

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, destinadas aos apenados e servidores lotados nas unidades integrantes do Sistema Prisional da Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor – SEJUC, **em lote único**.

1.2 **Descrição dos Serviços:** Prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições, na **modalidade transportada**, destinadas às Unidades integrantes do Sistema Prisional, incluindo desjejum, almoço, jantar e ceia, diariamente e sem interrupções, inclusive sábados, domingos e feriados, com duração de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, conforme solicitação diária que será realizada por unidade Prisional.

1.3 A prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições dar-se-á na forma de refeição transportada, considerando que as refeições serão preparadas nas dependências da unidade de produção da empresa CONTRATADA e deverão ser transportadas até a unidade prisional, bem como estar em consonância com as exigências contidas no presente termo de referência e seus anexos.

1.4 **Da caracterização do objeto e da modalidade:** Trata-se de serviço “comum”, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, nos termos do art. 6º, XIII e art. 29 da Lei nº 14.133/2021, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento MENOR PREÇO, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 A presente contratação adotará como regime de execução o menor valor diário total.

1.6 Na presente contratação haverá agrupamento em lote único.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições, justifica-se pelo fato desta Secretaria receber e manter presos custodiados no Estado de Sergipe em suas Unidades Prisionais, sendo assegurados todos os seus direitos não atingidos pela pena, conforme art. 3º da Lei de Execução Penal.

2.2 Assim sendo, exsurge o dever do Estado de prover assistência material, da qual decorrem alimentos necessários à subsistência das pessoas que estejam reclusas e encontrem-se sob sua tutela, bem como os seus servidores que estejam a serviço desta Administração, em respeito ao princípio da dignidade da pessoa humana e prevalência dos direitos humanos, conforme institui as normas para a execução penal.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC

Página 2 de 23

3.1 Garantia Contratual: A CONTRATADA deverá apresentar à Administração da CONTRATANTE, comprovante de prestação de garantia em uma das modalidades previstas no Capítulo II – Das Garantias da Lei nº 14.133/2021 na proporção de 3% (três por cento) do valor do contrato.

3.3.1 Nas contratações de serviços contínuos com vigência superior a 01 (um) ano, assim como nas subseqüentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais, conforme previsto em Lei.

3.2 Vigência Contratual: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até no máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3 Visita Técnica: Previsão de vistoria facultativa, sendo que o licitante assumirá os riscos de dimensionamento da proposta, caso não a realize, pois *“A avaliação prévia do local de execução dos serviços é importante para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por fiscal técnico”*.

3.4 Subcontratação: O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

3.5 Entregas: O início da execução do contrato dar-se-á nas unidades prisionais em até 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.

3.6 Critérios de Sustentabilidade: O contratado adotará as práticas de sustentabilidade, em conformidade com a Lei nº 9.795/1999, art. 144 da Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 1016 de 07 de fevereiro de 2025.

3.7 Inviabilidade de participação de interessadas sob a forma de consórcios: Os serviços possuem uma natureza comum, não havendo complexidade que justifique o consórcio de empresas, aliás, a possibilidade de consórcio neste caso, poderia restringir a disputa.

3.8 Inviabilidade de participação de Cooperativas: Não será permitida a participação de cooperativas em face do objeto licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

3.9 Validade da Proposta: Considerando a discricionariedade sobre a validade da proposta nos termos do §3º do artigo 90 da Lei 14.133/2021, bem como o tempo que pode levar para a conclusão de um procedimento licitatório, tendo em vista eventuais impugnações, recursos administrativos ou até mesmo Representações ou ações judiciais, entende-se que a validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 90 (noventa) dias, a fim de que a contratação ocorra dentro desse prazo.

3.10 Lotes exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte: Nos termos do Decreto 47.437/2018 e no exigido nos art. 48 e 49 da Lei 123/2006, esta contratação não terá lotes exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, considerando que o valor do objeto é maior que R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) e não possui natureza divisível.

4. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

4.1 A especificação e as quantidades das refeições seguirão o disposto na tabela constante no ANEXO I (QUANTIDADES), parte integrante deste Termo de Referência.

4.2 Os números de comensais (internos, plantonistas e administrativos) variam diariamente e a cada refeição. O quantitativo médio de internos é definido com base nos dados do sistema SAP (JUNHO/2025), acrescido de 10% (dez por cento) de margem de segurança. Os quantitativos de servidores – plantonistas e administrativos – serão definidos conforme listas nominais encaminhadas pelas gestões das unidades prisionais.

5. DO LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA

5.1 TABELA DE LOCALIZAÇÃO DAS UNIDADES PRISIONAIS

UNIDADES PRISIONAL	LOCALIDADE
COMPLEXO PENITENCIÁRIO Dr. MANUEL CARVALHO NETO – COPEMCAN	Povoado Timbó, BR 101 – CEP: 49100-000, São Cristóvão/SE
PRESÍDIO REGIONAL JUIZ MANUEL BARBOSA DE SOUZA- PREMABAS	Rod. Antônio Carlos Valadares, KM 4, – CEP: 49300-000, Tobias Barreto/SE
PRESÍDIO REGIONAL SENADOR LEITE NETO - PRESLEN	Rua Higínio Amaral, S/N – CEP: 49680-000, Nª Srª da Glória/SE
CADEIA PÚBLICA TERRITORIAL DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO – CADEIÃO	Rua da Frente, Povoado Taboca, CEP: 49160-000, Nª Srª do Socorro/SE
PRESÍDIO FEMININO – PREFEM	Rua da Frente, Nª 167, Povoado Tabocas – CEP: 49160-000, Nª Srª do Socorro/SE
PRESÍDIO EM REGIME SEMIABERTO DE AREIA BRANCA – PRESAB	BR 235, KM 36, Areia Branca/SE
UNIDADE DE CUSTÓDIA PSIQUIÁTRICA – UCP	Rua Argentina, Nª 421, CEP 49080-080, Bairro América, Aracaju/SE

5.2 HORÁRIO DE ENTREGA

UNIDADE PRISIONAL	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
COMPLEXO PENITENCIÁRIO Dr. MANUEL CARVALHO NETO -	05h30	11h00	17h00	17h00

COPEMCAN				
PRESÍDIO REGIONAL JUIZ MANUEL BARBOSA DE SOUZA- PREMABAS	05h30	11h00	17h00	17h00
UNIDADE DE CUSTÓDIA PSIQUIÁTRICA – UCP	05h30	11h00	17h00	17h00
PRESÍDIO REGIONAL SENADOR LEITE NETO - PRESLEN	05h30	11h00	17h00	17h00
PRESÍDIO EM REGIME SEMIABERTO DE AREIA BRANCA	05h30	11h00	17h00	17h00
CADEIA PÚBLICA TERRITORIAL DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO - CADEIÃO	05h30	11h00	17h00	17h00
PRESÍDIO FEMININO - PREFEM	05h30	11h00	17h00	17h00

6. DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1. O fornecimento da alimentação dar-se-á em dias consecutivos e de maneira ininterrupta, de segunda a domingo, no local, quantidades diárias e horários definidos pela Contratante. Os quantitativos citados no ANEXO I (QUANTIDADES) são estimativos. O pagamento será feito por refeição efetivamente fornecida.

6.2. A composição dos cardápios, os pesos mínimos, e frequências de preparação estão descritos no **ANEXO II (CARDÁPIO)**.

6.3. O preparo da alimentação deverá ser executado na cozinha da CONTRATADA e devidamente transportada para cada unidade prisional onde será fornecida, devendo a CONTRATADA se sujeitar às inspeções inopinadas e a procedimentos de revista no interior da cozinha.

6.4 A CONTRATADA será responsável pela estruturação da cozinha que deverá ter uma distância máxima de até 30 km da Unidade Prisional respectiva. A estrutura onde será preparada a alimentação deve ser dotada e mantida em boas condições de higiene, compatíveis com as exigências técnicas e normativas da área. A higienização periódica da cozinha é por conta da CONTRATADA, que se submeterá a sanções, como advertência e multa, se não o fizer.

6.5 Inclui-se na estruturação da cozinha a disponibilização, por parte da CONTRATADA, de todos os instrumentos necessários ao bom acondicionamento e preparação dos alimentos, além das adaptações e serviços necessários à compatibilidade do ambiente para feitura dos alimentos com as normas da vigilância sanitária, inclusive devendo realizar pintura do local, instalar telas milimétricas, trocar portas, instalar prateleiras, exaustores, otimizar a instalação elétrica, instalar proteção nas luminárias, reposição de pisos e revestimentos, tudo se necessário for para o andamento e fiel cumprimento do objeto. A



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC

Página 5 de 23

limpeza de caixa d'água exclusiva para o abastecimento da cozinha (se houver) é obrigação da CONTRATADA. O rol de exigências não é exaustivo, trata-se de rol mínimo, devendo a CONTRATADA realizar o necessário para compatibilização à normativa legal de preparo, serventia e acondicionamento de alimentos em sua unidade de produção.

6.6 A CONTRATADA deve observar que a unidade de produção (cozinha) deverá estar pronta em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, arcando com todas as despesas de implantação. As instalações passarão por inspeção da equipe técnica da contratante a fim de averiguar as condições para a execução do objeto, podendo ser aprovada ou reprovada, mediante termo. Em caso de reprovação definitiva das instalações, ocorrerá a rescisão contratual e será convocada imediatamente a empresa subsequente, na ordem de classificação da licitação.

6.6.1 Este prazo poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificado, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

6.7 A CONTRATADA deverá apresentar Alvará ou Registro Sanitário do estabelecimento onde serão preparadas as refeições, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município do local de suas instalações e apresentar Alvará de Funcionamento da Empresa referente aos locais onde serão preparadas as refeições, expedido por órgão público estadual ou municipal, do local de suas instalações em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

6.7.1 Este prazo poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificado, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

6.8 Em sua cozinha, a CONTRATADA deverá dispor dos seguintes equipamentos: câmara frigorífica ou freezers para acondicionamento das carnes, fogões industriais, exaustores e coifas, tudo na quantidade necessária à execução dos serviços. O ambiente de corte/manipulação de carnes deverá ser refrigerado (ar-condicionado), dentro das normas técnicas de manipulação de alimentos.

6.9 A responsabilidade pela distribuição da alimentação dos internos dentro da unidade prisional, será da empresa CONTRATADA, que deverá fazê-lo até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão de obra carcerária contratada pela empresa, sendo o transporte interno dos gêneros, realizado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos, através de embalagens apropriadas a cada tipo de gênero, não sendo permitidas as que possam favorecer a sua contaminação.

6.9.1 O recrutamento e contratação da mão de obra carcerária dependerá da aquiescência e supervisão da Direção da Unidade prisional.

6.10 Caberá à empresa CONTRATADA a limpeza geral dos locais de distribuição das refeições: limpeza no balcão de distribuição de alimentos (refeições dos funcionários); limpeza do refeitório; limpeza dos pratos, talhares e utensílios, bem como a remoção dos restos de alimentos e embalagens utilizadas nas refeições dos internos, devidamente embalados em sacos plásticos de lixo.

6.10.1 Tais resíduos (orgânicos e inorgânicos) deverão ser retirados em veículo próprio para essa finalidade, no mínimo uma vez ao dia, devendo em todas estas atividades utilizar



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC

Página 6 de 23

a mão de obra de no mínimo **2 (dois) apenados**, fornecendo-lhes todos os equipamentos de proteção individual, contratados pela empresa.

6.10.2 O recrutamento e contratação da mão de obra carcerária dependerá da aquiescência e supervisão da Direção da Unidade prisional.

6.11 É requisito essencial para o pagamento da fatura de consumo mensal da alimentação, além das exigências legais de praxe, a apresentação, anexada à nota fiscal, das folhas de pagamentos dos internos referentes ao Mês anterior, devidamente quitada, comprovada mediante depósito em conta-corrente e recibos assinados pelos próprios internos.

6.12 A CONTRATADA deverá disponibilizar, de forma permanente, balança digital para que o fiscal do contrato designado pela CONTRATANTE possa realizar a conferência da massa (peso) das quentinhas.

6.13 A CONTRATADA fornecerá 01 (uma) refeição a mais no almoço e no jantar, que será retirada aleatoriamente pela comissão de fiscalização dos contratos ou servidor responsável de uma das caixas *hotbox*, e mantida refrigerada à 4º C, para servir de amostra para análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação microbiológica ou físico-química. Caso se faça necessária a realização de exame laboratorial, este será realizado às **expensas** da contratada. O servidor lavrará quaisquer irregularidades porventura encontradas, e através da direção do estabelecimento penal comunicará formalmente e tempestivamente tal ocorrência ao Departamento Administrativo-Financeiro (DAF);

6.14 Quanto à refeição dos servidores, a CONTRATADA fornecerá o material (**recipiente descartável próprio**) para servir de amostra para análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação microbiológica ou físico-química. Caso se faça necessário, a realização de exame laboratorial, este será realizado em local designado pela CONTRATANTE e os custos serão suportados pelas CONTRATADA.

6.15 A contratação do objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente pra desenvolver para desenvolver todas as atividades previstas, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

6.16 Todos os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento da cozinha e à produção da alimentação deverão ser de propriedade da empresa CONTRATADA. A listagem dos equipamentos e utensílios que serão utilizados deverá, obrigatoriamente, ser anexada à proposta da licitante;

Observação: As despesas de contratação correrão à conta da dotação orçamentária da Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor e serão para o exercício correspondente ao orçamento anual, como previsto no orçamento plurianual.

7. FORMAS DE DISTRIBUIÇÃO

7.1 Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela direção do estabelecimento penal à contratada, em requisição específica, devidamente assinada, por e-mail até as 18:00 horas, do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC

Página 7 de 23

ingresso de preso após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 09:00 horas do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso após o almoço, a direção da unidade penal requisitará o acréscimo de refeição (jantar e ceia) até as 13:00 horas.

7.2 Todas as refeições deverão ser transportadas pela Contratada, em recipientes isotérmicos adequados (caixa *hotbox*), devidamente higienizados e hermeticamente fechados, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo dessa forma, a qualidade dos gêneros alimentícios até o consumo. A falta de higiene, recipientes isotérmicos (*hotbox*) avariados (queimado, sem alça, borrachas de vedação, presilhas etc.) embalagens abertas ou má qualificação dos gêneros alimentício, acarretará a recusa do recebimento do mesmo.

7.3 **DISTRIBUIÇÃO PARA OS INTERNOS:** As refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo *isobox/hotbox* a ser realizado até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão de obra carcerária contratada pela empresa.

7.3.1 As refeições dos internos (exceto item salada e sobremesa) do desjejum e jantar serão servidas em **embalagens de poliestireno expandido (EPS) M 50, descartáveis**. As refeições (exceto item salada e sobremesa) do almoço serão servidas em **embalagens de poliestireno expandido (EPS) n° 9, descartáveis**.

7.3.2 Os pães para o desjejum deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas.

7.3.3 Em cada caixa plástica deverá constar etiqueta de identificação contendo: quantidade de marmitas, tipo da refeição e cardápio diário.

7.3.4 As refeições deverão ser entregues nos horários estipulados com uma temperatura mínima de **65° C** para os pratos quentes, já os pratos frios deverão ser entregues em recipientes com gelo. As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima. Não serão aceitas as marmitas e per capita individual cujo peso estejam abaixo do mínimo estabelecido:

REFEIÇÃO	INTERNO (marmita)
Desjejum*	Mínimo. 440g + bebida
Almoço*	Mínimo. 670g + bebida
Jantar*	Mínimo. 440g + bebida

***OBS.:** maior detalhamento presente no ANEXO II (CARDÁPIO).



7.4 DISTRIBUIÇÃO PARA SERVIDORES E FUNCIONÁRIOS: As refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo *isobox/hotbox*, e servidas no refeitório, em **BALCÕES TÉRMICOS (FORNECIDOS PELA CONTRATADA)**, e devem ser alocados nos refeitórios de cada unidade prisional; com a disponibilização de pratos e talheres.

7.4.1 As sobremesas e as frutas deverão ser servidas de forma unitária, bem como envelopadas em papel filme, ou a depender, em embalagens próprias conforme itens presentes no rol de alimentos, transportadas em caixas térmicas (*isobox/hotbox*);

7.4.2 Deverá ser fornecida fruta todos os dias no desjejum e no jantar;

7.4.3 Deverá ser fornecida sobremesa todos os dias da semana no almoço.

7.4.4 O volume total do café e leite, no desjejum, deverá ser acondicionado em recipientes isotérmicos, tanto quantos forem necessários.

7.4.5 As refeições dos Servidores deverão ser servidas nos refeitórios das respectivas unidades prisionais, nos horários estabelecidos neste Termo de Referência.

7.4.6 Com exceção de copos e guardanapos, não poderão ser utilizados utensílios descartáveis (tais como pratos e talheres) na serventia dos alimentos para os Servidores.

7.4.7 As refeições destinadas aos Servidores do estabelecimento penal serão fornecidas em sistema tipo *buffet*, em balcão de aço inoxidável, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema “banho maria”, contendo áreas aquecidas, refrigeradas e neutras.

7.4.8 A distribuição das refeições dos Servidores deverá ser feita em recipiente adequado, tais como pratos ou bandejas, em bom estado de conservação, resguardado o fornecimento do quantitativo total da composição da refeição, com talheres em inox (garfo e faca) embalados em saco plástico com guardanapo.

7.4.9 É de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar todas as indumentárias necessárias a servir as refeições dos servidores, tais como mesas, cadeiras, toalhas de mesa, balcão térmico e etc;

7.4.10 A CONTRATADA deverá manter a higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na serventia da alimentação dos servidores.

7.4.11 A empresa CONTRATADA deverá manter em cada unidade prisional um funcionário, que será responsável pelo gerenciamento das refeições servidas aos servidores;

8. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 O início da execução do contrato dar-se-á nas unidades prisionais em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato.

8.2 A execução do presente contrato será realizada sob o regime de execução do menor valor diário total.

9. DO REAJUSTE

9.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado. A partir desse prazo, os preços serão reajustados conforme Índice Nacional de

Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

10. EQUIPE DE TRABALHO

10.1 A empresa CONTRATADA deverá identificar por meio de crachá todos os seus funcionários responsáveis na entrega das refeições, bem como repassar a placa dos referidos veículos ao gestor do contrato.

10.2 Os funcionários devem se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes, calçados e equipamentos de proteção individuais específicos para o desempenho das funções, zelando para que os mesmos se mantenham sempre bem apresentáveis, limpos e asseados.

10.3 A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela direção, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal.

11. PADRÃO DA ALIMENTAÇÃO

11.1 Os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação. 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. Os gêneros alimentícios embalados em caixas de papelão e armazenados dentro do freezer/câmara refrigerada só serão permitidos se envolvidos em embalagem plástica. Não é permitida a utilização de madeira para armazenamento de gêneros alimentícios dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN.

11.2 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.

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

11.4 Os alimentos devem ser armazenados de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

12. HIGIENIZAÇÃO

12.1 Manutenção de absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

12.2 Manutenção das instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN em perfeitas condições de higiene e limpeza.

12.3 Encaminhar, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual, o atestado/laudo de sanitização e desratização das dependências utilizadas, devendo ser reenviado pelo



menos uma vez a cada trimestre com **comprovação através da nota fiscal, emitida por empresa especializada.**

12.4 A higienização diária de todos os utensílios utilizados para a distribuição da alimentação e de responsabilidade da CONTRATADA.

12.5 Encaminhar, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual, o Atestado/Laudo de higienização de caixa d'água, que deve ser reenviado a cada semestre.

13. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

13.1 É necessária a previsão de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

13.2 Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 8 (oito) dias úteis para as suas aquisições e instalações, durante o qual deverá continuar fornecendo as refeições.

14. DOS ALIMENTOS

14.1 Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

14.2 As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, até o décimo dia útil, com os quantitativos finais de todas as refeições a ser utilizado no mês subsequente.

14.3 A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, adquirir a produção de hortaliças, legumes e verduras das unidades atendidas quando possuírem plantações/cultivos, em valores pecuniários correspondentes aos praticados no CEASA/SE no mesmo mês de consumo.

14.4 A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, adequar-se ao Programa Estadual de Aquisição de Alimentos – PEAA (Lei nº 9.725/2025) e ao Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária – PECAFES (LEI Nº 9.726/2025), principalmente no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações.

14.4.1 Para fins de cálculo, considerar-se-á o resultado da aplicação de 30% (trinta por cento) sobre o quantitativo total (somatória em quilos) de todos os per capita relacionados para hortifrúti.

14.4.2 Para obtenção do percentual mínimo obrigatório, poderá ser considerada a aquisição da produção de que trata o item “14.3.”, até o limite de 20% (vinte por cento), sendo os restantes 10% (dez por cento) advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações.



14.5 Os fornos de padaria, os fornos de cocção de carnes, os caldeirões industriais e os fogões, obrigatoriamente, deverão ser alimentados com gás GLP.

14.6 É vedada a oferta de alimentos embutidos e processados (como salsichas, linguiças, *steaks*, empanados, almôndegas, salames, etc.) em substituição às porções de carnes das refeições almoço e jantar, exceto quanto aos quantitativos semanais previstos nos Cardápios Padrão.

15. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

15.1 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da contratada e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos, pesagem e verificação de temperatura de uma marmita ou mais marmitas, a critério da comissão de recebimento, retirada aleatória em cada recipiente *hotbox*: verificação da composição do cardápio, de cada tipo de refeição, conferência das quantidades entregues; verificação das marmitas, dos *hotbox*, da higiene. Após todos esses procedimentos a Comissão atestará a nota de serviço.

15.2 A Alimentação deverá ser entregue no local definido pela CONTRATANTE bem fechadas e sem estar reviradas.

15.3 A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatadas alterações nas características organolépticas (odor e sabor). Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a contratada, que terá um prazo de 02h00 (duas horas), para substituir as refeições recusadas.

15.4 Quinzenalmente, na entrega e recebimento do almoço, uma nutricionista da contratada deverá fazer-se presente ao local da entrega, para contato e solução de problemas relatados pela CONTRATANTE.

15.5 Quando servidos recém-preparados, os líquidos devem chegar às Unidades, acondicionados em garrafas térmicas específicas para cada produtos (separadamente), ou seja, garrafas destinadas para leite, garrafas destinadas para café, garrafas destinadas para sucos, todas servidas em temperatura ideal para consumo.

16. DO TRANSPORTE

16.1 O transporte deverá ser realizado nos termos das Resoluções sanitárias vigentes (Resolução SES/MG nº 6458/2018 e Resolução RDC nº 216/2004).

16.2 Nos veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, deverá ser garantida a integridade e a qualidade dos alimentos transportados, evitando-se a contaminação e deterioração dos produtos.

16.3 O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais



**SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC**

Página 12 de 23

estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

16.4 O veículo de transporte de alimentos e todos os equipamentos e acessórios utilizados deverão ser higienizados de acordo com as características dos alimentos transportados e os procedimentos de higienização deverão ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP – e utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

16.5 É vedado o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

16.6 É vedado o transporte de alimentos, conjuntamente, de pessoas e/ou animais, e produtos tóxicos.

16.7 A cabine do motorista do veículo deverá ser isolada da parte utilizada para o transporte dos alimentos.

16.8 É vedado repousar, transportar pessoas e manter objetos pessoais no compartimento de carga.

16.9 Deverão ser garantidas as condições necessárias de temperatura e umidade para cada tipo de alimento de acordo com as especificações dos fabricantes durante todo o transporte e armazenamento.

16.10 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.

16.11 Os veículos de transporte de alimentos devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. As refeições devem ser colocadas sobre estrados.

16.12 Os veículos de transporte de alimentos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga.

16.13 As refeições e ceias deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo CONTRATANTE.

16.14 A distribuição ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, que deverá contratar mão de obra de internos das Unidades para entregarem as refeições e ceias fornecidos aos demais indivíduos privados de liberdade, em quantidade suficiente para garantir a distribuição das refeições e ceias em tempo hábil a não prejudicar a qualidade e temperatura da alimentação, bem como a segurança das unidades.

16.15 Deverá manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas para o transporte do quantitativo de refeições e ceias estipulados para cada unidade contemplada para a unidade prisional licitada.

16.16 Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

16.17 Cumprir o horário de distribuição estabelecido neste Termo de Referência.

17. CARDÁPIO

17.1 A CONTRATADA deverá submeter à avaliação e aprovação ao Departamento Administrativo-



Financeiro – DAF da CONTRATANTE, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente. O mesmo deverá ser encaminhado até o vigésimo dia útil do mês anterior e deverá ser elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado.

17.2 A CONTRATADA deverá enviar requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da CONTRATANTE das mudanças propostas.

17.3 A empresa CONTRATADA atenderá às dietas médicas prescritas para os internos e servidores, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

17.4 Em datas festivas tais como a Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festa Junina, a contratada deverá fornecer cardápio especial e idêntico, para os comensais, contendo, por exemplo: carnes assadas (frango, peru, chester pernil etc.); peixes e outros; comidas típicas da data comemorativa.

18. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

18.1 Compete a CONTRATANTE, através do Departamento Administrativo-Financeiro – DAF designar uma Comissão de Recebimento fazer a gestão e a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução do contrato, que será supervisionado pela Nutricionista da SEJUC.

18.2 Caberá ao fiscal do contrato certificar a fatura/nota fiscal de prestação de serviços das refeições efetivamente requisitadas.

18.3 A qualquer tempo, o diretor da unidade penal, os integrantes da Comissão de Recebimento de Alimentos, Nutricionistas do Estado, Diretor dos Departamentos Penitenciário e Administrativo, terão, sem agendamento prévio, acesso a todas as dependências dos serviços da contratada, podendo: examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo e verificar a higiene e a conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

18.4 A Comissão de Recebimento será composta pelo Diretor, ou por pessoa por ele indicada, 02 (dois) servidores por ele nomeados.

18.5 A fiscalização dos serviços pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

18.6 Cabe à CONTRATANTE analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

18.7 O CONTRATANTE deverá instaurar processo administrativo para apuração de responsabilidade CONTRATADA sempre que comunicada ou verificada a prática de ato incompatível com a regular execução do contrato, ou com o comprometimento da qualidade dos serviços prestados ou ainda ante a ofensa dos princípios da atividade administrativa e realização de gastos públicos.

19. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

19.1 DA CONTRATADA

19.1.1 A contratada deverá apresentar, sempre que exigido no decorrer do contrato, o Manual de Boas Práticas, além de observar rigorosamente as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

19.1.2 Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes nos ANEXOS I (QUANTIDADES) e II (CARDÁPIO).

19.1.3 Em caso de não cumprimento do horário de distribuição estabelecido, a CONTRATADA ficará sujeita a sanção administrativa, conforme legislação vigente.

19.1.4 Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA, independentemente de notificação ou aviso prévio.

19.1.5 Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários a execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de aquisição, instalação e manutenção.

19.1.6 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

19.1.7 Fornecer o material descartável necessário ao consumo, como copos descartáveis, guardanapos, palitos de dentes, etc.

19.1.8 A Contratada será responsável pelo fornecimento, manutenção e reposição de:

- (um) termômetro digital tipo espeto para alimentos, por Unidade atendida.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES
TERMÔMETRO	Formato espeto para alimentos: utilizado medição de temperaturas em líquidos e sólidos perfuráveis, onde a haste tenha total com a superfície a ser medida.
	Digital sensor com haste em inox, à prova d'água.
	Utilização para aquecimento e refrigeração.
	Escala mínima de temperatura: -20°C a 250°C (entre menos vinte graus <i>celsius</i> e duzentos e cinquenta graus <i>celsius</i>).

	Tipo de bateria: pilha.
	Resolução: 0,1 °C (um décimo de grau celsius).
	Peso aproximado: 25 g (vinte e cinco gramas).
	Aprovado pelo INMETRO .

- (uma) balança para alimentos (digital), por Unidade atendida.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES
BALANÇA	Balança digital eletrônica doméstica.
	Divisão: 01 g (um grama).
	Utilização para aquecimento e refrigeração.
	Capacidade máxima de pesagem: 10Kg (dez quilos).
	Tipo de bateria: pilha.
	Base e prato de pesagem.

19.1.9 A licitante VENCEDORA, como condicionante para assinatura do contrato, deverá apresentar a Comprovação de Registro do Responsável Técnico e equipe técnica do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN, acompanhado da comprovação da existência de contrato de prestação de serviços ou vínculo empregatício.

18.1.10 Contratar os internos e egressos para atuarem nas funções já descritas neste Termo de Referência.

19.2 DA CONTRATANTE

19.2.1 Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;

19.2.2 Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;

19.2.3 Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

19.2.4 Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;

19.2.5 Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações



assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

19.2.6 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

19.2.7 Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

19.2.8 Demais condições constantes do edital de licitação.

19.2.9 Supervisionar a qualidade dos serviços executados, amparado nas normas sanitárias e de Segurança Alimentar e Nutricional vigentes, bem como nas cláusulas especificadas neste Termo de Referência, por intermédio dos diretores das unidades, fiscais do Contrato, fiscais técnicos do Contrato, e, subsidiariamente, do gestor do Contrato.

19.2.10 Fiscalizar o processamento (produção) e a distribuição das refeições, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações sobre seu andamento, bem como requerer as documentações comprobatórias das obrigações imputadas à CONTRATADA neste Termo de Referência, por intermédio do respectivo diretor da unidade, fiscal do Contrato, do profissional Nutricionista, fiscal técnico do Contrato, e, subsidiariamente, do gestor do Contrato.

20. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1 É a comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

20.2 Para efeito de comprovação da qualificação exigida no item 20.1, o licitante deverá apresentar um ou mais atestados de refeições transportadas que, somados, certifiquem a execução de, no mínimo, 50% do quantitativo do serviço a ser executado. Os atestados de capacidade técnica devem estar registrados no Conselho Regional de Nutrição, consoante a Resolução CFN n.º 703, de 15 de setembro de 2021, e a jurisprudência do TCU, para que sejam considerados válidos.

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

20.4 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante ou não.

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

20.6 A capacidade técnica deve comprovar a experiência da licitante nas áreas de alimentação coletiva transportada, pois o transporte é parte essencial do objeto. Ademais, a exigência de experiência prévia em serviços de nutrição e alimentação transportada se justifica como medida de segurança, qualidade e eficiência, resguardando o interesse público e o bem-estar dos apenados, que estão em custódia do Estado



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC

Página 17 de 23

de Sergipe.

20.7 Deverá o Licitante apresentar:

- a) Autorização e Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da Licitante, contendo licenciamento sanitário de sua frota, ou protocolo de renovação caso este esteja vencido.
- b) Licença de Funcionamento expedida pela sede da Licitante.
- c) Licença de Operação expedida pela sede da Licitante, a fim de verificar se a licitante já assegura o normativo de operação em sua sede.
- d) Certidão de Registro e Regularidade na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição (CRN), nos termos do que dispõe o Art. 15, da Lei nº 6.583/80 e Art. 18 do Decreto nº 84.444/80.
- e) Declaração de que a empresa trabalha de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, conforme determina Resolução – RCD nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento de Boas Práticas para serviços de Alimentação.
- f) Certidão de Acervo Técnico da Licitante, expedida pela entidade profissional competente.
- g) Certidão de Acervo Técnico do Nutricionista, expedida pela entidade profissional competente.
- h) Atestado de responsabilidade Técnica do Nutricionista, expedida pela entidade profissional competente.

20.8 A Nutricionista deve estar devidamente quite com suas obrigações junto entidade profissional competente, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos.

20.9 Comprovação de Vínculo de profissional Nutricionista RT com a Empresa, que poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho, Contrato de Trabalho ou contrato de prestação de serviços ou declaração de futura contratação.

20.10 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

20.11 O Licitante Vencedor deverá apresentar, até **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual

- a) Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados;
- b) Plano de Contingência;
- c) Cardápio qualitativo e quantitativo para o primeiro semestre das atividades, com frequência de repetição quinzenal, submetendo à aprovação prévia da fiscalização do Contrato;
- d) Curso de Manipulação de Alimentos: Encaminhar os comprovantes de participação no curso para todos que atuam na UAN, com nome completo e assinatura sendo de responsabilidade da CONTRATADA realizar o Curso de Manipulação de Alimentos para todos os colaboradores previamente ao início do exercício profissional, bem como mantê-los atualizados
- e) Fichas de entrega de uniformes e EPIs: É de responsabilidade da CONTRATADA manter



**SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC**

Página 18 de 23

as fichas de EPIs atualizadas, bem como fornecer, supervisionar e realizar a reposição dos EPIs sempre que necessário e requisitado por fiscalização, em quantidades compatíveis ao quadro funcional.

f) Relatório de compras no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Encaminhar por e-mail ao profissional Nutricionista Fiscal Técnico ou, na ausência deste, ao DAF/SEJUC, todos os meses durante a vigência do contrato.

20.12 O Licitante Vencedor deverá apresentar as Fichas técnicas das preparações contendo dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante até 30 (trinta) dias após a aprovação dos cardápios;

21. PAGAMENTO DE SERVIÇOS

21.1 Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela direção do estabelecimento penal à contratada, em requisição específica, devidamente assinada, por e-mail até as 18:00 horas, do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra ingresso de preso após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 09:00 horas do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso após o almoço, a direção da unidade penal requisitará o acréscimo de refeição (jantar e ceia) até as 13:00 horas.

21.2 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA exclusivamente o valor das refeições solicitadas diariamente pela direção da unidade penal. Para tanto a CONTRATADA deverá apresentar, acompanhado da nota fiscal/fatura, as requisições diárias de fornecimento de refeições e resumo do fornecimento mensal.

21.3 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do termo de referência.

21.4 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal ou no cumprimento de obrigações contratuais.

22. DA PROPOSTA DE PREÇOS

22.1 Na proposta de preços deverá constar o valor unitário de cada refeição, além do valor global.

22.2 Nos preços apresentados deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos da execução dos serviços, inclusive encargos sociais, tributos e investimentos.

22.3 Integra no presente Termo de Referência o ANEXO I – QUANTIDADES e o ANEXO II –

CARDÁPIO.

23. DA VISITA TÉCNICA

23.1 O Proponente poderá previamente visitar as unidades administrativas nos endereços informados das Unidades Prisionais neste termo de referência, tomando conhecimento de todas as suas particularidades, uma vez que o objeto é de refeições transportadas e pelo fato da essencialidade do respectivo objeto deve ser observado todos os e detalhes que envolve a entrega nas unidades prisionais.

23.2 O Proponente deverá agendar o horário de visita através do Telefone (79) 3225-6005, junto ao Departamento Administrativo e Financeiro – DAF, para cumprimento deste requisito, oportunidade em que será emitida “Declaração de Visita”, assinada pelo diretor da unidade prisional visitada, devendo ser apresentada, conforme modelo ANEXO III – DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA.

23.3 A finalidade da visita técnica é propiciar aos licitantes, previamente à elaboração de sua proposta de preços, o efetivo conhecimento das condições reais do local onde será executado o objeto/encargo licitado. Trata-se de um direito do particular de conferir sua própria capacidade técnica para executar o encargo, e de formular sua proposta de preço com base na realidade da contratação, uma vez que, ao realizar a visita técnica, o licitante tem a oportunidade de extrair detalhes do local de execução do serviço e fornecimento.

24. PROVA DE CONCEITO

24.1. A Prova de Conceito (POC) tem como objetivo primordial verificar a capacidade técnica operacional da licitante vencedora em replicar, em condições reais e controladas, a metodologia, os padrões de qualidade, a logística e a eficiência propostos em sua oferta, no que tange aos serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições preparadas e transportadas para as unidades prisionais.

24.2 **Convocação:** A licitante provisoriamente vencedora ou classificada em primeiro lugar será convocada, por meio de comunicação oficial (e-mail e/ou sistema eletrônico), para realizar a Prova de Conceito em local e data a serem definidos pela Administração, dentro de um prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis** a contar da convocação.

24.3 **Execução da Prova de Conceito:** consistirá na **preparação e fornecimento de 30 (trinta) refeições completas (desjejum, almoço, jantar e ceia), sendo 15 (quinze) para servidores e 15 (quinze) para internos**, a serem avaliadas por uma comissão técnica designada pela CONTRATANTE.

24.4 **Local da Execução:**

UNIDADES PRISIONAL	LOCALIDADE
COMPLEXO PENITENCIÁRIO Dr. MANUEL CARVALHO NETO – COPEMCAN	BR. 101, Povoado Timbó, S/N, São Cristóvão

24.5 **Aspectos a Serem Avaliados:** A Comissão de Avaliação da Prova de Conceito, composta por

profissionais da área de nutrição, segurança e fiscalização da CONTRATANTE, avaliará, entre outros, os seguintes aspectos:

a) Qualidade e Adequação Nutricional:

- Conformidade das refeições com o cardápio padrão e as especificações nutricionais exigidas no Termo de Referência.
- Variedade, aparência, aroma e sabor dos alimentos.
- Balanceamento nutricional.

b) Higiene e Manipulação:

- Observância das boas práticas de manipulação de alimentos.
- Condições de higiene do local de preparo, equipamentos e utensílios.
- Higiene pessoal dos manipuladores.

c) Temperatura e Controle Térmico:

- Capacidade de manter as refeições nas temperaturas adequadas para transporte (quente acima de 60°C e frio abaixo de 5°C).
- Adequação das embalagens e equipamentos de transporte térmico.

d) Logística e Embalagem:

- Adequação das embalagens individuais e coletivas, garantindo a integridade, higiene e identificação das porções.
- Eficiência do processo de porcionamento e embalagem.
- Organização e segurança no carregamento e transporte.

e) Conformidade Documental e Técnica:

- Apresentação de documentos que possam ser solicitados para comprovar a origem dos insumos utilizados na Prova de Conceito (ex: notas fiscais, certificados de procedência).
- Conformidade com a metodologia de preparo e fornecimento apresentada na proposta técnica.

24.6 Custos da Prova de Conceito: Os custos inerentes à realização da Prova de Conceito, incluindo insumos, mão de obra, transporte e quaisquer outros gastos, serão de **total e exclusiva responsabilidade da licitante**.

24.7 Parecer de Avaliação: Ao final da Prova de Conceito, a Comissão de Avaliação elaborará um parecer técnico conclusivo, que será anexado ao processo licitatório.

24.8 Consequências da Não Aprovação:

- a) A não realização da Prova de Conceito pela licitante convocada ou a sua não aprovação implicará a **desclassificação da proposta** e na inabilitação da licitante, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- b) Nesse caso, a **ADMINISTRAÇÃO** convocará a próxima licitante classificada para a realização da Prova de Conceito, seguindo a ordem de classificação, até que uma licitante seja aprovada.



25. DA SUSTENTABILIDADE

O contratado adotará as práticas de sustentabilidade, em conformidade com a Lei nº 9.795/1999, art. 144 da Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 1016 de 07 de fevereiro de 2025.

- a) Que utilize produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações determinadas pela ANVISA;
- b) Que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- d) Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e) Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber;
- f) que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- g) Caberá ao contratado tanto na aquisição de bens, quanto na prestação de serviços, apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público

26. DA GARANTIA DA PROPOSTA

26.1 O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante encaminhado por meio do sistema eletrônico, como requisito de pré-habilitação: Comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação (art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021), qual seja, o importe de R\$ 830.147,40 (oitocentos e trinta mil, cento e quarenta e sete reais e quarenta centavos). Essa comprovação terá como referência o momento de apresentação da proposta, portanto, o prazo máximo para a “prestação” da referida garantia é até a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação.

26.2 – A não apresentação da garantia da proposta, ensejará a desclassificação da licitante concorrente.

26.3 – A garantia de proposta poderá ser prestada nas seguintes modalidades, por opção do licitante:

- a) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia, a ser feita em conta aberta para este fim, se escolhida como opção pelo licitante.
- b) Seguro-garantia;
- c) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;
- d) Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

26.4. A garantia de proposta será em favor da Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor, no CNPJ 34.841.226/0001-37.

26.5. A apólice do seguro-garantia de proposta deverá ser apresentada com a abertura da proposta e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Identificação da licitante e do emitente do seguro (seguradora).
- b) Valor garantido, conforme especificado no item 26.1.
- c) Vigência mínima compatível com o prazo de validade da proposta, conforme estipulado no edital.
- d) Cláusula que assegure a cobertura em caso de descumprimento das condições previstas no edital e na legislação aplicável.
- e) O seguro-garantia deverá ser emitido por instituição devidamente registrada e autorizada pela Superintendência de Seguros Privados (SUSEP) e devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

26.6. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

26.7. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

26.8. A finalidade do Seguro-Garantia de Proposta visa garantir:

- a) A manutenção da proposta apresentada durante o prazo de validade estabelecido no edital.
- b) A assinatura do contrato pela licitante vencedora dentro do prazo estipulado.
- c) O fornecimento da garantia de execução do contrato, se aplicável, nos termos do edital.

26.9. Caso a apólice apresentada não atenda aos requisitos ou a licitante não mantenha a validade do seguro durante o prazo estipulado, a proposta será desclassificada e, se for o caso, poderão ser aplicadas penalidades conforme previstas na Lei nº 14.133/2021.

26.10. A apresentação do seguro-garantia de proposta não isenta a licitante vencedora da obrigação de apresentar a garantia de execução do contrato.

27. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta da dotação orçamentária abaixo especificada:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	PROGRAMA DE TRABALHO	PROJETO OU ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
21101	06.421.0025	0349	339000	1500



SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
E DE DEFESA DO CONSUMIDOR
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC

Página 23 de 23

28. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Aracaju, 10 de novembro de 2025 .

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: WXSM-FQTD-IDAP-UM0B



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 10/11/2025 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- Caio César Santos De Oliveira ***28965*** DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS - SEJUC Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor 10/11/2025 13:07:45 (Docflow)
- Eline Almeida Silveira ***26521*** EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor 10/11/2025 12:53:54 (Docflow)
- Fernanda Araujo de Oliveira Santana ***71075*** EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - SEJUC Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor 10/11/2025 12:55:52 (Docflow)

ANEXO I
QUADRO QUANTITATIVO¹

Complexo Penitenciário Manuel Carvalho Neto – COPEMCAN

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	2889
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	2889
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	2889
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	2889
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	308
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	308
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	308
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	308

*Incluída guarita GOPE.

¹ Valores SAP em 04/07/2025 e em relação de servidores encaminhada pelo Setor Pessoal SEJUC em 18/06/2025 com acréscimo de 10%.

Presídio Regional Juiz Manuel Barbosa de Souza – PREMABAS

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	644
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	644
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	644
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	644
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	105
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	105
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	105
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	105

Presídio Regional Senador Leite Neto – PRESLEN

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	403
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	403
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	403
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	403
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	92
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	92
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	92
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	92

Cadeia Territorial de Nossa Senhora do Socorro – CADEIÃO

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	190
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	190
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	190
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	190
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	53
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	53
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	53
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	53

Presídio Feminino – PREFEM

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	292
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	292
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	292
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	292
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	60
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	60
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	60
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	60

Presidio em Regime Semiaberto de Areia Branca/SE – PRESAB

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	1171
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	1171
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	1171
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	1171
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	130
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	130
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	130
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	130

Unidade de Custódia Psiquiátrica – UCP

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO – CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UM	QUANTIDADE
1		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	30
2		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Almoço (todos os dias)	Unidade	30
3		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Jantar (todos os dias)	Unidade	30
4		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Internos – Ceia (todos os dias)	Unidade	30
5		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	51
6		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	51
7		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	51
8		Serviço de Fornecimento de Refeições – Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	51

ANEXO II – CARDÁPIO

ANEXO II–A	
SERVIDORES	
COMPOSIÇÃO PER CAPITA EM GRAMAS E ML	
DESJEJUM	
PÃO	*01 (um) pão de sal (no mínimo 50g) *Acompanhamento: Manteiga (10g) + Queijo (40g) OBS.: Os pães deverão ser servidos 7 vezes na semana.
CARBOIDRATO	*Cuscuz (todos os dias) *Macaxeira (10 vezes) *Batata Doce (10 vezes) *Inhame (10 vezes)
OBSERVAÇÕES (CARBOIDRATO)	*Ofertar 02 (dois) tipos de carboidratos; *A somatória do carboidrato deve totalizar, no mínimo, 150g per capita. *Não exceder as 10 repetições mensais para quaisquer tubérculos;
PROTEÍNA	OVOS/CARNES/AVES/PESCADOS *Ovos: Modo de preparo: cozido *Carne bovina *Aves *Pescados
OBSERVAÇÕES (PROTEÍNA)	Ofertar 02 (dois) tipos de proteínas: 1º opção: ovos + carne bovina (10 vezes) 2º opção: ovos + aves (10 vezes) 3º opção: ovos + peixes (10 vezes) * A somatória da proteína deve totalizar, no mínimo, 120g per capita. *Não exceder as 10 repetições mensais para nenhuma das opções. *Não será permitido proteínas de soja ou embutidos.

FRUTAS TROPICAIS	FRUTA EM UNIDADES Maça, laranja, tangerina, etc. De acordo com a sazonalidade. *01 (uma) a unidade média (70g) OU FRUTA EM PEDAÇOS Melancia, melão, mamão, etc. De acordo com a sazonalidade. *02 (duas) bandas (100-120g). OBS.: O peso das frutas em pedaços são sem casca.
BEBIDA	CAFÉ *Café (300ml) (Todos os dias da semana) LEITE *Leite (300ml) (Todos os dias da semana) *O leite deverá ser entregues em garrafas distintas para utilização conforme preferência do servidor. *O café servido deverá ter certificado da associação Brasileira da Indústria do café – ABIC.
DESCARTÁVEIS	*Copos (300ml). *Guardanapos. *Palito dental. *As frutas deverão ser envelopadas em papel filme.
PER CAPITA	*01 (um) pão c/ manteiga + queijo: 100g *Carboidrato: 150g *Proteína: 120g *Fruta: ± 70g (fruta unidade) OU 100-120g (fruta em pedaços) *Per Capita mínima do Desjejum: 440g + bebidas

ALMOÇO	
SALADA	*Porcionada Salada Crua (50g), por pessoa. *Porcionada Salada Cozida (70g), por pessoa. KIT SALADA *Molho pronto (diversificar os sabores) (x1); *Molho Shoyu (x1); *Molho de Pimenta (x1); *Vinagre (x1); *Azeite (x1); *Sal (x1) OBS.: Todos os itens acima correspondem ao KIT SALADA, servidos semanalmente ou conforme necessidade de reposição.
FEIJÃO	*Feijão (90g in natura), 270g pós cocção. *Variações entre feijão de caldo, tropeiro ou conforme o tipo do preparo.
ARROZ	*Arroz (90g in natura), 180g pós cocção.
PROTEÍNA	CARNE/AVES/PESCADOS *Carne bovina; *Aves; *Pescados; *Linguiça toscana/calabresa (máximo de uma vez por semana) *Massas proteicas (lasanha, etc)
OBSERVAÇÕES (PROTEÍNA)	Ofertar 02 (dois) tipos de proteínas em iguais quantidades: 1º opção: carne bovina + outra opção; 2º opção: aves + outra opção; 3º opção: pescados + outra opção; 4º opção: massas proteicas (150g); * A somatória da proteína deve totalizar, no mínimo, 120g per capita. *Pratos regionais a exemplo de: feijoada, dobradinha, moqueca de peixe, churrasco misto NÃO necessitam de

	uma segunda opção proteica. **Não será permitido proteínas de soja ou embutidos.
ACOMPANHAMENTOS	*Massas diversas: espaguete, macarrão parafuso (100g); *Purê de batata, purê misto (100g); *Farofa simples (50g); *Farofa de Cuscuz (50g). OBS.: deverá ser ofertado ao menos 01 (um) dos acompanhamentos listados acima.
SOBREMESA	*Doce elaborado (100g por pessoa) OU *Fruta in natura (100g) por pessoa # ATENÇÃO * A fruta deve ser ofertada pelo menos 04 (quatro) vezes por semana na sobremesa e o doce elaborado deve ser ofertado pelo menos 02 (duas) vez por semana na sobremesa. *proibido ofertar doces industrializados.
BEBIDAS	*02 (dois) tipos de sucos: 300ml por pessoa. OBS.: *Dividir o quantitativo diário e elaborar 02 (dois) sucos. *Não serão aceitos sucos industrializados (em pó).
DESCARTÁVEIS	*Copos descartáveis (300ml); *Guardanapos; *As sobremesas deverão ser entregues em potes descartáveis e unitários. *As frutas deverão ser envelopadas em papel filme.
PER CAPITA	*Per Capita mínima do Almoço: 670g + 100g de sobremesa + bebida.

JANTAR	
PÃO	*01 (um) pão de sal (no mínimo 50g) *Acompanhamento: Manteiga (10g) + Queijo (40g) OBS.: Os pães deverão ser servidos 7 vezes na semana.
CARBOIDRATO	*Cuscuz (todos os dias) *Macaxeira (10 vezes) *Batata Doce (10 vezes) *Inhame (10 vezes)
OBSERVAÇÕES (CARBOIDRATO)	* Ofertar 02 (dois) tipos de carboidratos: A somatória do carboidrato deve totalizar, no mínimo, 150g per capita. * Não exceder as 10 repetições mensais para quaisquer tubérculos; # ATENÇÃO: Alternar com o que for ofertado no DESJEJUM, exceto cuscuz.
PROTEÍNA	OVOS/CARNES/AVES/PESCADOS *Ovos: Modo de preparo: cozido *Carne bovina *Aves *Pescados
OBSERVAÇÕES (PROTEÍNA)	Ofertar 02 (dois) tipos de proteínas: 1º opção: ovos + carne bovina (10 vezes) 2º opção: ovos + aves (10 vezes) 3º opção: ovos + peixes (10 vezes) * A somatória da proteína deve totalizar, no mínimo, 120g per capita. *Não exceder as 10 repetições mensais para nenhuma das opções. **Não será permitido proteínas de soja ou embutidos. # ATENÇÃO: Alternar com o que for ofertado no DESJEJUM.

FRUTAS TROPICAIS	FRUTA EM UNIDADES Maça, laranja, tangerina, etc. De acordo com a sazonalidade. *01 (uma) a unidade média (70g) OU FRUTA EM PEDAÇOS Melancia, melão, mamão, etc. De acordo com a sazonalidade. *02 (duas) bandas (100-120g). O peso das frutas em pedaços são sem casca.
BEBIDA	CAFÉ *Café (300ml) (Todos os dias da semana) LEITE *Leite (300ml) (Todos os dias da semana) *O leite deverá ser entregues em garrafas distintas para utilização conforme preferência do servidor. *O café servido deverá ter certificado da associação Brasileira da Indústria do café – ABIC.
DESCARTÁVEIS	*Copos (300ml). *Guardanapos. *Palito dental. *As frutas deverão ser envelopadas em papel filme.
PER CAPITA	*01 (um) pão c/ manteiga + queijo: 100g *1ª opção obrigatória de carboidrato: 150g *Proteína: 120g *Fruta: ± 70g (fruta unidade) OU 100-120g (fruta em pedaços) *Per Capita mínima do Desjejum: 440g + bebidas

TORTAS	TORTAS SALGADAS *Frango ou carne bovina (200g), por pessoa (05 vezes). OU TORTAS DOCES *Bolos: chocolate, mesclado, etc. (conforme receitas) (150g), por pessoa. (05 vezes). OU HAMBÚRGUER *01 (um) hambúrguer de carne moída (90g), pós cocção, c/ pão, queijo fresco e salada. (no mínimo 6 vezes ao mês) *01 (uma) unidade por pessoa *o hambúrguer não deve ser o industrializado, deve ser feito de carne moída de carne magra (exemplo: patinho, coxão mole, acém) OU SANDUÍCHES NATURAIS *Recheios: patês (frango, atum, etc...), c/ salada *02 (duas) unidades por pessoa (100G). (no mínimo 6 vezes no mês) OU PIZZA *Pedaço (150g) por pessoa (no máximo 4 vezes no mês). ATENÇÃO: Alternar entre sábados e domingos. OU CACHORRO QUENTE *02 (duas) unidades por pessoa (100g) (no máximo 4 vezes no mês).
BEBIDAS	*02 (dois) tipos de sucos: 300ml por pessoa. OBS.: *Dividir o quantitativo diário e elaborar 02 (dois) sucos. *Não serão aceitos sucos industrializados (em pó). *ATENÇÃO: alternar os sabores dos sucos com o

	que for ofertado no almoço.
DESCARTÁVEIS	*Copos descartáveis (300ml). *Guardanapos. *Palito dental. *Os sanduíches (hambúrgueres e naturais) deverão ser envelopados em papel filme. *O recheio do cachorro quente deverá ser entregue em cubas inox e depositadas no self-service (banho maria) das unidades prisionais.

ANEXO II – B (INTERNOS)

COMPOSIÇÃO PER CAPITA EM GRAMAS E ML

DESJEJUM

PÃO	*01 (um) pão de sal (no mínimo 50g) *Acompanhamento: Manteiga (10g) + Queijo (40g) OBS.: Os pães deverão ser servidos 7 vezes na semana e deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas.
CARBOIDRATO	*Cuscuz (até 15 vezes no mês) *Macaxeira (5 vezes no mês) *Batata Doce (5 vezes no mês) *Inhame (5 vezes no mês)
OBSERVAÇÕES (CARBOIDRATO)	*Não há necessidade de ofertar 02 (dois) tipos de carboidratos no desjejum para internos. *A somatória do carboidrato deve totalizar, no mínimo, 150g per capita.
PROTEÍNA	OVOS/CARNES/AVES/PESCADOS *Ovos: Modo de preparo: cozido *Carne bovina *Aves *Pescados
OBSERVAÇÕES (PROTEÍNA)	Ofertar 02 (dois) tipos de proteínas: 1º opção: ovos + carne bovina (10 vezes) 2º opção: ovos + aves (10 vezes) 3º opção: ovos + peixes (10 vezes) * A somatória da proteína deve totalizar, no mínimo, 120g per capita. *Não exceder as 10 repetições mensais para nenhuma das opções.

	*Não será permitido proteínas de soja ou embutidos.
FRUTAS TROPICAIS	FRUTA EM UNIDADES Maça, laranja, tangerina, etc. De acordo com a sazonalidade. *01 (uma) a unidade média (70g) OU FRUTA EM PEDAÇOS Melancia, melão, mamão, etc. De acordo com a sazonalidade. *02 (duas) bandas (100-120g). OBS.: O peso das frutas em pedaços são sem casca.
BEBIDA	CAFÉ *Café (300ml) (Todos os dias da semana) LEITE *Leite (300ml) (Todos os dias da semana) *O leite e o café deverão ser entregues em copos descartáveis transparentes com tampa. *O café servido deverá ter certificado da associação Brasileira da Indústria do café – ABIC.
DESCARTÁVEIS	*Copos (300ml). *Guardanapos. *Palito dental. *As frutas deverão ser envelopadas em papel filme. * Embalagens de poliestireno expandido (EPS) M 50 com tampa, descartáveis.
PER CAPITA	*01 (um) pão c/ manteiga + queijo: 100g *Carboidrato: 150g *Proteína: 120g *Fruta: ± 70g (fruta unidade) OU 100-120g (fruta em pedaços) *Per Capita mínima do Desjejum: 440g + bebidas

ALMOÇO	
SALADA	*Porcionada Salada Crua (50g), por pessoa. *Porcionada Salada Cozida (70g), por pessoa. KIT SALADA *Molho pronto (diversificar os sabores) (x1); *Molho Shoyu (x1); *Molho de Pimenta (x1); *Vinagre (x1); *Azeite (x1); *Sal (x1) OBS.: Todos os itens acima correspondem ao KIT SALADA, servidos semanalmente ou conforme necessidade de reposição.
FEIJÃO	*Feijão (90g in natura), 270g pós cocção. *Variações entre feijão de caldo, tropeiro ou conforme o tipo do preparo.
ARROZ	*Arroz (90g in natura), 180g pós cocção.
PROTEÍNA	CARNE/AVES/PESCADOS *Carne bovina; *Aves; *Pescados; *Linguiça toscana/calabresa (máximo de uma vez por semana) *Massas proteicas (lasanha, etc)
OBSERVAÇÕES (PROTEÍNA)	Ofertar 02 (dois) tipos de proteínas em iguais quantidades: 1º opção: carne bovina + outra opção; 2º opção: aves + outra opção; 3º opção: pescados + outra opção; 4º opção: massas proteicas (150g); * A somatória da proteína deve totalizar, no mínimo, 120g per capita. *Pratos regionais a exemplo de: feijoada, dobradinha, moqueca de peixe, churrasco misto NÃO necessitam de uma segunda opção proteica.

	**Não será permitido proteínas de soja ou embutidos.
ACOMPANHAMENTOS	*Massas diversas: espaguete, macarrão parafuso (100g); *Purê de batata, purê misto (100g); *Farofa simples (50g); *Farofa de Cuscuz (50g). OBS.: deverá ser ofertado ao menos 01 (um) dos acompanhamentos listados acima.
SOBREMESA	*Doce elaborado (100g por pessoa) OU *Fruta in natura (100g) por pessoa # ATENÇÃO * A fruta deve ser ofertada pelo menos 04 (quatro) vezes por semana na sobremesa e o doce elaborado deve ser ofertado pelo menos 02 (duas) vez por semana na sobremesa. *proibido ofertar doces industrializados.
BEBIDAS	*01 (um) tipo de suco: 300ml por pessoa. OBS.: *Dividir o quantitativo diário e elaborar 02 (dois) sucos. *Não serão aceitos sucos industrializados (em pó).
DESCARTÁVEIS	*Copos descartáveis (300ml); *Guardanapos; *As sobremesas deverão ser entregues em potes descartáveis e unitários. *As frutas deverão ser envelopadas em papel filme. * Embalagens de poliestireno expandido (EPS) nº 9, descartáveis com tampa.
PER CAPITA	*Per Capita mínima do Almoço: 670g + 100g de sobremesa + bebida.

JANTAR	
PÃO	*01 (um) pão de sal (no mínimo 50g) *Acompanhamento: Manteiga (10g) + Queijo (40g) OBS.: Os pães deverão ser servidos 7 vezes na semana e deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas.
CARBOIDRATO	* Cuscuz (até 15 vezes no mês) *Macaxeira (5 vezes no mês) *Batata Doce (5 vezes no mês) *Inhame (5 vezes no mês)
OBSERVAÇÕES (CARBOIDRATO)	*Não há necessidade de ofertar 02 (dois) tipos de carboidratos no desjejum para internos. *A somatória do carboidrato deve totalizar, no mínimo, 150g per capita. # ATENÇÃO: Alternar com o que for ofertado no DESJEJUM.
PROTEÍNA	OVOS/CARNES/AVES/PESCADOS *Ovos: Modo de preparo: cozido *Carne bovina *Aves *Pescados
OBSERVAÇÕES (PROTEÍNA)	Ofertar 02 (dois) tipos de proteínas: 1º opção: ovos + carne bovina (10 vezes) 2º opção: ovos + aves (10 vezes) 3º opção: ovos + peixes (10 vezes)

	* A somatória da proteína deve totalizar, no mínimo, 120g per capita. *Não exceder as 10 repetições mensais para nenhuma das opções. **Não será permitido proteínas de soja ou embutidos. # ATENÇÃO: Alternar com o que for ofertado no DESJEJUM.
FRUTAS TROPICAIS	FRUTA EM UNIDADES Maça, laranja, tangerina, etc. De acordo com a sazonalidade. *01 (uma) a unidade média (70g) OU FRUTA EM PEDAÇOS Melancia, melão, mamão, etc. De acordo com a sazonalidade. *02 (duas) bandas (100-120g). O peso das frutas em pedaços são sem casca.
BEBIDA	CAFÉ *Café (300ml) (Todos os dias da semana) LEITE *Leite (300ml) (Todos os dias da semana) *O leite e o café deverão ser entregues em copos descartáveis transparentes com tampa. *O café servido deverá ter certificado da associação Brasileira da Indústria do café – ABIC.
DESCARTÁVEIS	*Copos (300ml). *Guardanapos. *Palito dental. *As frutas deverão ser envelopadas em papel filme. * Embalagens de poliestireno expandido (EPS) M 50 com tampa, descartáveis.
PER CAPITA	*01 (um) pão c/ manteiga + queijo: 100g *1ª opção obrigatória de carboidrato: 150g *Proteína: 120g *Fruta: ± 70g (fruta unidade) OU 100-120g (fruta em pedaços) *Per Capita mínima do Desjejum: 440g + bebidas

CEIA	
TORTAS	TORTAS SALGADAS *Frango ou carne bovina (200g), por pessoa (05 vezes). OU TORTAS DOCES *Bolos: chocolate, mesclado, etc. (conforme receitas) (150g), por pessoa. (05 vezes). OU HAMBÚRGUER *01 (um) hambúrguer de carne moída (90g), pós cocção, c/ pão, queijo fresco e salada. (no mínimo 6 vezes ao mês) *01 (uma) unidade por pessoa *o hambúrguer não deve ser o industrializado, deve ser feito de carne moída de carne magra (exemplo: patinho, coxão mole, acém) OU SANDUÍCHES NATURAIS *Recheios: patês (frango, atum, etc...), c/ salada *02 (duas) unidades por pessoa (100G). (no mínimo 6 vezes no mês) OU PIZZA *Pedaço (150g) por pessoa (no máximo 4 vezes no mês). ATENÇÃO: Alternar entre sábados e domingos. OU CACHORRO QUENTE *02 (duas) unidades por pessoa (100g) (no máximo 4 vezes no mês).

BEBIDAS	*01 (um) tipo de suco: 300ml por pessoa. OBS.: *Dividir o quantitativo diário e elaborar 02 (dois) sucos. *Não serão aceitos sucos industrializados (em pó). *ATENÇÃO: alternar os sabores dos sucos com o que for ofertado no almoço.
DESCARTÁVEIS	*Copos descartáveis (300ml). *Guardanapos. *Palito dental. *Os itens da ceia deverão ser envelopados em papel filme.

INFORMAÇÕES GERAIS

DIETAS

- *Serão fornecidas aos agentes de acordo com a prescrição médica;
- *O quantitativo está definido nos quadros de demanda diária;
- *Tipos: **hipossódica, hipoglicídica, hipolipídica e hipocalórica.**
- *As dietas serão fornecidas durante as refeições do **almoço e jantar.**
- *O café da manhã será substituído no quesito **proteína** oferecida.
- *Serão adaptados os gêneros alimentícios ao rol de alimentos aqui presente.
- ***Deverão ser transportadas em cubas inox e dispostas nos balcões térmicos com identificação prévia ou entregue embaladas em marmitas.**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIETÉTICOS

- *Arroz branco substituído por arroz integral;
- *Feijão preparado com baixo teor de sal;
- *Sucos deverão ser preparados com adoçantes.
- *Carnes/aves/pescados preparados com baixo teor de sal;
- *Substituição nas preparações fritas por cozidas/assadas no forno.
- *Doces elaborados substituídos por 01 (uma) fruta sazonal.
- ***ATENÇÃO: Todas as preparações dietéticas deverão ser SEPARADAS das preparações normais.**

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, destinadas aos apenados e servidores lotados nas unidades integrantes do Sistema Prisional da Secretaria de Estado da Justiça e de Defesa do Consumidor – SEJUC, em lote único.

Declaramos para os devidos fins, que o Sr. _____, portador (a) da cédula de identidade com R.G. sob o nº _____ SSP/____, representante da empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, visitou a unidade prisional _____, local de prestação de serviços do Objeto, verificando e tomando pleno conhecimento de todas as informações, características e elementos necessários à prestação dos serviços ao objeto do certame licitatório. **Neste ato, a empresa licitante declara e comprova de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da presente Licitação, assumindo todas as condições previstas, não havendo, portanto, nenhuma dúvida que prejudique a apresentação de proposta completa.**

_____/SE, ____ de _____ de _____.

(Assinatura e carimbo do servidor público responsável)

Nome:

Cargo:

RG n.º:

CPF n.º: