6 meses e valor global igual ou superior a 10% do valor previsto no art. 6º, XXII, da Lei nº 14.133/2021) e as diretrizes do Decreto Estadual nº 16.490/2024 (MS).

**5.2.41.1.** A comprovação da implementação deverá ocorrer no prazo máximo de 6 (seis) meses após a assinatura do contrato, mediante apresentação de documentação comprobatória ao gestor contratual.

**5.2.41.2.** O descumprimento desta obrigação poderá ensejar a aplicação das sanções previstas na legislação e no instrumento contratual.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

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

**6.2.** Compete ao Gestor do Contrato 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.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**6.3.** Compete ao Fiscal do Contrato o exercício das atribuições descritas no art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 16 do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022, devendo o mesmo atuar com eficiência e celeridade na execução de sua competência.

**6.4.** Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados e cientificados, prévia e expressamente, nos termos do art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 6º, 7º e 8º, do Decreto Estadual nº 15.938, de 2022, ficando definidos conforme segue:

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

**6.5.** As tratativas deverão ser sempre por escrito, dando preferência para o Ofício, entretanto também deverão ser aceitas as comunicações por meio eletrônico.

**6.6.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, sendo exercidas por servidores relacionados no Anexo IV deste documento.

**6.7.** Os servidores deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**6.8.** Os serviços serão recebidos provisoriamente por ocasião de cada prestação, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

**6.9.** Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, o Contratante avaliará eventuais irregularidades na execução contratual. A ocorrência de eventos desse tipo acarretará na aplicação de penalidade de sanções sobre o valor do documento de cobrança referente ao período em que se verificarem as irregularidades. As sanções e condições de rescisão contratual estarão previstas no item 12 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, deste Termo de Referência.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**6.10.** Os valores referentes as penalidades aplicadas deverão ser recolhidas no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da correspondente notificação, ou descontadas do pagamento, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

**6.11.** Se durante a avaliação da execução contratual forem identificadas irregularidades ou má qualidade no serviço, o fiscal deverá apontar as falhas e notificar a Contratada formalmente.

**6.11.1.** O termo de notificação será enviado ao representante da Contratada por correspondência registrada ou por e-mail, devendo neste caso, confirmar seu recebimento.

**6.11.2.** Nos casos de recebimento de uma notificação, a Contratada terá um prazo de 05 (cinco) dias para apresentar suas justificativas que poderão ou não ser aceitas pelo Gestor/Fiscal do contrato.

**6.12.** Depois de decorrido o prazo de defesa, se a Contratada não se manifestar ou se a defesa não for aceita pelo Contratante, deverão ser realizados os cálculos da multa.

## **7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO E REAJUSTE**

### **7.1. PAGAMENTO**

**7.1.1.** O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto da contratação, será mensalmente efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação, de acordo com o cronograma de pagamento da Administração, consoante ao art. 92, inc. VI da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**7.1.1.1.** Na hipótese de a Administração Pública atrasar, por sua culpa e injustificadamente, o pagamento devido à Contratada além do prazo estabelecido no item 7.1.1, o valor devido será acrescido de correção monetária, pro rata die, calculada desde o primeiro dia subsequente ao término do prazo estabelecido até a data do efetivo pagamento.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**7.1.1.2.** Para fins de aplicação da correção monetária, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro índice que venha a ser legalmente instituído para substituir o IPCA.

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

**7.1.2.1.** O faturamento deverá ser realizado por refeição, multiplicando a quantidade fornecida de cada refeição (café da manhã, almoço e jantar) pelos seus respectivos valores unitários, de acordo com os valores apresentados pela empresa vencedora na Planilha de Composição de Custos, juntamente com a proposta comercial.

**7.1.2.2.** O descritivo da nota fiscal deverá apresentar os itens café da manhã, almoço e jantar de forma individual, identificando o quantitativo fornecido de cada refeição e seus respectivos valores unitário e total.

**7.1.2.3.** O envio da nota fiscal deverá ser feito para a Divisão de Execução Orçamentária e Financeira da AGEPEN, até o 10º (decimo) dia útil do mês subsequente ao fornecimento das alimentações, devidamente atestada pelos fiscais do contrato, junto as certidões comprobatórias de regularidade fiscal, social e trabalhista da empresa e ao mapa de refeição mensal, descrito no subitem 4.3.2.3. deste Termo de Referência, atendendo, para tanto, a seguinte cronologia:

**7.1.2.3.1.** O fiscal do contrato de cada unidade encaminhará à Contratada o mapa de refeição mensal até o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente a prestação do serviço, para emissão do documento fiscal;

**7.1.2.3.2.** Com base no mapa de refeição mensal encaminhado pelo fiscal do contrato, a Contratada emitirá a nota fiscal e entregará ao referido fiscal titular ou seu substituto, juntamente com os demais documentos descritos no subitem 5.2.5. até o 4º (quarto) dia útil do mês;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**7.1.2.3.3.** Na sequência, caberá ao fiscal conferir todos os documentos recebidos e atestar em conjunto a nota fiscal, posteriormente enviando os documentos citados ao Núcleo de Contratos, anexos ao Relatório de Checklist do Fiscal devidamente preenchido (Anexo V), até o 6º (sexto) dia útil do mês;

**7.1.2.3.4.** Estando de acordo com os quesitos exigidos, o Núcleo de Contratos enviará, até o 10º (décimo) dia útil do mês, os documentos necessários para a Divisão de Execução Orçamentária e Financeira da AGEPE, para o processamento do pagamento da parcela prestada.

**7.1.2.4.** O pagamento da nota fiscal ficará condicionado à apresentação de declaração, emitida pelo Setor de Trabalho da unidade atendida, a partir de informações fornecidas pela empresa executora, relativa à inexistência de débitos da referida parte, quanto aos valores devidos à mão de obra prisional contratada.

**7.1.2.4.1.** As informações a serem fornecidas pela empresa, e que constarão na Declaração do Setor de Trabalho, deverão fazer referência, sempre, ao mês pregresso ao da Nota Fiscal.

**7.1.2.4.2.** Na ocorrência de qualquer falta no pagamento da remuneração mensal dos custodiados, a liquidação da Nota Fiscal ficará pendente até a regularização completa por parte da Contratada.

**7.1.2.4.3.** Verificado o não pagamento da remuneração e não havendo a regularização supracitada pela Contratada, o Contratante reterá o valor correspondente na Nota Fiscal apresentada pela primeira, como forma de evitar o inadimplemento reiterado, contrários ao art. 28 e seguintes da Lei de Execução Penal, sem prejuízo das sanções previstas no item SANÇÕES deste Termo de Referência.

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

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

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

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

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

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

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

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

**7.1.8.** Será admissível a retenção sobre o valor devido à Contratada, até o limite dos prejuízos causados à Administração, quando diante de rescisão contratual ou de aplicação de multa prevista no inciso IV do art. 139, da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.1.9.** O Contratante rescindir o contrato em execução no caso de inadimplência da Contratada, salvo por motivo de economicidade ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima da Administração.

## **7.2. REAJUSTE**

**7.2.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 01 (um) ano contado da data do orçamento estimado.

**7.2.2.** Após o interregno de 01 (um) ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

**7.2.5.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**7.2.6.** 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.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**7.2.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de Termo Aditivo.

**7.2.8.** O reajuste será formalizado por apostilamento.

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

**7.2.10.** O reajuste não ultrapassará o valor máximo da diária fixada no Decreto Estadual nº 15.567, de 17 de dezembro de 2020 e posteriores alterações.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **8.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**8.1.1.** A seleção do fornecedor dar-se-á por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.

**8.1.2.** A licitação será dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme Tabela 3, constante no item 2 deste Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem do seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**8.1.3.** O critério de julgamento adotado será o menor preço global do grupo, em que o serviço será contratado pelo menor valor diário de alimentação por comensal, observadas as exigências contidas no Edital e seus anexos quanto às especificações do objeto, vez que o referido critério não encontra óbice no sistema normativo, pois decorre de poder discricionário conferido à Administração de estabelecer critérios que melhor se adaptem às suas necessidades.

**8.1.4.** A licitação será realizada no modo de disputa aberta, realizado por meio de lances públicos e sucessivos em sistema eletrônico, oferece vantagens significativas em relação a outras modalidades. Ele promove maior competitividade e transparência, permitindo que todos os licitantes acompanhem as propostas concorrentes. Essa dinâmica estimula a redução de custos e melhora as condições de mercado, favorecendo a obtenção de melhores preços pela Administração Pública. Além disso, amplia a participação de diferentes fornecedores, inclusive de variados portes, incentivando a diversidade e a inovação. A modalidade também cumpre os princípios da Administração Pública previstos na Lei 14.133/21, como legalidade, moralidade e eficiência. Assim, sua adoção demonstra comprometimento com a eficiência, a equidade e a legalidade nos processos licitatórios.

### **8.2. HABILITAÇÃO**





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**8.2.1.** Para fins de HABILITAÇÃO JURÍDICA deverá a licitante comprovar os seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



GOVERNO DE  
**Mato  
Grosso  
do Sul**

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

**8.2.1.8 Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 2º, §3º, do Decreto nº 11.802/2023.

**8.2.1.9 Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.110/2022 (arts. 15 a 17 e 146).

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

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

**8.2.2.** Para fins de HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA, deverá a licitante comprovar os seguintes requisitos:

**8.2.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



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

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

**8.2.2.4** Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da 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, quando houver.

**8.2.2.5** 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.

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

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

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

**8.2.2.7.2** A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem 8.2.2.9. implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**8.2.2.8** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado prevista na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**8.2.2.9** Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante comunicação formal à Administração.

**8.2.2.9.1** A presente manifestação por arte da licitante ampara-se no art. 24-D e no §1º do art. 57-C do Anexo I – Benefícios Fiscais, do RICMS/MS, face a previsão de isenção ou redução tributária para empresas preparadoras de refeições coletivas, tal qual os casos excludentes a esses benefícios, cabendo a empresa licitante atestar o enquadramento dos possíveis benefícios, se for o caso.

**8.2.2.10** Declaração, firmada pela licitante, de que contratará mão de obra prisional remunerada em número suficiente para atender a demanda, em conformidade com o disposto no subitem 4.14.3., exclusivamente para os lotes em que seja necessária a instalação de cozinha nas dependências do Contratante.

**8.2.3.** O fornecedor deverá encaminhar, para fins de QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, os seguintes documentos:

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**8.2.3.1.1.** O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício, no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

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

**8.2.3.2.** Para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

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

**8.2.3.3.** A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

**8.2.3.3.1.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



capital mínimo OU o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços.

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

**8.2.3.3.3.** Os índices acima não ferem ao disposto no art. 69 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e foram estabelecidos através de estudos e adoção usual, com os resultados exigidos em patamares extremamente razoáveis para avaliar a situação econômico-financeira dos licitantes.

**8.2.3.3.4.** O Índice de Liquidez Geral demonstra a capacidade de pagamentos da empresa, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto e no longo prazo com as dívidas também de curto e de longo prazo. O índice menor do que 1,00 demonstra que a empresa não possui recursos financeiros suficientes para pagar as suas dívidas, o que pode comprometer a continuidade das atividades, especialmente no longo prazo, bem como a prestação de serviços em contratos de longa duração.

**8.2.3.3.5.** O Índice de Solvência Geral expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em ativos totais, para pagamento do total de suas dívidas. Para o índice colacionado, o resultado maior que 1,00 demonstra que a empresa é solvente, comprovando uma boa situação, sendo certo que, quanto maior o resultado, melhor será a condição da empresa.

**8.2.3.3.6.** O Índice de Liquidez Corrente demonstra a capacidade de pagamento a curto prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto prazo com as dívidas também de curto prazo. O índice menor do que 1,00 demonstra que a empresa não possui recursos financeiros para honrar suas obrigações de curto prazo, o que pode inviabilizar a continuidade das atividades da empresa.

**8.2.3.3.7.** Os índices estabelecidos atender ao disposto no art. 69 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, pois permitem a comprovação da situação financeira da empresa de





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



forma objetiva, através dos cálculos previstos e devidamente justificados, usualmente adotados para correta avaliação de situação financeira suficiente ao cumprimento das obrigações decorrentes da pretensa contratação, ao passo em que não virão a frustrar, tão pouco restringir o caráter competitivo do certame, eis que estabelecidos em patamares aceitáveis.

**8.2.4.** Os critérios de QUALIFICAÇÃO TÉCNICA a serem atendidos pela licitante serão:

**8.2.4.1.** Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista, em plena validade, de acordo com o que preceitua o inc. V do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**8.2.4.1.1.** O subitem 8.2.4.1. correlaciona dispositivos legais os quais estabelecem que empresas com finalidades ligadas à alimentação e nutrição humana devem registrar-se nos Conselhos Regionais de Nutricionistas com jurisdição no local de atuação, para fins de habilitação na atividade, de acordo com o art. 15 da Lei Federal nº 6.583, de 1978, art. 18 do Decreto Federal nº 84.444, de 1980 e art. 2º da Resolução CFN nº 702, de 2021, e ainda com fundamento no Parecer PGE/MS/PAA nº 015/2020 – Decisão PGE/MS/GAB/nº 051/2020 e Acórdão 1884/2015-1º Câmara – TCU.

**8.2.4.2.** 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnico-operacional, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, consoante o art. 2º da Resolução CFN nº 703/2021, que comprove aptidão da licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s), nos moldes estabelecidos na Resolução CFN nº 703, de 15 de setembro de 2021.

**8.2.4.2.1.** Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

a) Prestação de serviços similares a preparação e fornecimento de alimentação, de complexidade tecnológica e operacional equivalente a 50% (cinquenta por cento) do número de refeições que serão necessárias para o total do lote ao qual participa;





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**b)** Comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano, de acordo com o §5º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e posteriores alterações.

**8.2.4.2.2.** Poderá ser admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo de serviços, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante.

**8.2.4.2.3.** Para comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano, será admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos.

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

**8.2.4.2.5.** A licitante deverá disponibilizar todas as informações e documentações necessárias à comprovação da legitimidade, veracidade e correta execução dos atestados de capacidade técnica apresentados, bem como para verificar a inexistência de fraude, conforme a prerrogativa prevista no Art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

**8.2.4.2.5.1.** Para o fim do disposto no item anterior, e a critério da Administração, o fornecedor deverá apresentar, quando solicitado em diligência, cópia do contrato ou instrumento equivalente que deu suporte à emissão do atestado de capacidade técnica, demonstrando o vínculo jurídico para a prestação do serviço; comprovantes de execução do objeto (Notas Fiscais, comprovantes de pagamento, termos de recebimento, entre outros), dados de contato e endereço atual da contratante que emitiu o atestado, local em que o objeto contratado foi executado, bem como quaisquer outros documentos que o Agente de Contratação ou a Equipe de Apoio julguem pertinentes para a elucidação de fatos ou comprovação da idoneidade da documentação.

**8.2.4.2.6.** A contratação de serviços contínuos requer uma análise da capacidade técnica que leve em consideração a continuidade e a estabilidade na prestação do serviço ao longo do tempo, e nesse sentido, as comprovações relacionadas acima, referentes à qualificação técnica-operacional, são essenciais para que a licitante possa





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



demonstrar, de forma inequívoca, que possui condições necessárias para executar as atividades pertinentes e cumprir o contrato a ser firmado com a Administração.

**8.2.4.2.7.** Ademais, implica na constatação de que a licitante, como unidade jurídica e econômica, participara anteriormente de contrato cujo objeto era similar ao previsto para a contratação almejada, possibilitando à Administração demandar da licitante aquilo que é verdadeiramente suficiente e necessário para executar o objeto do contrato em questão.

**8.2.4.3.** Declaração, conforme modelo constante no Anexo VI, de que dispõe em seu quadro permanente profissional de nível que superior ou outro devidamente reconhecido, registrado ou inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas, que será o responsável técnico pela execução dos serviços contratados, de acordo com o que preceitua o inciso I, art. 67, da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e justificadas a presente necessidade profissional no subitem 3.1.6. do Estudo Técnico Preliminar.

**8.2.4.3.1.** O vínculo do referido profissional com a empresa licitante deverá ser comprovado como condição para assinatura do contrato, admitindo-se para tanto, dentre outros documentos, a Carteira de Trabalho e o Contrato de Prestação de Serviços e, em se tratando de sócios o ato constitutivo da empresa.

**8.2.4.3.2.** A Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, estabelece em seu art. 2º que a pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no CRN, e esta, por sua vez, deverá dispor de nutricionista habilitado que possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica (art. 14). Tendo a presente contratação, seu objeto principal voltado para a alimentação, não há como desvincular o cumprimento dos dispositivos de lei que regulam a matéria.

## **8.2.5. Vistoria Técnica**

**8.2.5.1.** Fica facultada à licitante a vistoria técnica na unidade onde serão preparadas as refeições.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**8.2.5.2.** A vistoria técnica possibilitará ao licitante conhecer in loco as instalações da unidade prisional, principalmente o local onde serão instaladas as cozinhas e os refeitórios que receberão os balcões “buffet” e os seus utensílios a serem disponibilizados pela empresa contratada para utilização dos servidores, bem como a portaria e as salas de recebimento das alimentações, tendo como objetivo possibilitar à empresa participante a ciência das condições, 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 vistoria técnica.

**8.2.5.3.** Sendo realizada a vistoria, a licitante deverá apresentar Atestado de Vistoria Técnica (anexo VII), o qual será assinado pelo Diretor do Estabelecimento Penal ou, na impossibilidade do mesmo, por servidor responsável pela administração do Estabelecimento Penal.

**8.2.5.4.** Deverá ser solicitada à Diretoria de Administração e Finanças da AGEPEN, autorização prévia para vistoria, por meio dos correios eletrônicos [daf@agepen.ms.gov.br](mailto:daf@agepen.ms.gov.br) e [cpda@agepen.ms.gov.br](mailto:cpda@agepen.ms.gov.br). Posteriormente à autorização, o interessado deverá agendar um horário diretamente com a unidade penal, por meio dos números de telefone informados na Tabela 3, no período de segunda a sexta-feira, de 07h30min (sete horas e trinta minutos) às 16h30min (dezesesseis horas e trinta minutos).

**8.2.5.5.** A presente vistoria poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública.

**8.2.5.6.** Poderão ser feitas tantas vistorias técnicas quantas cada licitante considerar necessário.

**8.2.5.7.** Não poderão ser agendadas vistorias técnicas simultâneas, para mais de uma licitante no mesmo dia e horário.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**8.2.5.8.** Na opção de não realização da vistoria, técnica, a licitante deverá encaminhar à Administração uma Declaração de Não Realização de Vistoria (anexo VIII).

**8.2.5.9.** A comprovação da responsabilidade por ter ou não vistoriado os locais de realização dos serviços se dará mediante a emissão do documento correspondente à opção feita pela licitante, devendo ser apresentado no ato da habilitação por parte de cada licitante, atestando, assim, ter pleno conhecimento das condições existentes, declarando que a proposta técnica atenderá à demanda estipulada.

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

### **8.3. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**8.3.1.** Estando o preço compatível, o licitante deverá encaminhar, concomitante com a proposta comercial, a Planilha de Custo devidamente preenchida, em conformidade com o estabelecido no Estudo Técnico Preliminar, e seguindo o Anexo IX deste Termo de Referência.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**9.1.** Caso a contratação utilize exclusivamente recursos estaduais, o procedimento para a pesquisa de preços observará o disposto no Decreto Est nº 15.940, de 2022; ao passo que se utilizando de recursos da União decorrentes de transferências voluntárias, será observado o disposto na IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

**9.2.** Depois de realizada a pesquisa de preços, fica a unidade administrativa competente AUTORIZADA a constar, como anexo do Edital, o valor previamente estimado da contratação.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



## **10. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**10.1.** As regras de tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte previstas no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 não serão adotadas nesta licitação, pelas seguintes razões:

**10.2.** A presente contratação possui valor de referência superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

**10.3.** A referida lei, em seu art. 49, inciso III, excetua a obrigação de tratamento diferenciado quando não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

## **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

**11.2.** O Contratante reserva-se o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da reserva orçamentária prevista.

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

## **12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**12.2.** Será considerada infração administrativa, nos termos do art. 155, da Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Estadual nº 16.189, de 2023, se a Contratada, dentro do prazo de validade de sua proposta:

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

**12.2.2.** der causa à inexecução parcial do contrato;

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

**12.2.4.** der causa à inexecução total do contrato;

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

**12.2.6.** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

**12.2.7.** praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**12.2.8.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**12.2.9.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

**12.2.10.** 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.

**12.3.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, aplicar à contratada as sanções previstas nos incisos I, II, III, IV do art. 156.





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**12.4.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.

### **Sanção de Multa**

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

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

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

**12.5.2.1.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

**12.6.** 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.

Tabela 6 – Enquadramento de Multa Compensatória

| <b>Infração (Subitens)</b> | <b>Percentual da multa</b>                                              |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 12.2.1.                    | 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação                        |
| 12.2.2.                    | 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada  |
| 12.2.3.                    | 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado |
| 12.2.4.                    |                                                                         |
| 12.2.5.                    |                                                                         |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



|          |  |
|----------|--|
| 12.2.6.  |  |
| 12.2.7.  |  |
| 12.2.8.  |  |
| 12.2.9.  |  |
| 12.2.10. |  |

**12.6.1.** Na hipótese do subitem 12.2.2. a sanção de multa compensatória poderá atingir o percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada, nas hipóteses de que trata o § 1º do art. 35 do Decreto nº 16.189, de 2023.

**12.7.** Para efeito da aplicação do subitem 12.6., diante do descumprimento das obrigações contratuais, a Administração computará a graduação de acordo com as Tabelas a seguir:

Tabela 7 – Enquadramento e Graduação das Penalidades

| <b>Grau</b> | <b>Percentual da multa</b>                                                                                     |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | 0,5% (cinco décimas por cento) sobre o valor da NF do mês de referência, até o limite de 20% (vinte por cento) |
| 2           | 1% (um por cento) sobre o valor da NF do mês de referência, até o limite de 20% (vinte por cento)              |
| 3           | 2% (dois por cento) sobre o valor da NF do mês de referência, até o limite de 30% (trinta por cento)           |

Tabela 8 – Detalhamento das infrações

| <b>Item</b> | <b>Descrição</b>                                                                                          | <b>Grau</b> | <b>Incidência</b> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|
| 01          | Atraso superior a 15 (quinze) minutos no horário de entrega                                               | 1           | Por ocorrência    |
| 02          | Cardápio diferente do aprovado                                                                            | 1           | Por ocorrência    |
| 03          | Falta de etiqueta nos “hot boxes” e marmiteix, ou em desacordo com o subitem 4.4.5.                       | 1           | Por ocorrência    |
| 04          | Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas                                             | 1           | Por ocorrência    |
| 05          | Não atender, injustificadamente, os chamados (telefônico, e-mail e/ou por escrito) dos fiscal do contrato | 1           | Por ocorrência    |
| 06          | Não repor refeições dentro do limite de 01 (uma) hora, quando solicitado                                  | 1           | Por ocorrência    |
| 07          | Alimentos com temperatura inadequada de conservação, em relação ao especificado no subitem 4.4.14.        | 2           | Por ocorrência    |
| 08          | Falha na reposição de utensílios e/ou equipamentos, com relação ao subitem 4.5.                           | 2           | Por ocorrência    |
| 09          | Má apresentação das preparações fornecidas, em desacordo com o subitem 4.1.8.                             | 2           | Por ocorrência    |
| 10          | Deixar de efetuar o pagamento da remuneração mensal dos custodiados e                                     | 2           | Por ocorrência    |





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**GOVERNO DE  
Mato  
Grosso  
do Sul**

|    |                                                                                                                              |   |                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------|
|    | de encaminhar as informações e os comprovantes minuciados nos subitens 4.14.3.2. e 7.1.2.4.                                  |   |                |
| 11 | Más condições de higiene das embalagens das refeições e/ou dos veículos de transporte                                        | 3 | Por ocorrência |
| 12 | Peso per capita dos alimentos abaixo do especificado                                                                         | 3 | Por ocorrência |
| 13 | Falta de itens ou preparações que compõem as refeições                                                                       | 3 | Por ocorrência |
| 14 | Sabor e odor característicos de “comida azeda” ou extremamente salgada                                                       | 3 | Por ocorrência |
| 15 | Presença de objetos estranhos, do tipo insetos, pedras, pedaços de utensílios, dentre outros                                 | 3 | Por ocorrência |
| 16 | Instalações físicas dos locais de produção e de armazenamento dos gêneros alimentícios em desacordo com a legislação vigente | 3 | Por ocorrência |
| 17 | Não envio dos cardápios alterados para aprovação                                                                             | 3 | Por ocorrência |
| 18 | Má qualidade ou falta de procedência das matérias primas utilizadas                                                          | 3 | Por ocorrência |
| 19 | Preparações com ponto de cocção inadequado (mal cozidas ou queimadas)                                                        | 3 | Por ocorrência |
| 20 | Não fornecimento das balanças, conforme subitem 4.5.2.1.                                                                     | 3 | Por ocorrência |

**12.8.** No caso de qualquer descumprimento contratual que não esteja previsto na Tabela 8, a autoridade competente fará o julgamento da sanção a ser aplicada, considerando a gravidade do ocorrido e os princípios administrativos e jurídicos pertinentes.

**12.9.** Caso a Contratada apresente as condutas previstas na Tabela 8, reiteradas vezes, poderá ser aplicada a sanção de multa até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, juntamente à de impedimento de licitar e contratar, conforme discricionariedade do Ordenador de Despesas.

**12.10.** O valor da multa será descontado do pagamento a ser efetuado pela Contratada.

**12.11.** Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela Contratada, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

**12.12.** As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

**12.13.** 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





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



do Sul, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da Contratada.

**12.14.** 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.

**12.15.** As sanções que aludem este item não impedem, ainda, que a Administração rescinda unilateralmente o contrato, bem como aplique as outras sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

### **Sanção de Impedimento de Licitar**

**12.16.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.2.3, 12.2.4 e 12.2.5, 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.

Tabela 9 – Enquadramento de Penalidades – Impedimento de licitar

| <b>Infração (Subitens)</b> | <b>Pena</b>                                    |
|----------------------------|------------------------------------------------|
| 12.2.3                     | Impedimento pelo período de até 02 (dois) anos |
| 12.2.4                     | Impedimento pelo período de até 03 (três) anos |
| 12.2.5                     | Impedimento pelo período de até 01 (um) ano    |

### **Sanção de Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar**

**12.17.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.2.6., 12.2.7., 12.2.8. e 12.2.9., pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação, definida no Decreto 16.189, de 2023.

Tabela 10 – Enquadramento de Penalidades – Declaração de inidoneidade

| <b>Infração (Subitens)</b> | <b>Pena</b> |
|----------------------------|-------------|
|----------------------------|-------------|





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



|        |                                                   |
|--------|---------------------------------------------------|
| 12.2.6 | Declaração de inidoneidade de até 05 (cinco) anos |
| 12.2.7 | Declaração de inidoneidade de até 06 (seis) anos  |
| 12.2.8 |                                                   |
| 12.2.9 |                                                   |

**12.18.** Será aplicada a sanção de que trata o subitem 12.17. deste documento nas infrações administrativas previstas nos subitens 12.2.3., 12.2.4. e 12.2.5. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção do impedimento de licitar e contratar.

### **Aplicação e Cômputo da Sanção**

**12.19.** 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.

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

**12.21.** A aplicação das sanções não impende que a Administração rescinda unilateralmente o contrato, e aplique as demais sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021;

**12.22.** Todas as penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso do Sul.

### **Processo Administrativo Sancionador**

**12.23.** A aplicação das penalidades realizar-se-á por meio de processo administrativo, no qual será assegurado à Contratada o contraditório e a ampla defesa, observando o procedimento para aplicação das sanções, seguindo o disposto na Lei Federal nº 14.133, de 2021 e no Capítulo III do Decreto nº 16.189, de 2023.

## **13. CONSIDERAÇÕES FINAIS**





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



**13.1.** O presente Termo de Referência tomou como base a Minuta Padrão elaborada pela Procuradoria Geral do Estado de MS, constante na Informação Administrativa PGE/MS/CJUR-SEL/nº 003, de 06 de dezembro de 2023.

**13.2.** Todas as referências de tempo estabelecidas neste Termo de Referência observarão o horário do Mato Grosso do Sul.

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

**13.4.** O órgão Contratante deverá observar e fazer cumprir a legislação estadual sobre o ICMS.

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

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

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

Equipe de planejamento:

**Emanuel Henrique de Lima**  
**Policia Penal – AGEPEN/MS**  
Matrícula: 491674023





**SEJUSP**  
Secretaria de  
Estado de Justiça e  
Segurança Pública



GOVERNO DE  
**Mato  
Grosso  
do Sul**

**Elvis de Oliveira Viração**  
**Policial Penal – AGEPEN/MS**  
Matrícula: 431326027

**Rodrigo Leonardo Passarini**  
**Policial Penal – AGEPEN/MS**  
Matrícula: 468158023

De acordo:

**Rodrigo Rossi Maiorchini**  
Diretor-Presidente  
AGEPEN/MS

