



ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO

QUADRO 1 DESJEJUM

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Café com Leite	1 copo	150ml	90	7 dias / semana
Café com açúcar	1 copo	100ml	90	7 dias / semana
Pão francês	1 unidade	50g	135	7 dias / semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	7 dias / semana

OBSERVAÇÃO: O quantitativo de café com leite ou café preto será estabelecido, conforme a rotina de aceitação dos internos.

QUADRO 2 - LANCHE DA MANHÃ

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Fruta de época	1 unidade	120g	100	7 dias / semana

QUADRO 3 - ALMOÇO

ALIMENTO		UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	180g	295	7 dias / semana
	Macarrão	50g	295	7 dias / semana
Feijão	Carioquinha	150g	105	6 dias / semana
	Preto	150g	105	6 dias / semana
Farinha		50g	90	7 dias / semana
Proteína	Carne branca	130g	235	4 dias / semana
	Carne vermelha	130g	235	3 dias / semana
Legumes (vegetais B)		80g	35	4 dias / semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25	3 dias / semana





QUADRO 4 - JANTAR

ALIMENTO		UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	180g	295	7 dias / semana
	Macarrão	50g	295	7 dias / semana
Feijão	Carioquinha	150g	105	6 dias / semana
	Preto	150g	105	1 dia / semana
Farinha		50g	90	7 dias / semana
Proteína	Carne branca	130g	235	4 dias / semana
	Carne vermelha	130g	235	3 dias / semana
Legumes (vegetais B)		80g	35	4 dias / semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	25	3 dias / semana

QUADRO 5 - CEIA 1

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	3 dias/semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	3 dias/semana
Suco de fruta	1 unidade	200ml	150	3 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	3 dias / semana





QUADRO 6 - CEIA 2

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Biscoito tipo água e sal ou Biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	2 dias/semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	2 dias/semana
Suco de fruta	1 unidade	200ml	150	2 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	2 dias/semana

QUADRO 7 - CEIA 3

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Mingau (de aveia ou farinha láctea, tapioca, milho)	1 unidade	200ml	160	2 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	2 dias /semana

QUADRO 8 - CEIA PLANTONISTA

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	7 dias/semana
Proteína	1 unidade	130g	235	7 dias/semana
Queijo	1 fatia	20g	60	7 dias/semana
Suco de fruta	1 unidade	200ml	150	7 dias/semana
Fruta de época	1 unidade	120g	100	7 dias/semana





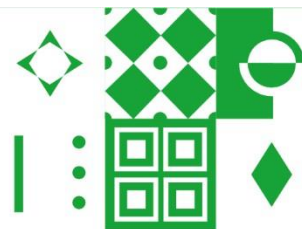
QUADRO 9
ESPECIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO E PER CAPITA DO CARDÁPIO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	80g
Prato Proteico	01 tipo	130g
Arroz branco	01 tipo	180g
Feijão	01 tipo	150g
Guarnição	01 tipo	50g
Farinha	01 tipo	50g
Marmitex Total	-	640g

QUADRO 10
ESPECIFICAÇÕES DO PRATO PROTÉICO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Bovina	Acém, Chã de Dentro Chã de Fora Cupim Fraldinha Maminha da alcatra Músculo Paleta Patinho	Isca Cubo Bife Fatia	Grelhado Ensopado Guisado Frito Assado Na chapa	05	130g
		Moída	Refogada Recheio Tortas Almôndegas	03	





ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo Fatia	Grelhado Ensopado Frito Assado	04	130g
Frango	Filé de peito Sassami Coxa e Sobrecoxa Coxinha da asa	Filé Isca Cubo Desfiado	Grelhado Milanesa Ensopado Frito Assado Tortas	08	
Peixes	Pescada Dourada Filhote Piramatuba (lombo) Tilápia Rosado	Filé Isca Posta	Milanesa Frito Na chapa	04	130g
Embutido	Linguças	Gomos Picada Rodelas	Frita Assada Na chapa	04	
Feijoada	Componentes: Linguça, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	

Observação 01: A per capita da feijoada dá-se da seguinte maneira: 130 gramas de componentes (linguiça, charque e carne suína), e acréscimo de 150g de feijão preto, conforme estabelecido no quadro 04 deste ANEXO.





QUADRO 11- ESPECIFICAÇÕES DO PRATO PROTÉICO DO PLANTONISTA

ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Bovina	Acém, Chã de Dentro, Chã de Fora Contrafilé Fraldinha Alcatra Músculo	Bife Cubos Isca Picado	Grelhado Ensopado Guisado Assado Na chapa	10	130g
		Moída	Hamburguer Lasanhas Fricassê Escondidinho Almôndegas	10	
Frango	Filé de Peito Sassami Coxa e Sobrecoxa Coxinha da asa	Filé Isca Cubo Desfiado Inteiro	Grelhado Na chapa Guisado Assado Fricassê Tortas	10	130g
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo	Grelhado Ensopado Frito Assado	04	
Peixes	Pescada Dourada Filhote Piramatuba (lombo) Tilápia Rosado	Filé Isca Posta	Milanesa Frito Na chapa	04	
Embutido	Linguixas	Gomos Picada Rodelas	Frita Assada Na chapa	04	130g
Feijoada	Componentes: Linguixa, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	

STEPHANNY CAROLYNE COELHO GARRETO em 05/08/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador> Cód. CRC: C50C85B





QUADRO 12 - ESPECIFICAÇÕES DA GUARNIÇÃO E SALADA DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Massas	Macarrão	Ao alho e óleo/ Ao sugo	30	50g
Farináceos	Farofa	Torrada/Alho e cebola	4	
	Farinha		26	
Diversos	Mandioca Batata Inglesa Abóbora Abobrinha Pepino Repolho Repolho roxo Couve Acelga Maxixe	Purê Cozido Ensopado Assado Refogado Fritos Picado Cru Ralado Cru	30	80g

QUADRO 13 ESPECIFICAÇÕES DO ARROZ E FEIJÃO

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPTA
Arroz	Parboilizado Tipo I ou Agulhinha Tipo I	Simples	30	180g
Feijão	Preto Tipo I	Feijoadada	02	150g
	Carioquinha	Simples	28	





QUADRO 14 - ESPECIFICAÇÕES DAS FRUTAS/LANCHE DA MANHÃ

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PER CAPTA
Frutas da época	Laranja, Banana Maçã, Melancia Melão, Tangerina Mamão	120g

Observação 01: As frutas fornecidas devem variar durante a semana evitando a monotoniado cardápio.

- Frutas devidamente higienizadas, e se possuírem casca que necessitem de objetos cortantes para retirar, devem ser descascadas e, se necessário, cortadas, sendo em seguida acondicionadas em embalagens ou sacos plásticos. Todas as frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de cor branca totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, devidamente vedadas e higienizadas.

QUADRO 15 - ESPECIFICAÇÃO DAS SOBREMESAS SERVIDAS AOS SÁBADOS E DOMINGOS

ESPECIFICAÇÃO	TIPO Seco	INCIDÊNCIA	PER CAPTA	QUILOCALORIA
Doce	Goiabada Pé de moleque Doce de leite Gelatina	8	60g	100





QUADRO 16 - CARDÁPIO DAS DATAS COMEMORATIVAS

EVENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
Domingo de Páscoa ALMOÇO	Arroz à Grega	180g
	Feijão carioquinha (com abóbora)	150g
	Filé de peixe frito	130g
	Batata sauté	100g
	Salada: agri-doce	50g
	Farofa	50g
Dia das (os) Mães/Pais ALMOÇO	Arroz c/ cenoura	180g
	Feijão c/ abóbora	150g
	Carne Bovina Assada	130g
	Macarrão ao Sugo	50g
	Salada: Mista de Legumes (Batata, Cenoura)	50g
Natal ALMOÇO	Arroz à Grega	180g
	Feijão preto	150g
	Coxa e Sobrecoxa de frango assada c/ molho	130g
	Farofa Rica	100g
	Salada: tropical	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
Ano Novo ALMOÇO	Arroz c/ lentilha	180g
	Feijão preto	150g
	Carne Bovina recheada Assada c/ molho	130g
	Batata Assada/Sauté	100g
	Salada: Alface com Tomate	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade

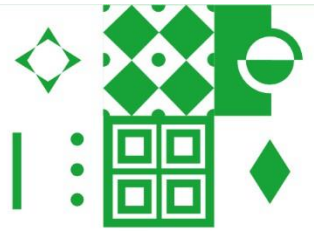




QUADRO 17 - DESCRIÇÃO DE DIETAS MAIS FREQUENTES

HIPOSSÓDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Embutidos e carnes salgadas	Carnes magras com redução de sal	Preparações com muito sal, condimentos com sódio em sua composição, enlatados e embutidos
HIPOGLICÍDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Açúcar	Adoçante em sachê	Batata Inglesa, Inhame, ,Mandioca, farinha de mandioca arroz branco, pão branco
Arroz Branco	Arroz integral	
Pão francês/doce	Pão Integral	
Sobremesas doces	Fruta da época com baixoíndice glicêmico	
Guarnições à base de Massas e Farináceos	100g de legumes	





HIPOCALÓRICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Leite integral	Leite desnatado	Batata Inglesa, Inhame, Mandioca, farinha de mandioca, Embutidos, carnes gordas, alimentos integrais.
Guarnições a base deMassas e Farináceos	100g de legumes	
Sobremesas doces	Fruta da época	
Açúcar	Adoçante	
Preparações fritas	Preparações cozidas/ensopadas, assadas ou grelhadas	
Embutidos, processados e carne com pele ou gordura	Carne magra	
LAXATIVA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Guarnições à base deMassas e Farináceos	100g de legumes laxantescozidos	Alimentos pobres em fibras ou que possuam efeito obstipante (farinha de mandioca, arroz branco, banana, entre outros)
Sobremesa doce	Fruta rica em fibras (mamão, laranja)	
Salada de legumes cozidos	Salada crua (folhosos elegumes ralados crus)	
HIPOLIPÍDICA		
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES
Preparações fritas	Preparações cozidas/ensopadas, assadas ou grelhadas	Embutidos, carnes gordas, leite integral
Leite integral	Leite desnatado	
Carne com pele ou gordura	Carne magra	





QUADRO 18 - EXEMPLO DE CARDÁPIO BÁSICO PADRÃO REFERENTE AO ALMOÇO E JANTAR DO SISTEMA PRISIONAL.

DIA	ALMOÇO	JANTAR
1	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão; Proteína: Carne em cubos com legumes.	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha, Guarnição: Macarrão espaguete, Proteína: Frango guisado com batata e cenoura.
2	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Frango assado acebolado.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Carne moída à jardineira.
3	Salada: cozida Acompanhamento: Feijão e arroz e farofa; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Lombo suíno assado.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz e feijão e farinha Guarnição: Macarrão espaguete Proteína: Fricassê de frango.
4	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz e Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Filé de frango na chapa.	Salada: vinagrete; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha, Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Peixe frito.
5	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha, Guarnição: Macarrão Parafuso Proteína: Bife ao molho.	Salada: Cozida; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Alcatra suína guisada com batata.





6	Salada: Crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Isca de frango empanada.	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso e farinha, Proteína: Isca de carne ao molho.
7	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Feijoadada.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe na chapa.
8	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Filé de frango assado de forno	Salada: Crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Carne em cubos.
9	Salada: crua Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Carne moída com batata e cenoura.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Lombo suíno guisado.
10	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Frango em cubo guisado.	Salada: Crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Frango à jardineira.
11	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz e Feijão; Guarnição: Farofa; Proteína: Chapa mista (carne bovina, frango e linguiça calabresa)	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Carne assada de panela





12	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Isca de frango guisada.	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe frito
13	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete, Proteína: Sassami na chapa	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Coxa e sobrecoxa de frango assada de forno
14	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Suíno assado de forno c/ molho.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Frango xadrez.
15	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Coxinha da asa frita.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Carne guisada c/ batata e cenoura
16	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Suíno guisado c/ batata e cenoura	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Filé de Frango na chapa.
17	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Carne moída com batata e cenoura.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Isca de carne ao molho.
18	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Peixe na chapa	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Isca de frango empanada





19	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Filé de frango gratinado	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete Proteína: Carne guisada c/ cenoura e batata
20	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Parafuso; Proteína: Suíno assado de forno	Salada: crua, Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Peixe frito.
21	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Farofa; Proteína: Feijoadá.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete, Proteína: Carne moída à jardineira
22	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Isca de Frango chapa.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Frango guisado c/ batata e cenoura.
23	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Suíno assado de forno.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Escondidinho de carne
24	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Coxa e sobrecoxa assada.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Filé frango na chapa.
25	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Isca de carne ao molho	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe frito





26	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete, Proteína: Sassami na chapa	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso, Proteína: Carne guisada c/ vegetais.
27	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão, Guarnição: Macarrão Parafuso, Proteína: Assado de panela.	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Suíno assado c/ molho.
28	Salada: refogada; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão Espaguete; Proteína: Peixe na chapa.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso, Proteína: Isca de frango guisado.
29	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, Feijão, Guarnição: Macarrão parafuso, Proteína: Frango xadrez.	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha Guarnição: Macarrão parafuso Proteína: Coxinha da asa frita.
30	Salada: cozida; Acompanhamento: Arroz, Feijão e farinha; Guarnição: Macarrão espaguete; Proteína: Chapa Mista (carne bovina, frango, linguiça calabresa).	Salada: crua; Acompanhamento: Arroz, feijão e farinha; Guarnição: Macarrão parafuso; Proteína: Fricassê de frango.

Observação: Verificar a incidência de carnes brancas, vermelhas e embutidos.





Legenda:

	Carne bovina
	Frango
	Peixe
	Suíno
	Feijoada
	Misto (frango, carne, embutido)

1. ESPECIFICAÇÕES A SEREM SEGUIDA NA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

1.1 A unidade de medida (g/ml) definida nas tabelas acima, considera os alimentos cozidos e prontos para consumo. Como exemplo, o almoço diário a ser entregue em cada marmitta pronta para o consumo dos internos e servidores deve conter, no mínimo, 640 (seiscentos e quarenta) gramas, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar (carboidrato, feijão, farofa, proteína, legumes e salada);

1.2 As proteínas com a seguinte frequência semanal de utilização deverão obedecer ao seguinte cronograma de entrega no Almoço e Jantar:

PROTEÍNA	FREQUÊNCIA SEMANAL
Carne Branca (frango e peixe)	07 (sete) vezes por semana sendo (no mínimo): 04 (quatro) vezes Frango; 03 (três) vezes Peixe.
Carne Vermelha (bovino, suíno e embutidos)	07 (três) vezes por semana sendo (no mínimo): 04 (quatro) vezes carne bovina 02 (duas) vezes suíno 1 (uma) vez embutido

1.3 As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

1.4 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados;

1.5 Temperos: alho, sal, pimenta do reino, cebola, cheiro verde, pimentinha de cheiro, colorau, vinagre, extrato de tomate, óleo de soja, azeite, limão, louro, orégano, cominho, açafrão; bem como ingredientes destinados as preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, açúcar, margarina;

1.6 Preparações variadas de modo a garantir a boa aceitabilidade.





1.7 Previsão de cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como:

- I. Dia dos(as) pais/mães;
- II. Natal;
- III. Ano Novo.

1.8 Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderá ser substituídos pelos demais, a saber:

Gênero Principal	Gênero Substituto
Proteínas	Carne seca, dobradinha, peixe, frango, suíno, feijoada, linguiça.
Guarnição	Purê, farofa, mix de verduras gratinado

1.9 Poderão ser solicitadas dietas especiais para internos que apresentem patologias crônicas que necessitem de restrição ou complementação alimentar, que estejam em condições clínicas transitórias, conforme prescrição médica e para aqueles que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio;

1.10 Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que estes alimentos diferenciados devem ser equivalentes em calorias, valor nutricional e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, e macarrão integral, em substituição ao pão francês, ao arroz branco e ao macarrão tradicional, respectivamente, bem como o envio de alimentos sem adição de açúcar ou sal, sem lactose ou glúten, se esse for o caso para o atendimento de eventuais necessidades de restrição alimentar;

1.11 A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias.

2. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 130g.
- b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho, isca ao molho – com no mínimo 150g, sendo 130g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana);
- c) Coxa, sobrecoxa, coxinha da asa, filé de peito de frango e sassami: frito, assado, grelhado, guisado ao molho, na chapa, fricassê – com no mínimo 130g por porção de parte comestível;
- d) Carne suína (exceto linguiça) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 130g por porção;
- e) Linguiça (como opção de carne suína): assada, grelhada, frita – com no mínimo 130g, podendo ser utilizada no máximo 1 vezes por semana;





- f) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 130g por porção;
- g) Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 80 g e 01 ovo de 50g;
- h) Salsicha: **NÃO** poderá ser utilizada como prato proteico;
- i) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- j) O leite utilizado tanto no desjejum quanto em qualquer preparação necessária do cardápio padrão deverá ser o integral. **NÃO SERÁ ACEITO** composto lácteo.
- k) O café e o suco deverão ser fornecidos em garrafas térmicas identificadas e em quantidade suficiente para o atendimento à população carcerária presente em cada um dos setores da unidade;
- l) O suco de fruta deve ser entregue gelado e não em temperatura ambiente.
- m) O recipiente térmico utilizado para o café com leite não deverá ser utilizado para servir o suco de fruta, nem vice-versa;
- n) A base para a elaboração dos cardápios deverá ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente;
- o) Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 2.1** A forma de preparo deverá ficar à critério da CONTRATADA, observando o cardápio aprovado pela CONTRATANTE;
- 2.2** Tratamento diferenciado destinado as gestantes, crianças de até 02 anos e lactantes no ambiente carcerário;
- 2.3** Deverá a contratada elaborar um cardápio adequado e saudável à lactante de modo que suas necessidades nutricionais sejam alcançadas para produção do leite materno;
- 2.4** Oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, respeitando as quantidades, a qualidade e a consistência conforme diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos;
- 2.5** A criação de condições e ambientes que permitam o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e o aleitamento materno continuado até os dois anos da criança ou mais, que está em companhia da mãe que cumpre pena privativa de liberdade, em caráter transitório.

Macapá-Ap, na data assinatura

Stephanny Garreto

Policial Penal

Documento assinado digitalmente



JULIANE MIRANDA FARIAS

Data: 05/08/2025 09:24:44-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nutricionista CRN7: 6457





ANEXO II

ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS

1. Este instrumento é um mecanismo que busca definir, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento;

1.2. Os níveis de serviços apresentados neste ANS têm como função vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, através de indicadores de acompanhamento dos serviços prestados durante a contratação, não devendo as reduções de pagamento originadas pelo descumprimento deste ANS, ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais serão apuradas com a abertura de processo administrativo;

1.3. É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato;

1.4. Os serviços objeto deste Termo de Referência serão constantemente avaliados pelos representantes da CONTRATANTE, que assinalarão as ocorrências conforme especificado abaixo;

I) . Mensalmente, o fiscal do contrato preparará o relatório do nível de qualidade dos serviços, anotando e avaliando sua execução, conforme parâmetros estabelecidos neste ANS;

II). Seguir-se-á a tabela constante deste ANS quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento da medição dos resultados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei;

III) . Diariamente, o fiscal de contrato designado fará o preenchimento da planilha (Controle Diário da Qualidade do Fornecimento/Formulário de Recebimento de Refeições) - ANEXO III, oferecido pela CONTRATADA, onde será obtida uma pontuação diária referente à qualidade do fornecimento. O mesmo critério de pontuação só poderá ser usado uma vez por dia., ou seja, se a pontuação foi realizada em uma refeição, esta mesma pontuação não poderá ser utilizada no mesmo dia em outra refeição, mesmo se tratando de irregularidade semelhante;

1.5. Quanto menor a pontuação, melhor será a qualidade do serviço;

1.6. Com a implantação do NUTRIPEN, este deverá servir também de auxílio ao ANS para registros das refeições que forem fornecidas em inconformidade;





1.7. Os parâmetros para pontuação seguirão os seguintes critérios:

Unidade Prisional:			
Nº do Contrato:	Contratada:		
Data:	Nome do Fiscal:		
Hora da Elaboração da Refeição:	Horário do Término da Cocção:		
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Estavam em conformidade com o TR	0	
	Estavam em desconformidade com o TR	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Menor ou = a 500	2	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
	Mais de 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			



Faixa de ajuste do pagamento	
Pontuação X	Pagamento
$X < 10$	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal
$10 \leq X < 30$	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
$30 \leq X < 60$	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
$X \geq 60$	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

1.8. A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada, deverá ser de 5 (CINCO) unidades de cada refeição, do total diário de refeições entregues e 01 (UMA) em relação ao Kit Lanche.;

1.9. Se o motivo das inadequações/alterações ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Comissão de Fiscalização, com posterior ratificação do gestor do contrato, a Contratada ficará isenta das penalizações (pontuação);

1.10. Ao final de cada mês, será atribuída uma pontuação (X) ao fornecedor que será o resultado do somatório da pontuação obtida no Controle Diário da Qualidade do Fornecimento, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço, conforme a tabela abaixo:

1.11. No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a qualidade do serviço será considerada insuficiente, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos. Sendo assim, a Contratada estará sujeita as penalidades previstas no item 43.2 deste Termo de Referência, assim estabelecidas:

FAIXAS DE AJUSTE DAS SANÇÕES	
Pontuação (X)	Pagamento
$60 \leq X \leq 90$	Multa de até 5 % (cinco por cento) do valor do contrato.
$X > 90$	Multa de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato + análise obrigatória de outras penalidades.

1.12 O modelo de planilha que será utilizado diariamente pela fiscalização do contrato, para fins de avaliação dos serviços prestados pela Contratada, será pela planilha do Anexo III.





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

ANEXO III

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/ALMOÇO

Unidade Prisional: CADEIÃO - INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/ ALMOÇO

Unidade Prisional: CADEIÃO - SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/CEIA

Unidade Prisional: CADEIÃO - INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães/Biscoitos	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Sucos/Mingau	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Frutas	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/CEIA

Unidade Prisional: CADEIÃO - SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães/Biscoitos	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Sucos/Mingau	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Frutas	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/JANTAR

Unidade Prisional: CADEIÃO - INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/JANTAR

Unidade Prisional: CADEIÃO - SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Temperatura do Alimento	Temperatura = ou superior a 60° Celsius	0	
	Temperatura inferior a 60° Celsius	2	
Pesagem do Marmitex	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 540 à 580g	1	
	Entre 500 à 539g	2	
	Menor ou = a 499	3	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 119 à 108g	1	
	Menor ou = a 107	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da proteína sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/DESJEJUM E LANCHE DA MANHÃ

Unidade Prisional: CADEIÃO – INTERNO			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Café	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Lanche da Manhã/Fruta	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação do Desjejum e Lanche da Manhã de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e condicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO AMAPÁ

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO/DESJEJUM E LANCHE DA MANHÃ

Unidade Prisional: CADEIÃO – SERVIDOR			
Nº do Contrato:		Contratada:	
Data:		Nome do Fiscal:	
Hora da Elaboração da Refeição:		Horário do Término da Cocção:	
Horário de Entrega da Refeição	Cumpriu o Horário	0	
	Atraso de até 30min	1	
	Atraso ou adiantamento superior a 30min	2	
Quantidade de Pães	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	2	
Quantidade de Café	Estavam em conformidade com o quantitativo solicitado	0	
	Estavam em desconformidade com o quantitativo solicitado	1	
	Temperatura inadequada	2	
Lanche da Manhã/Fruta	Cumpriu a gramatura	0	
	Estava entre 100 à 110g	1	
	Menor ou = a 100	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração da fruta sem a ratificação da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação do Desjejum e Lanche da Manhã de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em não apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor.	1	
	Mais de 10% das refeições apresentaram alterações de cor, odor, aparência, textura e sabor	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e condicionadas em caixas plásticas, embaladas e em garrafas térmicas	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos / veículo de transporte e uniforme)	O material estava em perfeitas condições	0	
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
Corpo/Matéria estranha nas refeições	Sem a presença de corpo/Matéria estranha nas refeições	0	
	Presença de Corpo/Matéria estranha nas refeições	2	
Total			
ASSINATURAS			
Fiscal:		ID:	
Representante da Empresa:		RG:	





ANEXO IV

FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DA COMISSÃO DE ALIMENTAÇÃO

1.1 A Comissão de Fiscalização da Divisão de Alimentação realizará inspeções periódicas, nas quais, em fiscalização, ocorrerá a observação conforme planilha a seguir:

Fiscalização realizada por:	
Servidor ID:	
Servidor ID:	
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO FISCAL DA UNIDADE:	
Servidor ID:	
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:	
REPRESENTANTE:	RG:
REPRESENTANTE:	RG:
Data:	Horário de Chegada da Comissão;



UNIDADE PRISIONAL:		
QUANTITATIVO DE INTERNOS:		
HORÁRIO DA CHEGADA DA ALIMENTAÇÃO:		
TIPO DE REFEIÇÃO:		
PLACA DO VEÍCULO DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO:		
HIGIENE NO TRANSPORTE: () SATISFATÓRIA () NÃO SATISFATÓRIA		
BALANÇA:	INMETRO:	LACRE:
DESJEJUM/LANCHE DA MANHÃ		
ENVIADO A PARTE: () SIM () NÃO		
CAFÉ ENVIADO EM RECIPIENTE TÉRMICO: () SIM () NÃO		
MARGARINA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO		
PREPARAÇÕES ENVIADAS NA EMBALAGEM CORRETA: () SIM () NÃO		
FRUTAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: () SIM () NÃO		
FRUTAS ACONDICIONADAS EM VASILHAMES: () SIM NÃO ()		
FRUTAS DESCASCADAS: () SIM () NÃO		
INSPEÇÃO ALMOÇO/JANTAR		
REFEIÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS: () SIM () NÃO		
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:		
CARDÁPIO OFERTADO:		
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto: CONFORME () DESCONFORME ()		
ESTÁ DE ACORDO COM O CARDÁPIO PREVIAMENTE ENCAMINHADO () SIM () NÃO		
GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES		



COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
REFEIÇÃO DIETA			
CARDÁPIO OFERTADO:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()			
CARDÁPIO ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE ENCAMINHADO: () SIM () NÃO			
GRAMATURA DAS DIETAS			
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
CEIA:			
SUCO:			
GELADO: () SIM () NÃO			
ACONDICIONADO EM RECIPIENTES CERTOS: () SIM () NÃO			
QUANTIDADE DE SUCO ENVIADO: () CONFORME () DESCONFORME			
BISCOITOS/BOLACHAS:			
QUANTIDADE CONFORME TR: () SIM () NÃO			
ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS: () SIM () NÃO			
QUALIDADE DOS BISCOITOS: crocância, aparência () CONFORME () DESCONFORME			
MINGAU:			
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:			



QUALIDADE E APRESENTAÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()
PÃO:
MARGARINA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO
ENVIADOS EM EMBALAGEM CORRETAS: () SIM () NÃO
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()
CONCLUSÃO DA INSPEÇÃO:

1.2. Nas 02 (duas) primeiras inspeções realizadas pela Comissão de Alimentação ao contrato, a empresa deverá receber a notificação quanto à adequação da prestação do serviço de alimentação;

1.3. Após as 02(duas) primeiras inspeções com irregularidade e sendo percebido a inconformidade do serviço, haverá a instauração de um procedimento apuratório onde a CONTRATADA poderá ser penalizada pelas sanções previstas em art. 156 da Lei 14.133/21, da seguinte forma:

ITEM	IRREGULARIDADE	POSSÍVEL PENALIDADE
01	HORÁRIO NÃO COMPATÍVEL	ADVERTÊNCIA
02	AUSÊNCIA DE BALANÇA	ADVERTÊNCIA
03	AUSÊNCIA DE LACRE	ADVERTÊNCIA
04	AUSÊNCIA DE TERMÔMETRO	ADVERTÊNCIA
05	ALTERAÇÃO DO CARDÁPIO SEM AVISO PRÉVIO	ADVERTÊNCIA
06	AUSÊNCIA DE CAIXAS ISOTÉRMICAS NAS REFEIÇÕES	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
07	FEIJÃO APARTADO - AUSÊNCIA DE RECIPIENTE ISOTÉRMICO	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
08	VEGETAIS APARTADO - AUSÊNCIA DE RECIPIENTE PRÓPRIO	ADVERTÊNCIA E A PARTIR DA SEGUNDA



		IRREGULARIDADE MULTA DE 0,1 À 1% DO VALOR DO CONTRATO
09	AUSÊNCIA DE QUALQUER ITEM NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO
10	GRAMATURA ABAIXO DO ESTIPULADO DAS REFEIÇÕES	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO
11	INCLUSÃO DE PROTEÍNA NÃO PREVISTA EM TERMO DE REFERÊNCIA	MULTA DE 1% À 5% DO VALOR DO CONTRATO

1.4 quanto ao item 10, considerará a irregularidade quando a média da gramatura das refeições inspecionadas for menor que o previsto na gramatura do Quadro 9;

1.5 havendo reincidência quanto ao item em irregularidade deverá ser observado:

PESOS DE IRREGULARIDADE	APLICAÇÃO ADMINISTRATIVA E DE DESCONTO PERCENTUAL POR QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS			
	1º	2º	3º	PARTIR DA 4º
Penalidades Descritas Como inicial de Somente Advertência	Notificação	Notificação de Advertência	Notificação de Multa de 0,5 à 5% do valor do Contrato	Notificação de Multa de 0,6% à 5 % do Valor do Contrato
Penalidades Descritas Como Inicial de Advertência e Multa	Notificação	Notificação de multa de 0,5 à 1% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 0,6 à 1 % do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 0,7 à 1% do Valor do Contrato
Penalidades Descritas Como Inicial de Advertência e Multa	Notificação de Multa de 1% à 5% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 1,2% à 5% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 1,3% à 5% do Valor do Contrato	Notificação de Multa de 1,4% à 5% do Valor do Contrato



- 1.6 - Sendo flagrado mais de uma irregularidade, será possivelmente aplicada a penalidade mais gravosa;
- 1.7- O percentual de multa será aplicado de modo crescente, de acordo com as irregularidades recorrentes.;
- 1.8- Quando os procedimentos de penalidade do instrumento contratual atingir ao valor de 30%, haverá a motivação processual para rescisão contratual e medidas mais gravosas de acordo com o art. 156 da Lei 14.133/2021;
- 1.9. Mensalmente, ou a critério da Administração, será realizada fiscalização na unidade da empresa onde são produzidas as refeições, para a análise das condições do ambiente, preparação, utensílios, armazenamento, dentre outras necessidades, a fim de verificar o cumprimento das exigências e normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes;
- 1.10. A cada fiscalização, será gerado um relatório circunstanciado, podendo a Administração realizar registros fotográficos e vídeos para serem anexados ao relatório;
- 1.11. Constatando-se irregularidades que coloquem em risco a segurança alimentar dos comensais, a Administração tomará as providências cabíveis, de acordo com as normas técnicas e legais vigentes determinadas pelos órgãos competentes.

Macapá, na data da assinatura

STEPHANNY GARRETO
Policial Penal

