



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária
Subsecretaria de Administração

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE NUTRIÇÃO, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, PARA OS INTERNOS CUSTODIADOS E OS SERVIDORES DA CADEIA PÚBLICA NOBERTO FERREIRA DE MORAES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

1. PROPÓSITO

O presente Termo de Referência visa assegurar a viabilidade técnica para contratação emergencial, com base no art. 75, VIII da Lei Geral de Licitações, de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de Nutrição, Preparo e fornecimento de refeições transportadas, destinadas aos internos custodiados e servidores estaduais em efetivo exercício no Presídio Diomedes Vinhosa Muniz do Sistema Penitenciário do Estado do Rio de Janeiro, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 48816/23 que regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

1.1. Justificativa da Contratação

A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/RJ é uma das secretarias do Governo do Estado do Rio de Janeiro. Desde 2003 é o órgão responsável pelo sistema penitenciário e carcerário no Estado do Rio de Janeiro. Criada através do Decreto nº 32.621, publicado no dia 1º de janeiro de 2003, a fim de dar um tratamento individualizado e específico ao sistema penitenciário fluminense.

Particularmente, o sistema prisional do Rio de Janeiro é considerado prioridade e um dos grandes desafios para esse Governo. Em dados dos últimos anos, segundo Levantamento Nacional de Informações Penitenciárias do Ministério da Justiça, tem-se que o sistema composto por 43 (quarenta e três) unidades com capacidade para 28 (vinte e oito mil) pessoas, está sendo ocupado por mais de 51 (cinquenta e um mil) presidiários.

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 Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que institui as normas para a execução penal, artigos 12, 40 e 41, Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que fixou as regras mínimas para tratamento do preso no Brasil, bem como a Constituição Federal, art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e XLIX.

Os serviços contratados na Cadeia Pública Norberto Ferreira de Moraes são prestados por pessoas jurídicas do ramo de Nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas. O planejamento para a contratação de empresa especializada nestes serviços visa atender 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, seus servidores que estejam a serviço, com fornecimento de mão de obra qualificada, pelo período de até 01 (um) ano, limite estabelecido na Lei nº 14.133/2023, por se tratar de contratação emergencial.

Atualmente o fornecimento de alimentação na unidade prisional ora objeto da contratação emergencial, vem sendo prestado por Contratação 85/2023, sendo que o instrumento se encerra no dia 20/05/2024, conforme processo SEI-210108/000356/2023. Diante da ausência de tempo hábil para conclusão do procedimento licitatório (SEI-210108/000494/2022) entendeu-se pela abertura de contratação emergencial de serviço contínuo de nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas, para os internos custodiados e os servidores do sistema penitenciário do Estado do Rio de Janeiro, por meio desta.

1.2. Instrumentos de planejamento

Os serviços a serem contratados são prestados por pessoas jurídicas do ramo de Nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas. O planejamento para a contratação de empresa especializada nestes serviços visa atender 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, seus servidores que estejam a serviço, pelo período de 01 ano, limite estabelecido na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviço contínuo.

Assim, visando o cumprimento de suas atividades laborais a presente contratação encontra-se alinhado ao Plano Anual de Contratações da SEAP/RJ.

1.3. Disponibilidade Orçamentária e Financeira

As despesas com o presente processo correrão a conta do Orçamento da CONTRATANTE, cujo detalhamento será apresentado pelo Ordenador de Despesas para a execução do objeto deste Termo de Referência.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1. Definição do Objeto

2.1.1. Conforme ANEXO I – Local de Prestação do Serviço - a prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos internos custodiados e servidores estaduais em efetivo exercício no Presídio Diomedes Vinhosa Muniz envolve o processo de preparo, cocção, manipulação e transporte das refeições diárias até o local determinado pela Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.1.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional, com as condições higiênicas sanitárias adequadas, conforme previsto na RDC 216, de 15 de setembro de 2004, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

2.2. Identificação dos itens, quantidades e unidade

LOTE	DESCRIÇÃO	ID SIGA	UNIDADE
ÚNICO	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO DESJEJUM - Código do Item: 0672.002.0139	ID: 107732	266760
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO ALMOÇO - - Código do Item: 0671.001.0005	ID: 149931	266760
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO CEIA (SERVIDOR) -Código do Item: 0671.001.0013	ID: 171247	7440
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO CEIA (INTERNO) -Código do Item: 0671.001.0008	ID: 150075	256680
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO JANTAR -Código do Item: 0671.001.0006	ID: 149932	264120
	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - código do item 0672.002.0156	ID 136273	5280

2.3. Informações complementares

- 2.3.1. A quantidade de refeições solicitadas visa atender à necessidade das unidades prisionais ora objeto da contratação, conforme quantitativo diário de custodiados e servidores a serviço destas unidades.
- 2.3.2. A quantidade de refeições diárias serão variáveis, conforme necessidade das unidades prisionais (UP), uma vez que o quantitativo de presos e servidores a serviço destas unidades prisionais que necessitarão do fornecimento do serviço de alimentação, serão inconstantes, desta forma, o quantitativo mencionado no quadro acima, serve apenas, como parâmetro.
- 2.3.3 O parâmetro utilizado foi o quantitativo a maior já presente na UP (pico de elevação), pelas razões informadas em item anterior.
- 2.3.4. Em relação aos internos que precisarem deslocar-se para procedimentos externos às Unidades Prisionais, audiências por exemplo, estes deverão ser abastecidos por 02 (dois) Kits Lanches, que será equivalente a refeição do almoço.

2.4. Definição da natureza do Serviço

O objeto deste Termo de Referência enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Forma de execução

- A) A prestação de serviços de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (recebimento, armazenamento, preparo, cocção, transporte), distribuição e entrega das refeições, nos locais indicados pela CONTRATANTE. A alimentação deverá ser preparada nas dependências da CONTRATADA.
- B) A CONTRATADA deverá entregar as refeições nos endereços das unidades prisionais constantes no ANEXO I, o que implica que todos os preparos, operacionalização, bem como os custos referentes à logística de transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- C) O transporte do alimento preparado deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico sanitária, além de garantir que a alimentação transportada apresente a temperatura superior à 60°C, para preparações quentes e, inferior à 10°C para as preparações frias, conforme termos da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- D) As refeições serão distribuídas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) de forma ininterrupta.
- E) O sistema de distribuição das refeições será diferenciado para os internos e os servidores conforme descrito abaixo:
- *Internos:** As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, em alumínio com capacidade de 900 ml, identificados quando for dieta e protegidos contra contaminantes, devidamente acondicionadas e transportadas em caixas isotérmicas de dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, respeitando o binômio tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico sanitária. Nas refeições denominadas "dieta" deverão ser devidamente identificadas quanto ao nome do interno e a composição nutricional determinada por prescrição médica ou de nutricionista.
- *Servidores:** As refeições serão transportadas em cuba de inox, devidamente vedada e transportada em caixas isotérmicas, e acomodadas no refeitório em BALCÃO TÉRMICO. As refeições preparadas devem ser mantidas sob temperatura controlada, em equipamentos devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento respeitado o binômio tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico sanitária. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira à última refeição. As matérias-primas e os ingredientes utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- E) A distribuição das refeições para os comensais no interior da unidade prisional fica sob a responsabilidade da CONTRATANTE.
- F) As caixas isotérmicas, deverão possuir tampas individualizadas para que sejam devidamente vedadas após o acondicionamento das refeições porcionadas e durante o transporte até os comensais. Ressaltando, que tais tampas só poderão ser retiradas no momento em que os marmitex forem distribuídos ao consumidor final.

3.1.2 Composição das refeições:

- 3.1.1.1. A alimentação dos internos e funcionários será composta pelas seguintes refeições: Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia e, 2 (dois) Kits Lanche para os internos que tiverem apresentação externa (fórum e vídeo conferência).

- 3.1.1.2. No Desjejum e na ceia os itens: margarina, açúcar e suco poderão ser entregues em embalagens originais ou incolores e transparentes etiquetadas com disponibilização de copos descartáveis (200 ml) para preparo na Unidade, mantidas as mesmas quantidades per capita previstas em Tabelas abaixo, e somente mediante conveniência e autorização da Direção de cada Unidade com anuência da área técnica de Nutrição da SEAP.
- 3.1.1.3. Para o fornecimento de leite integral admite-se exclusivamente o leite UHT em embalagem tipo Tetrapak, devido ao alto grau de esterilização do produto e baixa perecibilidade.
- 3.1.1.4. O café só poderá ser fornecido de modo preparado.
- 3.1.1.5. Quando os insumos para preparo dos sucos forem entregues em embalagens originais e em pó, deverão ser disponibilizadas garrafas térmicas vazias e específicas para cada fim (café/leite/café com leite/suco).
- 3.1.1.6 A disponibilização diária de garrafas térmicas corretamente higienizadas, e, em quantidades e tamanho (capacidade) suficientes para as refeições é de responsabilidade da empresa CONTRATADA.
- 3.1.1.7. O Almoço e Jantar dos internos devem ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável, em alumínio com capacidade de 900 ml, reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis em plástico resistente, recicláveis e, embaladas individualmente em embalagem secundária. As refeições deverão ser acondicionadas e dispostas em caixas isotérmicas, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, de forma a conservar a temperatura das refeições, devendo ser utilizadas em quantidade suficiente para o número refeições entregues.
- 3.1.1.8. O peso mínimo do almoço e do jantar deverá ser de 600 gramas cada .
- 3.1.1.9. Os cálculos dos diversos gêneros alimentícios deverão ser realizados considerando o fator de cocção e o fator de correção, a fim de evitar deficiências na quantidade dos alimentos preparados. A CONTRATADA manterá para consulta da supervisão técnica em Nutrição da SEAP, a qualquer tempo e hora, os memoriais de cálculos acima mencionados, considerando estes fatores técnicos.
- 3.1.1.10. Os cardápios deverão ser confeccionados evitando a monotonia alimentar. Para tal diversidade nos cardápios, a CONTRATADA contará em suas unidades produtoras com equipamentos e utensílios que garantam a diversidade das preparações citados no item 3.1.2.3. deste Termo de Referência.
- 3.1.1.11. Os líquidos, quando preparados, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos (garrafa térmica) com capacidade adequada à quantidade a ser servida, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis resistentes para distribuição (capacidade de 200 ml para café com leite e sucos). Vale ressaltar que o recipiente térmico utilizado para o café com leite não poderá ser utilizado para servir outras preparações, sendo exclusiva para este fim.
- 3.1.1.12. Os pães deverão estar acondicionados em embalagem primária, em saco plástico apropriado para panificação (microporoso), contendo no máximo 50 unidades de pães. Estes sacos deverão estar etiquetados, com nome do fabricante, data de fabricação e data de validade.
- 3.1.1.13. As sobremesas e frutas deverão ser embaladas individualmente em recipientes apropriados (saco plástico transparente e sem cor), observada a gramatura especificada na Tabela 8.
- 3.1.1.14. A contratada deverá fornecer 02 (dois) Kits Lanche por interno, em substituição a refeição do almoço, quando convocados a comparecerem a apresentações externas , conforme metodologia desta Secretaria. O Kit deverá ser acondicionado em saco plástico transparente e sem cor e composto de acordo com a descrição na tabela 4.
- 3.1.1.15. A Ceia dos funcionários terá sua composição diferenciada dos internos, tendo em vista sua atividade laboral noturna (tabela 5).
- 3.1.1.16. Não será necessário o envio de “talheres” descartáveis e recicláveis em plástico resistente” para as refeições dos funcionários da SEAP, haja vista que os mesmos utilizarão os utensílios disponíveis nos refeitórios das próprias unidades. Haverá a obrigatoriedade de fornecimento de colheres e copos descartáveis somente para os reeducandos.
- 3.1.1.17. O café deverá ser servido apartado do leite respeitando sua porção unitária (Tabela1), fornecendo os utensílios para a retirada do alimento de forma higiênica.
- 3.1.1.18. A composição nutricional feijão ou qualquer alimento que possa ser de fácil perecimento, poderá ser servido separadamente dos outros itens da tabela 2, a pedido da fiscalização, em recipiente próprio ou em cubas de inox, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, devendo possuir mecanismos ou dispositivos capazes de garantir a adequada manutenção da temperatura recomendada para cada produto, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, fornecendo utensílios para a retirada do alimento de forma higiênica. As refeições servidas desta forma devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: nome da empresa, quantidade servida, data e horário da cocção do preparo e destino da refeição.
- 3.1.1.19. Os vegetais poderão ser fornecidos de modo apartado, a critério da fiscalização, alocadas em cubas de inox e devidamente acomodados em caixas isotérmicas devidamente higienizadas e específicas para este fim, com dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura, com a adoção de utensílios para sua retirada. As refeições servidas desta forma devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: nome da empresa, quantidade servida, data e horário da cocção do preparo e destino da refeição.
- 3.1.1.20 Nas datas comemorativas (natal e ano novo), deverá ser fornecido no almoço (25/12 e 01/01) e jantar (24/12 e 31/12) todos os alimentos descritos em Tabela 6.
- 3.1.1.21 O suco para os servidores deverá ser fornecido em pó ou concentrado para refresqueira.

TABELA 1: COMPOSIÇÃO DO DESJEJUM

DESJEJUM		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT	150 ml	EMBALAGEM TIPO TETRAPAK
CAFÉ PREPARADO	50 ml	GARRAFA TÉRMICA COM DISTRIBUIÇÃO DE COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 200 ML
AÇÚCAR	10 g	PODERÁ ESTAR DISSOLVIDO NO CAFÉ OU EMBALAGEM ORIGINAL OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E INCOLOR ETIQUETADO
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca	50 g	SACO PLÁSTICO INDIVIDUAL TRANSPARENTE E INCOLOR ETIQUETADO
MARGARINA COM SAL	10 g	SACO PLÁSTICO INDIVIDUAL TRANSPARENTE E INCOLOR ETIQUETADO

Obs.: O café em pó utilizado deverá conter selo de pureza ABIC

TABELA 2: COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR

ALMOÇO / JANTAR	
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
ARROZ	RECIPIENTES INDIVIDUAIS RECICLÁVEIS DE ALUMÍNIO +
PROTEÍNA	

GUARNIÇÃO	COLHER DE SOPA DESCARTÁVEIS E RECICLÁVEIS EM PLÁSTICO RESISTENTE
VEGETAIS	
FEIJÃO	PODERÁ SER FORNECIDO DE MODO APARTADO CONFORME ITEM 3.1.1.18.
SOBREMESA FRUTA ou DOCE	EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM RECIPIENTES PLÁSTICO TRANSPARENTE E INCOLOR
SUCO DE FRUTA	DILUÍDO EM ÁGUA NA GARRAFA TÉRMICA OU EM EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO COM DISTRIBUIÇÃO DE GARRAFA TÉRMICA COM DISTRIBUIÇÃO DE COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 200ML

- * Frequência de Carnes (**semanal**): 4x Frango, 4x Carne Bovina, 1x Viscera, 1x peixe, 2x Carne Suína, 1x Embutido (sábado ou domingo), 1x Ovo (A frequência considerada aplica-se aos cardápios elaborados para o almoço e jantar).
- * Frequência de Guarnição (**semanal**): 8x Vegetais, 1x Pirão, 3x Massas, 1x Farofa e 1x Polenta (A frequência considerada aplica-se aos cardápios elaborados para o almoço e jantar) .

TABELA 3: COMPOSIÇÃO DA CEIA (INTERNOS)

CEIA		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate	200 ml	EMBALAGEM TETRAPAK INDIVIDUAL
OU		
SUCO DE FRUTA, sabores diversos		DILUÍDO EM ÁGUA NA GARRAFA TÉRMICA OU EM EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO COM DISTRIBUIÇÃO DE GARRAFA TÉRMICA E COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 200ML
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca OU	50g	EMBALADO EM SACO PLÁSTICO INDIVIDUAL TRANSPARENTE E INCOLOR ETIQUETADO
BOLO INDIVIDUAL	40g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE ETIQUETADO
MARGARINA COM SAL	10 g	SACO PLÁSTICO INDIVIDUAL TRANSPARENTE E INCOLOR ETIQUETADO

* Frequência (**semanal**): 4x bebida láctea, 3x suco de fruta, 5x pão com margarina, 2x bolo individual

TABELA 4: COMPOSIÇÃO DO KIT LANCHE (DOIS PARA CADA INTERNO)

LANCHE (FÓRUM E VÍDEO CONFERÊNCIA)		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate	200 ml	EMBALAGEM TETRAPAK INDIVIDUAL
SUCO DE FRUTA, sabores diversos	200 ml	EMBALAGEM TETRAPAK INDIVIDUAL
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca	100 g (2 pães 50g)	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E INCOLOR ETIQUETADO
QUEIJO PROCESSADO UHT	34 g (2 sachês de 17g)	SACHÊ
MARGARINA COM SAL	10 g em cada pão	INSERIDA NO PÃO
MAÇÃ	120 g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E INCOLOR

TABELA 5: COMPOSIÇÃO DA CEIA (SERVIDORES)

CEIA		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate ou SUCO DE FRUTA, sabores diversos	200 ml	EMBALAGEM TETRAPAK
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca	50 g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E INCOLOR
QUEIJO MUÇARELA OU PRESUNTO	20g 20g	INSERIDO NO PÃO
MAÇÃ OU BANANA	1 UNIDADE	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E INCOLOR

* Frequência (**semanal**): 4x bebida láctea, 3x suco de fruta, 4x pão com queijo mussarela, 3x pão com presunto.

TABELA 6: EVENTOS COMEMORATIVOS

PREPARAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO	PORÇÃO (por refeição)
CHESTER	KG	Natal/Ano Novo	250g
PERNIL S/OSSO	KG	Natal/Ano Novo	120g
PERU	KG	Natal/Ano Novo	250g
RABANADA	KG	Natal/Ano Novo	200g

3.1.2 Cardápios

3.1.2.1. A CONTRATADA deverá elaborar o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, encaminhando-o até o quinto dia útil de cada mês, para aprovação pela Equipe de Nutrição da CONTRATANTE, constando obrigatoriamente as Fichas Técnicas de elaboração das preparações, conforme modelo apresentado no ANEXO VII. Somente serão aceitos pela CONTRATANTE para análise os cardápios que constem a referida ficha técnica de todos os horários de refeições junto à identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração. Preparações que não contenham as referidas solicitações serão indeferidas, mesmo que de forma eventual, pois a CONTRATANTE utilizará das informações para avaliação do objeto do contrato quanto à sua palatabilidade e harmonia, do ponto de vista nutricional e culinário. A não execução do cardápio aprovado, exceto em situações justificadas com antecedência será considerado como inexecução parcial do contrato, cabendo as penalidades descritas em art. 156 da Lei 14133/21.

- 3.1.2.2. Só serão admitidas as solicitações de alterações nos cardápios por parte da CONTRATADA, com antecedência de no mínimo 24 horas, com cópia para o fiscal do contrato, sendo estas autorizadas pela Equipe de Nutrição da SEAP. Serão limitados em até 10 (dez) pedidos de alterações do cardápio ao mês.
- 3.1.2.3. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diários a partir dos grupos alimentares e da gramatura especificados nas Tabelas 3, 7 , 8 e 9.
- 3.1.2.4. Os funcionários assim como os internos que apresentarem necessidade de dieta especial deverão ser atendidos pela CONTRATADA, para este fim, mediante prescrição médica ou nutricional sendo devidamente identificados quanto ao nome e a composição nutricional determinada por prescrição médica. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal.
- 3.1.2.5. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. A carne, seja ela bovina, suína, de aves ou peixe, os embutidos/ultraprocessados e ovos devem corresponder às expectativas do CONTRATANTE no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutritiva e organoléptica/sensorial.
- 3.1.2.6. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados. Devem ser coletados, diariamente, 1 (uma) amostra de cada refeição daquelas mencionadas na Tabela 2. Os alimentos devem ser coletados em acordo com o seguinte método:
- a. Identifique o saco estéril com: o nome da unidade, nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta, e o nome do responsável pela coleta;
 - b. Higienizar as mãos e calçar luvas descartáveis;
 - c. Abrir o saco de coleta sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
 - d. Colocar a amostra do alimento (aproximadamente 200g), utilizando utensílios higienizados;
 - e. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem adequadamente, evitando vazamento;
 - f. Armazenar a embalagem em temperatura a dezoito graus negativos por 72 horas.
- 3.1.2.7. Quando for oferecido a refeição "dobradinha" , este deverá ser servida na proporção mínima de 250g (duzentos gramas) e deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (130g), bucho (80g) e linguiça calabresa (40g).
- 3.1.2.8. Quando for oferecido a refeição "feijoada", este deverá ser servida na porção mínima de 250g (duzentos e sessenta gramas) deverá ser elaborada nas seguintes composições: Carnes: lombo salgado, carne seca, linguiça calabresa ou paio e bacon (30g cada) e feijão preto grupo 1 cozido (130g), e temperos por refeição .
- 3.1.2.9. Em hipótese alguma poderá ser oferecida proteína texturizada de soja em substituição ou misturada à proteína.
- 3.1.2.10. Suco adoçado, em diluição de acordo com a especificação técnica do produto, nos sabores de frutas variadas, em porções de 200 ml (duzentos mililitros) por pessoa, servido diariamente no almoço/ jantar/ ceia , podendo ser entregue em pó para ser preparado na unidade em acordo com o item 3.1.1.2.
- 3.1.2.11. A discricionariade de cada fiscal poderá ser de conhecimento dos internos o cardápio do mês, sendo este exposto em área comum das unidades prisionais e desde que não comprometa a segurança e o bom andamento do serviço .
- 3.1.2.12. A carne bovina poderá ser fornecida em aspecto "moído" desde que seja utilizado os tipos especificados em Tabela 7.
- 3.1.2.13. A carne é uma estrutura formada de fibras musculares e tecido conjuntivo (fibras de colágeno e gorduras subcutânea, inter e intramuscular). As carnes ofertadas nas refeições pela CONTRATADA devem apresentar os atributos de qualidade organoléptica “percebida pelo consumidor” como as características de cor, aroma, sabor, textura, registro de inspeção sanitária com certificado de origem. Quando solicitada a CONTRATADA deverá apresentar a rotulagem da matéria-prima utilizada para fins fiscalizatórios.

TABELA 7: COMPONENTES E GRAMATURA PROTEÍNA				
Denominação	Tipo de carne	Tipo de corte	Preparação	Per capita final coccionado
	Coxão mole	Bife/Cubo/Isca		
Carne Bovina	Patinho	Bife/Cubo/Isca	grelhado/frito	120g * v. 3.1.2.7 e 3.1.2.8. (feijoada e dobradinha)
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/refogado	
	Pá ou Acém			
	Coxão duro			
Carne suína	Copa lombo	Bife/Isca/Cubos	Grelhado/Frito/Cozido	
	Pernil sem osso	Cubos		
	Carré	Fracionado		
	Pertences para feijoada (lombo salgado, carne seca, linguiça calabresa ou paio, orelha e bacon)	Fracionado	Feijoada	
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa sem osso	Fracionada sem osso	Cozido/Refogado	
			Assado	
	Filé de peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/frito	
Peixe	Filé de pescada ou Merluza	Filé inteiro ou em iscas	Cozido ou frito	
Ovo	tipo extra	Inteiro	Cozido ou frito	
			Omelete, mexido, inteiro	
Embutidos / Ultraprocessados	Linguiça toscana	XXX	Assado/frito/cozido/grelhado	
	Hamburger de carne			
	Steak de frango			
	Almôndega de carne ou frango			
	Salsicha			
Visceras	Bucho bovino e linguiça calabresa	Fracionado	Dobradinha	
	Moela de frango	Inteiro	Cozido ou refogado	
	Fígado de frango	Inteiro	Cozido ou refogado	
	Fígado Bovino	Bife/Isca	Cozido ou refogado	
Condimentos e temperos	XXX	XXX	Alho, Cebola, Pimentão, Polpa de Tomate, Colorau, Cominho, Sal, Vinagre e Louro.	QSP

*Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e/ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação de Vigilância Sanitária.

**NÃO SERÁ ACEITO a utilização de: “carne bovina de recorte industrial”, carne bovina compactada , carne de ave/frango compactado ou carnes com excesso de pele, tecido nervoso e conjuntivo .

***Linguiças e salsichas: quando presentes no cardápio, deverão ser servidas 02 (duas) unidades, desde que equivalentes a 01 (uma) porção de 120g (cento e vinte gramas) pronto, ou 01 (uma) unidade acrescida de 01 (um) ovo cozido, que, somados apresentem 120g (cento e vinte) +/- 10%.

****Ovos: Quando presentes no cardápio: 02 (duas) unidades por pessoa, desde que sejam equivalentes a 100g (cem gramas) +/- 10%.

***** É proibida a utilização de Proteína Texturizada de Soja (PTS) nas preparações ou adicionadas às preparações.

***** As carnes ofertadas nas refeições pela CONTRATADA devem apresentar os atributos de qualidade organoléptica/sensorial, “percebida pelo consumidor”, como as características de cor, aroma, sabor, textura, registro de inspeção sanitária com certificado de origem. Quando solicitada a CONTRATADA deverá apresentar a rotulagem da matéria-prima utilizada para fins fiscalizatórios.

TABELA 8: ESPECIFICAÇÃO E GRAMATURA POR ALIMENTO			
SALADAS (vegetais)			
Denominação	Preparação	Especificação	Per capita final coccionado
Folhosos	Picado cru	Acelga/couve	40g
		Alface (crespa/americana/lisa)	
		Mostarda/agrião/chicória/rúcula	
Legumes	Ralado cru	Beterraba	40g
		Cenoura	
		Abobrinha	
	Picado cru	Rabanete	40g
		Tomate	
		Vinagrete (tomate, cebola, pimentão)	
	Picados Cozidos	Abóbora	40g
		Abobrinha	
		Batata Baroa	
		Batata Inglesa	
		Beterraba	
	Picados Cozidos	Brócolis	40g
		Cenoura	

		Chuchu	
		Couve-flor	
		Ervilha	
		Milho verde	
		Vagem	
Condimentos e temperos	PICADO/RALADO/ COZIDO	Alho, Cebola, Louro, Sal, Vinagre., Tomate	QSP

****De acordo com a sazonalidade.**

GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR:			
Denominação	Preparação	Especificação	Per capita final coccionado
Massas	Macarrão	espaguete/parafuso/penne ao alho e óleo / ao molho sugo	70g
	Lasanha	Mussarela e Apresuntado ao molho	
Diversos	Purê	Batata/misto	70g
	Ensopados	Chuchu/ batata/cenoura/baroa/mandioca/moranga/inhame	
	seleta de legumes	legumes diversos	
	Sautê	mandioca/cenoura/batata inglesa/batata doce	
	Assada	batata inglesa/batata doce/abóbora	
	Refogados	chuchu/ couve/almeirão/quiabo/acetga/ mostarda/brócolis/vagem/couve-flor/abobrinha/chicórea	70g
	Sufê	chuchu/couve-flor/legumes	
	Fritos	batata inglesa/mandioca/batata doce	
Farináceos	Angu/Polenta	refogada/ao molho	70g
	Farofa/Virado	Cenoura	
		Couve	
		Ovos/Banana	
Condimentos e temperos	EM TODAS AS PREPARAÇÕES	Alho, Cebola, Louro, Sal	QSP

ARROZ - ALMOÇO/JANTAR		
Especificação	Tipo	Peso (g)
Arroz	Simples	220g
	Composto (cenoura ou brócolis)	
Condimentos e temperos	Alho, Cebola, óleo de soja, Sal	QSP

FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR:			
Especificação	Tipo	Preparação	Peso (g)
Feijão	Preto/Branco grupo 1	Composto (feijoada/dobradinha)	150g
	Preto/ Cariquinha grupo 1	simples	* v. 3.1.2.7 e 3.1.2.8 (feijoada e dobradinha)
condimentos e temperos	xxx	Alho, cebola, louro, sal e óleo de soja	QSP

SOBREMESA		
Especificação	Tipo	Peso (g)
Frutas da Época de acordo com a sazonalidade	banana	1 unidade
	laranja	
	maçã	
	pera	
	tangerina	120 g
	mamão	
	melancia	
	manga	
Doces de fruta	abacaxi	50g
	doce - bananada	
	doce de goiaba	
	doce de abacaxi	
	doce de limão	
Doces	cocada	
	quebra queixo	
	doce de abóbora	
	doce de amendoim	
	pé de moleque	
	doce de leite	
	pé de moça	

TABELA 9 : FREQUÊNCIA MENSAL DOS VEGETAIS

Vegetais :

TIPO	FREQUÊNCIA
VEGETAL TIPO A (folhas, flores, botões e hastes contendo cerca de 5% de carboidratos em sua composição nutricional.)	24 VEZES/MÊS
VEGETAL TIPO B(frutos, sementes e raízes contendo cerca de 10% de carboidratos em sua composição nutricional.)	24 VEZES/MÊS
VEGETAL TIPO C(raízes e tubérculos contendo cerca de 20% de carboidratos em sua composição nutricional.)	12 VEZES/MÊS

Guarnições:

TIPO	FREQUÊNCIA
LEGUMES DIVERSOS	32 VEZES/MÊS
FARINÁCEOS	12 VEZES/MÊS
MASSA	12 VEZES/MÊS

EXEMPLO DE CARDÁPIO MENSAL

Semana1

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Carne bovina	Viscera	Carne Bovina	Frango	Carne suína	Carne bovina	Embutido
JANTAR	Frango	Carne Bovina	Frango	Carne suína	Frango	Peixe	Ovo

Semana2

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Peixe	Frango	Viscera	Carne bovina	Carne suína	Embutido	Frango
JANTAR	Carne bovina	Carne bovina	Frango	Ovo	Frango	Carne suína	Carne bovina

Semana 3

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Viscera	Frango	Carne bovina	Carne suína	Frango	Frango	Carne Bovina
JANTAR	Frango	Carne bovina	Peixe	Carne bovina	Carne suína	Ovos	Embutido

Semana 4

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Viscera	Carne bovina	Ovo	Frango	Carne bovina	Carne suína	Frango
JANTAR	Carne suína	Frango	Carne bovina	Peixe	Frango	Embutido	Carne bovina

Refeição	Preparação	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	vegetais	Folhosos cru (Alface)	Legumes ralados (cenoura)	Legumes cozidos (beterraba)	Folhosos cru (Couve)	Legumes cozidos (Abobrinha)	Legumes Picado (vinagrete)	Legumes cozidos (Chuchu)
	Prato principal	Isca de patinho	Frango grelhado	Músculo ensopado	Isca de frango	Feijoada ou Dobradinha	Carne bovina moída	Salsicha
	Guarnição	Abóbora assada	Purê de batata	Cenoura sauté	Jardim de legumes	Farofa	Abobrinha refogada	Macarrão ao sugo
	feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	-----	Feijão	Feijão
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Sobremesa	maçã	doce de banana	laranja	cocada	tangerina	doce de amendoim	banana
JANTAR	Suco	suco	suco	suco	suco	suco	suco	suco
	vegetais	Legumes Picado (tomate)	Folhosos cru (Acelga)	Legumes cozidos (Vagem)	Legumes ralados (Beterraba)	Legumes cozidos (batata)	Folhosos cru (Chicória)	Legumes cozidos (Abóbora)
	Prato principal	Peixe frito	Acém em cubo	Sobrecoxa desossada	Copa lombo	Frango assado	Frango grelhado	Omelete
	Guarnição	chuchu refogado	Farofa	Purê misto	Aipim frito	Purê batata	macarrão alho e óleo	Couve-flor
	feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Sobremesa	perá	maçã	doce de amendoim	tangerina	doce de abóbora	manga	. Pé de moleque	
	suco	suco	suco	suco	suco	suco	suco	suco

TABELA 10: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DIETAS ESPECIAIS

GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE MEDIDA	PORÇÃO (Por Refeição)
ADOÇANTE DIETÉTICO EM SACHÊ	SACHÊ	2 envelopes
BOLACHA SEM GLÚTEN SALGADA	KG	50g
LEITE LONGA VIDA UHT DESNATADO	L	200 ml
LEITE DE VACA SEM LACTOSE	L	200 ml
MANTEIGA SEM SAL, EMBALAGEM INDIVIDUAL	UNIDADE	10g
OVO PREPARADO (COZIDO, POCHÊ, ETC)	UNIDADE	2 unid.
SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ, SABOR BAUNILHA	LATA	31,5 g

3.1.3. Padrão de Alimentação

- 3.1.3.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, conforme legislação sanitária, dentre as quais se destacam:
- A) A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- B) A elaboração de cardápio diário completo;
- C) O Responsável técnico (RT) da contratada deverá propor dietas especiais (hipossódicas, hiperglicêmicas, hipolipídicas, hipocalóricas, hipercalóricas, hiperprotéicas e outras que se fizerem necessárias), obedecendo à prescrição médica e também as garantias legais citadas.

- C.1) O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- C.2) O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- C.3) O pré-preparo e cocção da alimentação;
- C.4) A coleta diária, nas dependências da CONTRATADA, de amostras da alimentação preparada, das refeições almoço e jantar, por 72 horas;
- C.5) O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido (tabela 7), utilizando-se de utensílios apropriados;
- C.6) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- C.7) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- C.8) Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da CONTRATADA, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- C.9) A fim de se evitar insetos e roedores a CONTRATADA deverá implantar um controle integrado de pragas, incluindo procedimentos de prevenção e eliminação (dedetização) por empresa especializada. Os produtos utilizados necessitam estar registrados no Ministério da Saúde.
- C.10) Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, considerando que a prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada e transportada.

3.1.4. Equipe de Trabalho

- 3.1.4.1. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 3.1.4.2. A necessidade de profissionais especializados na área de Nutrição, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4) para a supervisão, coordenação, controle, fiscalização e execução de todas as atividades de preparo e distribuição da alimentação pronta. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro o(s) profissional(is) Nutricionista(s) de acordo com os parâmetros numéricos mínimos de referência e as atribuições definidas no Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em especial àquelas observações contidas na Resolução – CFN nº 600/2018.
- 3.1.4.3. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 3.1.4.4. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- 3.1.4.5. Manter os empregados dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 3.1.4.6. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 3.1.4.7. 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 da manipulação de alimentos (higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, relacionamento pessoal e atendimento, técnicas culinárias, treinamento em dietoterapia, preparo de suplementos orais, entre outros), obrigatoriamente, pelo menos, 2 vezes ao ano. Também, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à CONTRATANTE em todos os treinamentos de todas as unidades.

3.1.5. Transporte

- 3.1.5.1. O transporte de alimentos deverá ser realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 216, de 15 de DEZEMBRO de 2006.
- 3.1.5.2. Os veículos de transporte de alimentos devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A) concedido pela Autoridade Sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene;
- 3.1.5.3. Todos os veículos utilizados pela CONTRATADA para o transporte de alimentos e seus motoristas e entregadores deverão ser previamente cadastrados junto à SEAP.
- 3.1.5.4. A logística de transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizada em veículo fechado utilizados unicamente para estes fins.
- 3.1.5.5. No transporte, os alimentos quentes prontos para o consumo deverão ser mantidos em temperatura superior a 60° C e os alimentos frios, mantidos sob temperatura abaixo de 10° C, em um recipiente adequado à sua manutenção. Necessária presença de equipamento para controle de temperatura das refeições, uma vez que são alimentos que precisam de condições especiais de conservação.
- 3.1.5.6. Considerando que as Normas Sanitárias e a Equipe de Nutrição indicam que um alimento pode se manter fresco por até 06 (seis) horas, desde que sejam mantidas as condições de temperatura adequada. No caso específico da alimentação para unidades prisionais, até 02 (duas) horas podem ser necessárias para a comida entrar na unidade e chegar aos internos, devendo, necessariamente, garantir que não seja ultrapassado o prazo máximo de 3 (três) horas, desde o término da cocção, que deverá ser registrada pela RT, até a efetiva entrega às unidades prisionais.
- 3.1.5.7. Manter a quantidade de veículos em número suficiente e em condições adequadas de higienização e conservação a fim de cumprir o horário de distribuição estabelecido no item 3.1.6.8.
- 3.1.5.8. Todas as portas do compartimento de carga dos veículos, depois de carregados com as caixas isotérmicas, deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à SEAP, diariamente pela CONTRATADA.
- 3.1.5.9. Admitirá a subcontratação pela CONTRATADA dos serviços de transporte da alimentação preparada para as unidades prisionais/administrativas.

3.1.6. Forma de recebimento e distribuição das refeições

- 3.1.6.1. A entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pela CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA e acompanhados por um representante da CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.
- 3.1.6.2. A CONTRATADA será responsável apenas pela montagem e distribuição dos alimentos que integram a refeição dos servidores em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO), não havendo, contudo, nenhum serviço de copeiragem, a cargo da CONTRATADA, dentro do refeitório de cada unidade prisional.
- 3.1.6.3. As refeições servidas aos funcionários deverão ser distribuídas em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO) compostas por parte térmica para a comida quente e parte fria para saladas. Esse equipamento necessário será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato.
- 3.1.6.4. É terminantemente proibida a utilização de qualquer espaço dentro das Unidades Prisionais como depósito de alimentos e/ou bebidas de propriedade da CONTRATADA.
- 3.1.6.5. Instalar 1 balança digital, certificada e aferida pelo INMETRO, na Unidade Prisional, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório da gramatura das refeições servidas diariamente. Esse equipamento será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato, e poderá ser retirada pela CONTRATADA ao

final do contrato.

3.1.6.6. Disponibilizar à CONTRATANTE , um termômetro digital tipo espeto para que seja aferida as refeições utilizadas como amostragem, ou caso seja necessário, na quantidade que o fiscal achar adequado para averiguação da temperatura superior a 60° C nas preparações quentes e, nos alimentos frios, se permanecem mantidos sob temperatura abaixo de 10° C, a fim de garantir a conservação do alimento/refeição. Esse equipamento será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato, e poderá ser retirado pela CONTRATADA ao final do contrato.

3.1.6.7. Disponibilizar 5 (cinco) refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) e 01 (uma) refeição "Kit-lanche", conforme tabela abaixo, sem custo, além do quantitativo solicitado, para degustação, inspeção e guarda da amostra pela CONTRATANTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue por refeição.

3.1.6.8 O horário de entrega das refeições respeitará a planilha abaixo:

HORÁRIO DE FORNECIMENTO		
INTERNOS E SERVIDORES	DESJEJUM E KIT LANCHE	07h00min às 07h30min
	ALMOÇO	11h00min às 12h30min
	JANTAR	15h30min às 16h30min
	CEIA	15h30min às 16h30min

3.1.6.9. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Direção da Unidade Prisional ou por um dos integrantes da Comissão de Fiscalização, à CONTRATADA, em Sistema de Alimentação da SEAP-ALIPEN , ou, em caso comprovado de falha ou inoperância no sistema, por telefone, até às 17:00 (dezessete horas) do dia anterior ao fornecimento.

3.1.6.10. O quantitativo carcerário/servidores poderá ser majorado além do parametrizado no ANEXO I, de forma absolutamente excepcional, desde que acompanhada da devida justificativa e de eventuais documentos comprobatórios, mediante anuência, por escrito, através de e-mail, do Gestor do Contrato.

3.1.6.11. Diariamente, a CONTRATADA deverá imprimir e entregar 2 (duas) vias do Formulário Diário de Recebimento, por refeição, nos moldes constantes no Anexo III do TR, às custas da contratada, sendo 01 (um) para ficar com a própria empresa e 01 (um) com a Fiscalização que será ao final de cada mês digitalizado e enviado à Gestão do Contrato, como documento essencial para o correto pagamento do quantitativo de serviço prestado (quantidade de refeições fornecidas).

3.1.6.12. No referido Formulário deve, ainda, ser identificado pela CONTRATADA o dia e hora de elaboração de cada refeição (cocção).

3.1.6.13. A comissão de fiscalização, na presença do representante da CONTRATADA, recusará, de forma fundamentada, o recebimento parcial ou total das refeições quando constatada a não observância das especificações técnicas e condições de aceitabilidade do objeto. Nessa hipótese, a direção da unidade prisional, por segurança, acautelará as refeições em desconformidade e comunicará imediatamente à CONTRATADA, que terá o prazo de 02 (duas) horas para substituir as refeições recusadas.

3.1.6.14. No intuito de garantir um maior planejamento e controle de desperdício e eventual proposta de destinação das refeições não consumidas, deve ser acrescido ao Formulário a que se refere o item 3.1.6.11., o número de refeições que excederam o quantitativo da população carcerária no referido dia.

3.1.6.15. A CONTRATADA disponibilizará um carro de carga tipo plataforma, para transporte das refeições entregues, facilitando de seu fornecimento nas dependências da CONTRATANTE, que poderá ser retirada pela CONTRATADA ao final do contrato.

3.1.6.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar os utensílios “concha e pegador” de plástico para retirada do feijão e vegetais/guarnição respectivamente nos casos de fornecimento em apartado a refeição principal. A cada 500 (quinhentos) internos da unidade prisional, deverá ser providenciado 10 (dez) de cada utensílio.

3.1.6.17 A CONTRATADA deverá disponibilizar refresco para suco dos servidores.

3.1.7. Situação de Emergência e Planos de Contingência.

3.1.7.1. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

3.1.7.2. Atender as possíveis intercorrências, com o comunicado do Fiscal do Contrato, daquelas refeições que estiverem impróprias ou inadequadas ao consumo, sendo necessário, portanto, a sua substituição em até 2 (duas) horas da referida comunicação, evitando-se, assim, o transtorno que a falta de alimentação ou seu atraso excessivo podem causar em um ambiente de reclusão coletivo.

4. DESENHO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Regime de contratação

Trata-se de Contratação Emergencial com fulcro ao inciso VIII, art. 75 da Lei 14.133/21

4.2. Regime de execução

O Regime de Execução a ser adotado será a EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO, possibilitando que a Secretaria pague efetivamente pela quantidade de refeições fornecidas, gerando economicidade, de modo a atender ao que dispõe o inciso XXVIII, art. 6º da Lei Federal n.º 14.133/21.

4.3. Duração do contrato

O prazo de vigência do contrato será de até 01 (um) ano contados a partir da data designada no Memorando de Início dos Serviços, não cabendo à prorrogação com fulcro ao inciso VIII, art. 75 da Lei de Licitações vigente.

4.4. Reajuste de preços

O objeto deste Termo ora contratado será fixo e irrevogável.

4.5. Garantia contratual

4.5.1. Exigir-se-á do vencedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, contado da data de início dos serviços, constante no memorando de início de serviços expedidos pela fiscalização da SEAP-RJ, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo §1º, art. 96 da Lei nº 14.133/2021, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, com a validade durante toda vigência do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

4.5.2. A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

4.5.3. A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação. Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/21, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

4.5.4. Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

4.6. Critérios e práticas de sustentabilidade

A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no Decreto Estadual nº 43.629/2012, o qual estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Rio de Janeiro, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Assumirá assim o compromisso :

- a. Uso racional da água;
- b. Gestão e destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais de resíduos sólidos;
- c. Gestão energética eficiente;
- d. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.7. Possibilidade de subcontratação

Será admitida a subcontratação exclusivamente para o serviço de transporte das refeições, à custas da Contratada, desde que devidamente autorizado pela Contratante.

4.8. Possibilidade de participação de Consórcio

A participação de consórcios não será admitida, uma vez que o objeto a ser adquirido é amplamente comercializado por diversas empresas no mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço;

4.9. Possibilidade de participação de Cooperativa

A participação de cooperativa não será admitida, uma vez que o objeto a ser adquirido é amplamente comercializado por diversas empresas no mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço;

4.10. Incidência do Programa de Integridade

A empresa vencedora do certame se compromete a cumprir as exigências legais mínimas para um sistema de governança corporativa, bem como os pontos relevantes do Decreto do Estado do Rio de Janeiro de número 46.366/2018, assim como as obrigações decorrentes da Lei nº 7.753, de 17 de outubro de 2.017, do Estado do Rio de Janeiro.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. Indicar formalmente o gestor e os fiscais para acompanhamento da execução contratual.
- 5.2. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 5.3. Proceder diariamente o recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, amostras no almoço e no jantar.
- 5.4. Encaminhar para liberação de pagamento as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 5.5. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou do fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - 5.5.1. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos em edital, as quantidades de refeições e descartáveis previstos e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
 - 5.5.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos internos e funcionários, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
 - 5.5.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
 - 5.5.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas. Comunicar a CONTRATADA, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para sua correção.
 - 5.5.5. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
 - A) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
 - B) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 5.5.6. Utilizar o sistema ALIPEN para solicitações diárias de alimentação, bem como a fiscalização desta ;
- 5.5.7. 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.
- 5.5.8. Os servidores da Divisão de Alimentação farão inspeções habituais para constatar se a CONTRATADA está prestando o fornecimento das refeições da forma regida pelo Termo de Referência, colaborando assim com a fiscalização do CONTRATO. Desta forma , utilizará para esta inspeção o ANEXO IV.
- 5.6. São de responsabilidade da CONTRATANTE o descarte dos resíduos produzidos pelo consumo das refeições realizadas pelos internos e servidores das unidades prisionais.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. Preparar e produzir as refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATADA, para atender o objeto desta contratação, e fornecê-lo aos internos e servidores das Unidades Prisionais, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número e os tipos de refeições e os respectivos horários e locais de entrega.
- 6.2. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes nas tabelas do item 6, em

especial no que concerne à observância do tempo máximo de 3 (três) horas entre a elaboração da refeição (cocção) e a chegada até o destino final (unidade prisional) previsto no item 3.1.5.6. do presente TR.

6.3. 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.

6.4. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.

6.5. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pelas unidades prisionais, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à CONTRATANTE.

6.6. Responsabilizar-se única e exclusivamente por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

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

6.8. São de inteira responsabilidade da contratada os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, sendo que esses materiais deverão estar em condições compatíveis com as exigências das autoridades sanitárias e de segurança para armazenar e conservar gêneros e produtos, bem como para preparar e servir as refeições.

6.9. Arcar com a aquisição dos gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (encargos, benefícios e EPI), materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Contempla, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

6.10. É necessário que os espaços utilizados para a execução do preparo da alimentação sejam adequados às normas sanitárias vigentes e providos de todos os equipamentos e utensílios necessários, além de mantê-los em perfeitas condições de uso, em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições das referidas unidades, de acordo com a estimativa de quantitativo prevista.

6.11. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.

6.12. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios (balcão térmico, balança, hot box, garrafa térmica) de sua propriedade, mantendo-os em condições adequadas de uso. Havendo a necessidade operacional de substituição dos mesmos, no todo ou em parte do necessário à execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de substituição.

6.13. Fornecer, de forma contínua, refeições na forma transportada, entendida como sendo a preparação nas dependências da CONTRATADA, ficando sob inteira responsabilidade da mesma o transporte até os locais determinados pela CONTRATANTE.

6.14. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4), em acordo às normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), Resolução CFN Nº600/2018.

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

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

6.17. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras diárias de todas as preparações para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

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

6.19. Apresentar cópia, quando solicitada pela CONTRATANTE, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 5.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

6.20. Manter durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da contratação.

6.21. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

6.22. Adequar a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário.

6.23. Utilizar o Sistema de Alimentação da SEAP-ALIPEN, para acompanhamento de solicitações quantitativas diárias de alimentação .

6.24. Acompanhar diariamente os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato.

6.25. É vedado à CONTRATADA utilizar as dependências da CONTRATANTE para quaisquer fins, salvo o uso do espaço para distribuição de refeições.

6.26. A CONTRATADA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.

6.27. É terminantemente proibida a contratação pela CONTRATADA, a qualquer título e, ainda que informalmente, de servidor público estadual efetivo, celetista ou exclusivamente detentor de cargo em comissão ou função de confiança para realização de quaisquer atividades relativas à execução do presente contrato.

6.28. É terminantemente proibida a utilização de qualquer espaço dentro das Unidades Prisionais como depósito de alimentos e/ou bebidas de propriedade da CONTRATADA, haja vista que o transporte das refeições integra o objeto do presente contrato.

6.29. Não é da responsabilidade da CONTRATADA o descarte dos resíduos produzidos pelo consumo das refeições realizadas pelos internos e servidores das unidades prisionais.

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

7. VISITA TÉCNICA

7.1. É facultado à empresa comparecer fisicamente ao local da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-lo em conjunto com os eventuais equipamentos

existentes, tomando ciência de suas características, material utilizado, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta contratação.

7.2. A empresa, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o representante legal da empresa assiná-lo, reconhecendo firma, e solicitar a assinatura do servidor da SEAP/RJ responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pela empresa vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

7.3. A opção pela visita física para a realização de vistoria técnica constitui direito e ônus da empresa, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, mas não ostenta caráter eliminatório do certame para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, a empresa resolver não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços objeto da contratação, caso vitorioso no certame, não poderá alegar desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual. Nessa hipótese, como alternativa possível, admite-se a apresentação de declaração da empresa no sentido de que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução. Essa Declaração de Conhecimento das Condições de Execução do Objeto Contratual deverá ser elaborada de acordo com o Anexo VI, devendo o representante legal da empresa assiná-lo, devendo ser entregue pela empresa vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

7.4. O agendamento para a realização da visita física para a realização de vistoria técnica poderá ser feito com o seguinte órgão: Divisão de Alimentação, por meio do telefone (21) 2334-6273, e-mail: divsccda@seap.rj.gov.br, em dias úteis nos horários de 09h às 17h. As visitas físicas para a realização de vistoria técnica deverão ser agendadas pelo órgão da Administração, isoladamente, em datas e horários distintos, de forma a impedir a reunião dos diversos interessados em participar da contratação.

7.5. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao conhecimento do certame, estendendo-se até 02 (dois) dias úteis anteriores à data prevista para finalização do instrumento. Para a vistoria, o representante legal da empresa e/ou seu preposto credenciado deverão estar devidamente identificados.

8. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

8.1. Qualificação Técnica e Operacional

8.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

8.1.1.1. Atestado de capacidade técnica, registrado perante o Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4) emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação;

8.1.1.2. Poderá ser apresentado mais de um atestado de capacidade técnica, sendo aceito o seu somatório, desde que reste demonstrada a execução concomitante do objeto.

8.1.1.3. A aptidão técnico e operacional para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação poderá ser demonstrada pela execução pretérita de no mínimo 40% (quarenta por cento) do quantitativo relativo às seguintes parcelas do objeto proposto.

8.1.1.4. Registro ou inscrição perante Conselho Regional de Nutricionista da 4ª Região (CRN-4);

8.1.1.5. Declaração indicando o nome, o CPF e nº do registro na entidade profissional competente do responsável técnico que acompanhará a execução do objeto desta contratação, com a comprovação da experiência anterior e o respectivo vínculo, conforme abaixo:

8.1.1.6. A empresa deverá demonstrar que possui no seu quadro permanente, na data da contratação, profissional ou profissionais de nível superior detentor(es) de Atestado(s) de Responsabilidade Técnica que comprove(m) a execução das seguintes atividades em características técnicas similares às do objeto da presente contratação, consideradas as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo para a contratação, nos seguintes termos:

8.1.1.7. Profissional especializado na área de Nutrição, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionista da 4ª Região (CRN-4), como o responsável técnico, nos termos do art. 15, parágrafo único, da Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

8.1.1.8. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Gestor do Contrato da SEAP, acompanhada de nova nomeação, com a respectiva documentação.

8.1.1.9. A comprovação de que o(s) detentor(es) do(s) referido(s) Atestado(s) de Responsabilidade Técnica é/são vinculado(s) à empresa, deverá ser feita por cópia de ficha de registro de empregado, de contrato particular de prestação de serviços, de contrato de trabalho por prazo determinado ou por meio de outros instrumentos que comprovem vínculo jurídico entre a empresa e o profissional qualificado(s), cuja duração seja, no mínimo, suficiente para a execução do objeto licitado.

8.1.1.10. Em se tratando de sócio da empresa, o contrato social/estatuto servirá de documento hábil à comprovação do vínculo.

8.1.1.11. Serão inabilitados todos os que apresentarem atestados de um mesmo profissional como responsável técnico, para comprovação de qualificação técnica.

8.2. Habilitação Econômico Financeira

8.2.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

8.2.2 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial

8.3 Habilitação Jurídica

(i) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

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

(iii) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

(iv) Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

(v) Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020 ou norma posterior que regule a matéria.

(vi) Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

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

(viii) Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no

Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

(ix) Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.3.1. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

(a). Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

(b) Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

(c). Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

(d). Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

(e). Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

(f). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/distrital <OU> municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

(f.1) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123/2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

(g). **Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro**, mediante a apresentação de:

(g.1). Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

(g.2). Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

(h). Regularidade com a Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

(h.1). Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

(h.2). Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS.

(i) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

(j) Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

(l) Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016.

(m) O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

(n) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Aviso.

8.4 Das Declarações

O detentor da proposta vencedora deverá apresentar as seguintes declarações:

a) Declaração de inexistência de penalidade, de que não foram aplicadas as seguintes penalidades, cujos efeitos ainda vigorem:

a.1) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

a.2) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

a.3) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

b) Declaração relativa Cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

c) Declaração de inexistência de ilícitos Trabalhistas, em conformidade com o inciso V, do Art. 27, da Lei nº 8.666/93 (c/c Lei nº 9.854/99);

d) Declaração, na forma do disposto na Lei Estadual nº 7.258/2016, desde que possua em seus quadros 100 (cem) ou mais empregados, que comprove o preenchimento em seus quadros do percentual mínimo de empregados beneficiários da previdência social reabilitados ou de pessoas portadoras de deficiência habilitadas, na seguinte proporção:

I - até 200 (duzentos) empregados, 2% (dois por cento);

II - de 201 (duzentos e um) a 500 (quinhentos) empregados, 3% (três por cento);

III - de 501 (quinhentos e um) a 1000 (mil) empregados, 4% (quatro por cento);

IV - mais de 1.000 (mil) empregados, 5% (cinco por cento).

d.1) A empresa que não estiver enquadrada nos parâmetros da Lei Estadual nº 7.258/2016, deverá apresentar declaração em papel timbrado da própria empresa informando que não possui o número de empregados por ela exigido;

e) Declaração na forma do disposto no Decreto Estadual nº 36.414 de 25/10/2004, de que procede a reserva de 10% (dez por cento) das vagas para pessoas portadoras de deficiência física;

9. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/21, será designado representante da CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto, anotando em registro

próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. O (a) Diretor/Coordenador (a), o (a) Sub Diretor/sub Coordenador (a) e o (a) Chefe do Administrativo serão os fiscais natos das unidades e estes acompanharão a execução do objeto, sendo responsáveis a realizar, diariamente, as obrigações previstas em Lei e neste Termo de Referência, incluindo as devidas anotações em livro próprio e a imediata comunicação à Comissão de Fiscalização e Gestão do Contrato, caso ocorra alguma falha na execução, cabendo:

- 9.2.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- 9.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida.
- 9.2.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
- 9.2.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 9.2.5. Pontuar as irregularidades encontradas em Formulário de Recebimento de Refeições (Anexo III), bem como registrar em Plataforma ALIPEN o real consumo diário bem como o registro fotográfico das alimentações.
- 9.3. Fica entendido que, a fiscalização e gestão do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata dos mesmos que apresentarem condições impróprias para o consumo, ou em desacordo às cláusulas contratuais.
- 9.4. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 9.5. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer observância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- 9.6. Os servidores da Divisão de Alimentação farão inspeções habituais, para constatar se a CONTRATADA está prestando o fornecimento das refeições da forma regida pelo Termo de Referência, colaborando assim, com a fiscalização do CONTRATO. Desta forma, utilizará para esta inspeção o ANEXO IV.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO POR ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

- 10.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no Acordo de Nível de Serviço – ANS (Anexo II), cuja medição será realizada mediante as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 10.2. O ANS deverá ser consolidado mensalmente pelo fiscal designado pela CONTRATANTE, a partir dos dados averiguados diariamente (Anexo III), referente aos serviços executados naquele mês, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço.
- 10.3. Diariamente, os fiscais realizarão a avaliação das refeições fornecidas, por amostragem, tendo por base o Formulário Diário de Recebimento de Refeições, constante do Anexo III, disponibilizado em 2 (duas) vias pela CONTRATADA, sendo 1 (uma) via para CONTRATANTE e outra via para a CONTRATADA que deverá tomar ciência da pontuação recebida em cada entrega de refeição.
- 10.4. A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada no item anterior, deverá ser de, no mínimo, 05 (cinco) recipientes, do total de cada tipo de refeição distribuída (desjejum, almoço, jantar e ceia) que serão fornecidos pela CONTRATADA sem cobrança em nota fiscal.
- 10.5. A amostragem do Kit lanche deverá ser realizada em 01 (um) recipiente que será fornecido pela CONTRATADA sem cobrança em nota fiscal.;
- 10.6. O Acordo de Nível de Serviço (ANS) define os níveis de qualidade esperados na prestação do serviço e as respectivas deduções no pagamento.
- 10.7. Com a implantação do ALIPEN, este deverá servir também de auxílio ao ANS para registros das refeições que forem fornecidas em inconformidade.
- 10.8. A medição do ANS será, mensalmente, a partir do 2º mês do início da execução dos serviços.
- 10.9. A CONTRATANTE avaliará mensalmente, a partir do 2º mês do início da execução dos serviços, o desempenho da CONTRATADA, por meio do acompanhamento da prestação dos serviços, que mensura o atendimento do descrito neste Termo de Referência e Contrato, previsto no Anexo II do Termo de Referência.
- 10.10. Com base nas faixas de ajuste de pagamento, a SEAP-RJ aplicará percentual de dedução no valor do faturamento da CONTRATADA, com referência ao respectivo mês da prestação irregular na forma do Anexo II do Termo de Referência.
- 10.11. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço pontuada em ANS, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que, comprovada a excepcionalidade da ocorrência resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao seu controle.
- 10.12. As penalidades contratuais poderão ser aplicadas independentemente dos critérios adotados neste ANS, decorrentes da gravidade ou reincidência da inexecução dos serviços.
- 10.13. Quanto a questão da glosa, sendo esta de caráter não punitivo, será aplicada conforme planilha abaixo:

FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO	
Pontuação (X)	Pagamento
X < 10 em ANS	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal
10 ≤ X < 30 em ANS	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
30 ≤ X < 60 em ANS	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
X ≥ 60 em ANS	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

- 10.14. 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 às penalidades previstas no art. 156 da Lei 14.133/2021, estabelecendo assim:
 - 10.14.1. **Advertência:** na ocorrência da 01ª (primeira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) à 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer advertência com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA);
 - 10.14.2. **Multa:** na ocorrência da 2ª(segunda) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) à 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer multa de 0,5 à 5% do valor do CONTRATO com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) e no Sistema Integrado de Registro no CEIS/CNEP;
 - 10.14.3. **Multa e as demais penalidades:** na ocorrência da 3ª(terceira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) à 90 (noventa) pontos e na 1ª (primeira) pontuação a partir de 91 (noventa e um) pontos, com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer multa de 0,5 à 5% do valor do CONTRATO ou conforme a gravidade da inexecução contratual, que poderá incidir em suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos e, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) e no

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

11.1 A empresa que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito às seguintes sanções:

- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 03 (três) anos;
- b) declaração de inidoneidade para licitar e contratar pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;
- c) multas previstas em edital e no contrato.

11.1.1 As condutas do contratado verificadas pela Administração Pública contratante para fins deste item, são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão da empresa que prejudique o bom andamento da contratação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado nos autos, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pela empresa, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

11.2 Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

11.3 A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

11.3.1 Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 11.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

11.4 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão empresa, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente.

11.4.1 As sanções previstas na alínea b do item 11.1 e nas alíneas a e b, do item 11.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

11.4.2 As sanções previstas na alínea a do item 11.1 e na alínea c, do item 11.2 serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

11.4.3 A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 11.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

11.5 Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida no item 14.7, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

11.6 As multas administrativas, previstas na alínea b do item 11.1 e na alínea b, do item 11.2:

- a) corresponderão ao valor de até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
- c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- f) deverão observar sempre o limite de 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 156 da Lei 14133/2021.

11.7 impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do item 11.2:

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior à 3 (três) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;
- c) será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos itens 11.9 e 11.10.

11.8 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 14.2, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

11.8.1 A reabilitação poderá ser requerida após 03 (três) anos de sua aplicação.

11.9 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo

estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

11.10 Se o valor das multas previstas na alínea b do item 11.1, na alínea b, do item 11.2 e no item 11.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

11.11 A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do CONTRATO, garantido o contraditório e a defesa prévia.

11.12 A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

11.12.1 Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

11.12.2 A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

11.12.2.1 A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do item 11.2 e nas alíneas a, b e c, do item 11.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 14.2.

11.12.3 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

11.13 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

11.14 As penalidades previstas nos itens 11.1 e 11.2 também poderão ser aplicadas as empresas e ao adjudicatário.

11.14.1 Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 156,III da Lei nº 14.133/21);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 156,IV da Lei nº 14.133/21);

11.15 As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo ÓRGÃO LICITANTE no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

11.15.1 Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do item 11.1 e nas alíneas c e d do item 11.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

11.15.2 A aplicação das sanções mencionadas no subitem 11.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

12. RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO DO OBJETO

12.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser procedida do recebimento da parcela do objeto contratual, nos termos abaixo.

12.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

12.3. O recebimento provisório será realizado pela fiscalização do CONTRATO, através da elaboração de relatório quantitativo de fornecimento da alimentação, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los junto com Acordo de Nível de Serviço ao gestor do contrato .

12.3.1. A Gestão do CONTRATO receberá as Notas Fiscais para adimplemento da parcela com os devidos atestos elaborados pela fiscalização .

12.4. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

12.4.1. O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

12.5. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

12.6. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todas as inspeções realizadas pela Divisão de Alimentação .

12.7. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

12.8. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

12.8.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

12.9. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

12.9.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

12.9.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

12.9.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base na comunicação realizada para a Gestão ou ANS.

12.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

12.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

13. PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente e mensal, por meio de crédito à vista em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, Banco BRADESCO, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

13.2. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pela CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

13.3. A contratada deverá encaminhar a fatura para pagamento a Divisão de Alimentação , por correio eletrônico divsccda@seap.rj.gov.br ou à Divisão de Alimentação da Superintendência de Contratos e Convênios, sito à Praça Cristiano Ottoni, s/nº, 5º andar, sala 522, Ed. D. Prédio II, Central do Brasil, Centro, Rio de Janeiro, acompanhada de Certidões Federais, Estaduais, Municipais, da PGE, INSS e FGTS.

13.4. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento pela Divisão de Alimentação das notas fiscais relativas ao final do período de adimplemento de cada parcela.

13.5. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

13.6. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

13.7. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao adjudicatário, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste TR serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

13.8. O pagamento será realizado mensalmente, unicamente em relação ao quantitativo de refeições efetivamente recebido e após aceitação dos serviços pela fiscalização do CONTRATANTE, observadas as regras constantes neste termo de referência e no contrato, no tocante à possibilidade de dedução no valor do faturamento da CONTRATADA, nos moldes previstos no Anexo II do Termo de Referência.

14. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIO DE PREÇOS

14.1. As propostas devem indicar a descrição do serviço, precisar o valor unitário e o global.

14.2. Nos preços cotados deverão estar inclusos todas as despesas de custos, impostos, taxas, encargos fiscais, sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos que incidam direta ou indiretamente na prestação do serviço deste Termo de Referência.

14.3. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do presente Termo de Referência, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

14.4. No critério de preços deverão ser utilizados:

14.4.1. O menor preço unitário por item como critério de aceitabilidade de preços;

14.4.2. O menor valor global ofertado como critério de julgamento das propostas.

14.4.3. O concorrente deverá preencher as duas propostas de preço na Planilha de Propostas de Preços ANEXO X, com e sem a incidência do ICMS, contudo, deverá especificar qual é o valor /proposta a ser considerado pela SEAP-RJ.

15. ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Kátia Cardoso dos Santos
Gestora da Divisão de Alimentação
ID 19181981

Carla Cristiane Frossard Beltran
Subgestora da Divisão de Alimentação
ID 50910914

Paola Valonni Alves Correia
ID 51327180
Nutricionista SEAP

Adriana Santos da Silva
Nutricionista
ID 51333686

ANEXO I	DIVISÃO, ENDEREÇO DAS UNIDADES PRISIONAIS E ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES E LANCHE POR LOTE
ANEXO II	ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS
ANEXO III	FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES
ANEXO IV	FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DA COMISSÃO DE ALIMENTAÇÃO
ANEXO V	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA O INSTRUMENTO CONTRATUAL

ANEXO VI	ORDEM DE SERVIÇO
ANEXO VII	ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
ANEXO VIII	MODELO DE DECLARAÇÃO PARA RENUNCIA DA VISITA TÉCNICA
ANEXO IX	PLANILHA DE CUSTOS E PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS
ANEXO X	PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO XI	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE
ANEXO XII	DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOST NO ART. 7 ,XXX, CF/88

ANEXO I
DIVISÃO, ENDEREÇO DA UNIDADE PRISIONAL E ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES POR ITEM

LOTE ÚNICO													
UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	QUANTITATIVO ATUAL	quantitativo carcerário com pico de elevação	Kit - fórum média diária	DIAS ÚTEIS				SÁBADOS /DOMINGOS/ FERIADOS			
						Servidores Desjejum com RAS - média	Servidores Almoço com RAS - média	Servidores Jantar com RAS- média	Servidores Ceia com RAS - média	Servidores Desjejum com RAS - média	Servidores Almoço com RAS - média	Servidores Jantar com RAS - média	Servidores Ceia com RAS - média
Cadeia Pública Norberto Ferreira de Moraes (antigo Presídio Diomedes Vinhosa Muniz)	Avenida Zoello Sola, 100 Frigorífico/ Itaperuna	507	605	690	10	30	30	20	20	20	20	20	20
TOTAL				690	10	30	30	20	20	20	20	20	20

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (DIAS ÚTEIS)	TOTAL DIÁRIO (SAB/DOM/FERIADO)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	720	710	22230	266760
ALMOÇO	720	710	22230	266760
JANTAR	710	710	22010	264120
CEIA INTERNO	690	690	21390	256680
CEIA SERVIDOR	20	20	620	7440
KIT LANCHE	20	0	440	5280
TOTAL	2880	2840	88920	1067040

ANEXO II
ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS

- 1.1 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 modelo abaixo.
- 1.5 Mensalmente, o fiscal do contrato preparará o relatório do nível de qualidade dos serviços, anotando e avaliando sua execução, conforme parâmetros estabelecidos neste ANS;
- 1.6 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.
- 1.7 Diariamente, o fiscal de contrato designado fará o preenchimento da planilha (Controle Diário da Qualidade do Fornecimento) - 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 um refeição, esta mesma pontuação **não poderá ser utilizada no mesmo dia** em outra refeição, mesmo se tratando de irregularidade semelhante.
- 1.7.1 Quanto menor a pontuação, melhor será a qualidade do serviço.
- 1.7.2 Com a implantação do ALIPEN, este deverá servir também de auxílio ao ANS para registros das refeições que forem fornecidas em inconformidade.
- 1.7.3 Os parâmetros para pontuação seguirão os seguintes critérios:

Unidade prisional/ Administrativa:					
Número do contrato :			Contratada:		
Data:			Nome do fiscal:		
Horário da elaboração da refeição:			Horário do término da cocção:		
Horário de Entrega			Cumpriu horário	0	
			Atraso de até 30 min	1	
			Atraso ou adiamento superior a 30 min	2	
Temperatura do Alimento			estavam em conformidade com o TR	0	
			estavam em desconformidade com o TR	2	
			Cumpriu a gramatura	0	

Pesagem da Quentinha	entre 500 à 599 g	1	
	Menor ou = à 499 g	2	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 119g à 108g	1	
	Igual ou menor que 107 g	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, 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	
TOTAL			
ASSINATURAS			
FISCAL: _____		ID _____	
REPRESENTANTE DA EMPRESA: _____ RG _____			

1.7.4 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.

1.7.5 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).

1.8 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:

FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO	
Pontuação (X)	Pagamento
X < 10	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal
10 ≤ X < 30	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
30 ≤ X < 60	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
X ≥ 60	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

1.9 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 10 deste Termo de Referência, assim estabelecidas:

FAIXAS DE AJUSTE DAS SANÇÕES	
Pontuação (X)	Pagamento
60 ≤ X ≤ 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.

1.10 O modelo de planilha que será utilizado **diariamente** pela fiscalização do contrato, para fins de avaliação dos serviços prestados pela Contratada, será o seguinte, :

ANEXO III
FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES

Unidade prisional/ Administrativa:		
Número do contrato :	Contratada:	
Data:	Nome do fiscal:	
Horário da elaboração da refeição:	Horário do término da cocção:	
Horário de Entrega	Cumpriu horário	0
	Atraso de até 30 min	1

	Atraso ou adiantamento superior a 30 min	2	
Temperatura do Alimento	estavam em conformidade com o TR	0	
	estavam em desconformidade com o TR	2	
Pesagem da Quentinha	Cumpriu a gramatura	0	
	entre 500 à 599 g	1	
	Menor ou = à 499 g	2	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura	0	
	Entre 119g à 108g	1	
	Igual ou menor que 107 g	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, 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	
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:			
RG:			
RG:			
DATA :		HORÁRIO DE CHEGADA DA COMISSÃO:	
CONTRATO:			
EMPRESA :			
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/CEIA			
LEITE ENVIADO A PARTE: () SIM () NÃO			
CAFÉ ENVIADO EM RECIPIENTE TÉRMICO: () SIM () NÃO			
Quantidade de suco enviado:			
MARGARINA FOI ENVIADA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO			
PREPARAÇÕES ENVIADAS NA EMBALAGEM CORRETA: () SIM () NÃO			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto			
CONFORME:SIM () NÃO ()			
INSPEÇÃO ALMOÇO/JANTAR			
REFEIÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS : ()SIM ()NÃO			
PREPARAÇÃO A PARTE ()SIM ()NÃO			
PREPARAÇÃO:			
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:			
QUANTIDADE ENVIADA:			
FEIJÃO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO : () SIM () NÃO			
TEMPERATURA DO FEIJÃO:			
QUANTIDADE ENVIADA:			
REFEIÇÃO COMUM			
CARDÁPIO OFERTADO:			
SOBREMESA:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()			
ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE ENCAMINHADO ()SIM ()NÃO			
GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES			
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
REFEIÇÃO DIETA			
CARDÁPIO OFERTADO:			
SOBREMESA:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: cor, odor, aparência, textura, sabor, gosto CONFORME () DESCONFORME ()			
ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE ENCAMINHADO ()SIM ()NÃO			
GRAMATURA DAS REFEIÇÕES DIETA			
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
COMPLETA :	PROTEÍNA:	VEGETAL :	GUARNIÇÃO:
Quantidade de suco enviado:			
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 da Tabela 7 .

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	A PARTIR DA 4º
PENALIDADES DESCRITAS COMO INICIAL DE SOMENTE ADVERTÊNCIA	NOTIFICAÇÃO DE ADVERTÊNCIA	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 DE ADVERTÊNCIA	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 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

ANEXO V

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA O INSTRUMENTO CONTRATUAL

EQUIPAMENTOS /UTENSÍLIOS	FINALIDADE	QUANTIDADE
Recipientes individuais recicláveis, em alumínio com capacidade de 900 ml	refeição almoço/jantar internos	de acordo com o lote
Caixas isotérmicas de dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura	acondicionamento das refeições dos internos e servidores	de acordo com o lote
Cubas de inox/ recipiente próprio	acondicionamento das refeições dos servidores / guarnições e feijão dos internos	de acordo com o lote
Balcão Térmico	acondicionamento das cubas de inox da refeição dos servidores	01 na unidade prisional
Garrafa térmica	para o fornecimento das bebidas café/ suco	de acordo com o lote
Colheres de plástico descartáveis	para as refeições almoço e jantar dos internos	de acordo com o lote
Copos plásticos descartáveis	para o fornecimento de café com leite / suco	de acordo com o lote
Saco plástico individual ,transparente e sem cor	para o fornecimento dos pães / sobremesa e kit fórum	de acordo com o lote
Balança digital aferida e certificada pelo INMETRO	para pesagem das refeições	01 na unidade prisional
Termômetro digital tipo espeto	para aferição da temperatura das refeições	01 na unidade prisional
Carro de carga tipo plataforma	para transporte das refeições nas dependências da unidade entregue	01 na unidade prisional

Utensílios “concha e pegador”	de plástico para retirada do feijão e vegetais/guarnição(quando apartado) do interno	A cada 500 (quinhentos) internos da unidade prisional, deverá ser providenciado 10 (dez) de cada utensílio.
Refresqueira	para o suco dos servidores	01 na unidade prisional para os servidores

ANEXO VI
ORDEM DE SERVIÇO

A Divisão de Alimentação, da Superintendência de Contratos e Convênios, da Subsecretaria de Gestão Administrativa, da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Rio de Janeiro, neste ato representada por _____ – Matrícula _____, AUTORIZA a partir de ____ de ____ de 2024, a _____ empresa _____ CNPJ _____, situada a _____

_____ a iniciar os Serviços de contínuo de nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas, para os internos custodiados e os servidores do Sistema Penitenciário do Estado do Rio de Janeiro.

1. REFERÊNCIA:
- 1.1. Processo Administrativo: SEI-210001/013398/2024
- 1.2. Contrato no ____/2024.
- 1.3. Valor do Contrato: R\$ _____
(_____).
- 1.4. Prazo de Execução: 1 ANO

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2024.

ANEXO VI
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos, para cumprimento do Edital / Termo de Referência referente ao procedimento licitatório / contratação emergencial, que a Empresa _____ representada neste ato por seu representante, o Sr.(a) _____ portador do documento de identidade nº _____ visitou, em ____ / ____ /2024, o(s) local(is) onde será realizado o objeto desta contratação na companhia de um servidor designado pela SEAP.

Desse modo, DECLARO, que conheço os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Rio de Janeiro, de de 2024.

Secretaria de Estado de Administração Penitenciária (SEAP)

De acordo:

Empresa

Representante da empresa

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO PARA RENÚNCIA DA VISITA TÉCNICA

DECLARAMOS, para fins de participação no processo licitatório da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Estado do Rio de Janeiro, concorrente _____ representada tecnicamente e legalmente pelo _____ (nome completo) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço _____, na cidade de _____ - _____, **renúncia a visita técnica e assume os riscos em formar sua proposta sem conhecer o local onde será realizado o serviço (objeto desta contratação).**

Desse modo, DECLARO, que conheço os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Rio de Janeiro - RJ, de de 2024.

De acordo:

Empresa

Representante da empresa

ANEXO VIII

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

O concorrente deverá apresentar de modo detalhado assim como previsto em modelo todos os itens que trata de custos para a execução contratual .As Fichas técnicas a serem preenchidas de acordo com as incidências das preparações previstas no edital. Ao preencher as fichas técnicas a empresa que desejar poderá aumentar o número de linhas para adicionar mais receitas à ficha técnica, desde que siga as incidências descritas para cada tipo de preparação no edital.

FICHA TÉCNICA: NOME DA PREPARAÇÃO PROTEÍNA: CARNE BOVINA										
ALMOÇO/JANTAR										
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL			
COXÃO DURO	COXÃO DURO CARNE EM CUBOS	120 g				16				
	MOLHO DE TOMATE									
	KIT DE TEMPERO									
COXÃO MOLE	COXÃO MOLE- BIFE	120 g					16			
	MOLHO DE TOMATE									
	KIT DE TEMPERO									
PÁ/ACÉM	PÁ/ACÉM	120 g						16		
	EXTRATO DE TOMATE									
	KIT DE TEMPERO									
MÚSCULO	MÚSCULO	120 g							16	
	MOLHO DE TOMATE									
	KIT DE TEMPERO									
PATINHO	PATINHO ISCAS/CUBOS	120 g				16				
	MOLHO DE TOMATE	QSP								
	KIT DE TEMPERO	QSP								
CARNE MOÍDA	MÚSCULO/ACÉM/PÁ MOÍDO	120 g					16			
	MOLHO DE TOMATE	QSP								
	KIT DE TEMPERO	QSP								
MODO DE PREPARO:										
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):										
CUSTO MÉDIO – CARNE BOVINA										

FICHA TÉCNICA PROTEÍNA - CARNE SUÍNA
ALMOÇO/JANTAR

PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL		
CARRÉ	CARRÉ	120 g				8			
	MOLHO DE TOMATE	QSP							
	KIT DE TEMPERO	QSP							
COPA LOMBO	COPA LOMBO	120 g					8		
	MOLHO DE TOMATE	QSP							
	KIT DE TEMPERO	QSP							
PERNIL SEM OSSO	PERNIL EM CUBOS	120 g						8	
	MOLHO DE TOMATE	QSP							
	KIT DE TEMPERO	QSP							
MODO DE PREPARO:									
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):									
CUSTO MÉDIO – CARNE SUÍNA									

FICHA TÉCNICA PROTEÍNA - FRANGO/OVO									
ALMOÇO/JANTAR									
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL		
COXA	COXA SEM OSSO	120 g				16			
	KIT DE TEMPERO	QSP							
	MOLHO DE TOMATE	QSP							
SOBRECOXA	SOBRECOXA SEM OSSO	120 g					16		
	KIT DE TEMPERO	QSP							
	MOLHO DE TOMATE	QSP							
FILÉ DE FRANGO SEM OSSO	FILÉ DE FRANGO	120 g						16	
	KIT DE TEMPERO	QSP							
	MOLHO DE TOMATE	QSP							
OVO	OVO	2 UNIDADES				4			
	KIT TEMPERO	QSP							
MODO DE PREPARO:									
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):									
CUSTO MÉDIO PROTEÍNA: FRANGO/OVOS									

FICHA TÉCNICA PROTEÍNA - VÍSCERAS							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
FÍGADO BOVINO	FÍGADO BOVINO	120 g					

ASSADO	KIT DE TEMPERO	QSP				16	
	CEBOLA	QSP					
FÍGADO DE FRANGO	FÍGADO DE FRANGO	120 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
	MOLHO DE TOMATE	QSP					
BUCHO (DOBRADINHA)	BUCHO	80 g					
	LINGUIÇA CALABRESA	40g					
	KIT TEMPERO	QSP					
	FEIJÃO BRANCO	130g					
MOELA DE FRANGO	MOELA	120g				4	
	KIT TEMPERO	QSP					
	MOLHO DE TOMATE	QSP					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO PROTEÍNA: VÍCERAS							

FICHA TÉCNICA – PROTEÍNA EMBUTIDOS								
ALMOÇO/JANTAR								
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL	
LINGUIÇA	LINGUIÇA	120 g				4		
	KIT DE TEMPERO	QSP						
	ÓLEO DE SOJA	QSP						
HAMBURGUER	HAMBURGUER	120 g						
	KIT DE TEMPERO	QSP						
	CEBOLA	QSP						
SALSICHA	SALSICHA	120 g						
	KIT TEMPERO	QSP						
	EXTRATO DE TOMATE	QSP						
ALMÔNDEGA	ALMÔNDEGA	120 g						
	KIT TEMPERO	QSP						
	EXTRATO DE TOMATE	QSP						
	CEBOLA	QSP						
STEAK DE FRANGO	STEAK	120 G						
	ÓLEO	QSP						
MODO DE PREPARO:								
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):								
CUSTO MÉDIO – PROTEÍNA Embutidos RS								

KIT TEMPERO PROTEÍNA		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
ÓLEO	QSP	
CEBOLA	QSP	
LOURO	QSP	
ORÉGANO	QSP	
EXTRATO DE TOMATE	QSP	
VINAGRE	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA – Arroz								
ALMOÇO/JANTAR								
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL	
ARROZ	ARROZ POLIDO	220 g				56		
	KIT TEMPERO							
ARROZ COMPOSTO	ARROZ LONGO	200g						
	KIT TEMPERO	QSP						
	BRÓCOLIS/ CENOURA	20g						
MODO DE PREPARO:								
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):								
CUSTO MÉDIO – PROTEÍNA Embutidos R\$								

KIT TEMPERO Arroz		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO		
SAL		
ÓLEO		
CEBOLA		
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA FEIJÃO							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO PRETO GRUPO 1	220 g					
	KIT TEMPERO						
FEIJOADA	FEIJÃO PRETO GRUPO 1	140g					
	ORELHA						
	PÉ DE PORCO						

	CALABRESA	120g				56		
	LOMBO							
	PAIO							
DOBRADINHA	FEIJÃO BRANCO	130g						
	LINGUIÇA CALABRESA	40g						
	BUCHO	80G						
	KIT TEMPERO	QSP						
MODO DE PREPARO:								
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL., CHO, PNT, LIP TOTAIS):								
CUSTO MÉDIO – FEIJÃO R\$								

KIT TEMPERO Feijão		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO		
SAL		
ÓLEO		
CEBOLA		
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
PURÊ DE BATATA INGLESA	BATATA INGLESA	60g				32	
	LEITE	10g					
	KIT TEMPERO	QSP					
ABÓBORA REFOGADA	ABÓBORA	70g					
	KIT TEMPERO	QSP					
INHAME ENSOPADO	INHAME	70g					
	KIT TEMPERO	QSP					
AIPIM ENSOPADO	MANDIOCA	70g					
	KIT TEMPERO	QSP					
SELETA DE LEGUMES	BATATA	70g					
	CHUCHU						
	ABOBRINHA						
	BETERRABA						
	BATATA DOCE						
	BERINJELA						
	CENOURA						
	INHAME						
	QUIABO						
	VAGEM						
	KIT TEMPERO	QSP					
BATATA DOCE SAUTÉ	BATATA DOCE	70g					
	KIT TEMPERO	QSP					

CENOURA SAUTÉ	CENOURA	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
BATATA INGLESA ASSADA	BATATA	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
VAGEM REFOGADA	VAGEM	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
CHUCHU REFOGADO	CHUCHU	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
QUIABO REFOGADO	QUIABO	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
BERINJELA REFOGADA	BERINJELA	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
ABOBRINHA REFOGADA	ABOBRINHA	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
AIPIM ASSADO	AIPIM	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
POLENTA/ANGU	FUBÁ	20 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
	ÓLEO	QSP				
PIRÃO	FARINHA MANDIOCA	20g				
	MOLHO DE TOMATE	20g				
	KIT TEMPERO	QSP				
	CEBOLA	10g				
FAROFA	FARINHA DE MANDIOCA	70g				
	KIT TEMPERO	QSP				
	ÓLEO DE SOJA	QSP				
FAROFA DE COUVE	KIT TEMPERO	QSP				
	FARINHA DE MANDIOCA	50g				
	OVO	10g				
	COUVE	10g				
	ÓLEO	QSP				
FAROFA DE CENOURA	KIT TEMPERO	QSP				
	FARINHA DE MANDIOCA	50g				
	CENOURA	10G				
	TOICINHO	10g				
	ÓLEO	QSP				
VIRADO DE COUVE	FARINHA DE MILHO	25g				
	COUVE	10g				
	FARINHA DE MANDIOCA	25g				
	TOUCINHO	10g				

	KIT TEMPERO	qsp					
MASSA ESPAGUETE /PARAFUSO/PENNE ALHO E ÓLEO	MASSA	65g					
	ALHO	5g					
	ÓLEO DE SOJA	QSP					
MASSA ESPAGUETE /PARAFUSO/PENNE AO SUGO	MASSA	65g				12	
	KIT TEMPERO	QSP					
	EXTRATO DE TOMATE	5g					
LASANHA MUÇARELA E PRESUNTO	MACARRÃO LASANHA	55g					
	EXTRATO DE TOMATE	5g					
	APRESUNTADO	10g					
	MUÇARELA	10g					
	KIT TEMPERO	QSP					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – GUARNIÇÃO RS							

KIT TEMPERO Guarnição		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
ÓLEO	QSP	
CEBOLA	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA: VEGETAIS							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO		COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL
Preparações com folhosos	Acelga picada cru	Acelga	40G				16
	Agrião picado cru	Couve					
	Chicória picada cru	Almeirão					
	Alface picada cru	Alface					
	Beterraba Ralada crua	Beterraba					
	Cenoura Ralada crua	Cenoura					
	Abóbora picada cozida	Abóbora					
	Abobrinha picada cozida	Abobrinha					

Preparações com Legumes	Batata picada cozida	Batata	40g				40	
	Couve- flor cozida	Couve-flor						
	Brócolis cozido	Brócolis						
	Berinjela cozida	Berinjela						
	Vagem picada cozida	Vagem						
	Batata doce cozida	batata doce						
	Beterraba picada cozida	Beterraba						
	Repolho cozido	Repolho						
	Inhame cozido	Inhame						
	Cenoura picada cozida	Cenoura						
	Chuchu picado cozido	Chuchu						
MODO DE PREPARO:								
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):								
CUSTO MÉDIO – VEGETAIS R\$								

KIT TEMPERO Vegetais		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
LOURO	QSP	
CEBOLA	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA: SOBREMESA							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BANANA	BANANA D'AGUA OU PRATA	120g				32	
GOIABA	GOIABA						
LARANJA	LARANJA						
PERA	PERA						
TANGERINA	TANGERINA						
ABACAXI	ABACAXI						
MAÇÃ	MAÇÃ						

MAMÃO	MAMÃO						
MELÃO	MELÃO	250g					
MELANCIA	MELANCIA						
DOCE TABLETE UNIDADE DE 50 à 80 G	BANANA	30g				24	
	GOIABA						
	ABÓBORA						
	ABACAXI						
	LIMÃO						
	COCADA						
	QUEBRA-QUEIJO						
	AMENDOIM						
	PÉ DE MOLEQUE						
	DOCE DE LEITE						
PÉ DE MOÇA							
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – SOBREMESA R\$							

FICHA TÉCNICA: SUCO DE FRUTAS EM PÓ							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
GOIABA	GOIABA EM PÓ	200 ml				62	
LARANJA	LARANJA EM PÓ						
MARACUJÁ	MARACUJÁ EM PÓ						
ACEROLA	ACEROLA EM PÓ						
CAJU	CAJU EM PÓ						
ABACAXI	ABACAXI EM PÓ						
LIMÃO	LIMÃO EM PÓ						
PESSEGO	PESSEGO EM PÓ						
UVA	UVA EM PÓ						
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – SUCO EM PÓ R\$							

FICHA TÉCNICA: DESJEJUM - INTERNO/ SERVIDOR							
DESJEJUM/CEIA							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT	LEITE	150 ML					
CAFÉ PREPARADO	CAFÉ	50 ML					

ACÚCAR	AÇÚCAR	10 G				62	
PÃO	PÃO FRANCÊS PÃO DOCE PÃO CARECA	50 G					
MARGARINA COM SAL	MARGARINA	10 G					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – DESJEJUM R\$							

FICHA TÉCNICA: CEIA INTERNO							
CEIA							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE	LEITE E CHOCOLATE	200 ml				16	
SUCO DE FRUTA	DIVERSOS	200 ml				15	
PÃO	PÃO CARECA PÃO DOCE PÃO FRANCÊS	50 g				24	
BOLO INDIVIDUAL	SABORES DIVERSOS	40 g				7	
MARGARINA COM SAL	MARGARINA	10 g				31	
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – DESJEJUM CEIA SERVIDOR R\$							

FICHA TÉCNICA: CEIA SERVIDOR							
CEIA							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE	EMBALAGEM TETRA PAK	200 ml				15	
SUCO DE FRUTA	EMBALAGEM TETRAPAK	200 ml				16	
PÃO	PÃO CARECA PÃO DOCE PÃO FRANCÊS	50 g				31	
	MUSSARELA	20g				16	
	PRESUNTO	20g				15	
FRUTA	BANANA/MAÇÃ/TANGERINA	1 UNIDADE				31	

MODO DE PREPARO:
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):
CUSTO MÉDIO –CEIA SERVIDOR RS

FICHA TÉCNICA: KIT LANCHE 2 POR INTERNO							
KIT LANCHE							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE	EMBALAGEM TETRAPAK	200 ml				31	
SUCO DE FRUTA	EMBALAGEM TETRAPAK	200 ml					
PÃO	FRANCÊS CARECA DOCE	100g (2 unidades de 50 g)					
	MARGARINA	20g (2 porções/ 10G					
QUEIJO PROCESSADO UHT	QUEIJO PROCESSADO	40g (2 unidades de 20g)					
FRUTA	MAÇÃ/BANANA/TANGERINA	120 g (1 unidade)					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO –KIT LANCHE R\$							

FICHA TÉCNICA: DIETA ESPECIAL							
Internos e servidores							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
ADOÇANTE	ADOÇANTE DIETÉTICO	2 envelopes				Depende da Prescrição Médica do Interno	
BOLACHA SALGADA	BOLACHA SEM GLÚTEN SALGADA	50g					
LEITE LONGA VIDA UHT	DESNATADO	200 ml					
LEITE DE VACA	SEM LACTOSE	200 ml					
MANTEIGA	SEM SAL / EMBALAGEM INDIVIDUAL	10 g					
OVO	COZIDO / POCHÊ	2 unidades					
SUPLEMENTO ALIMENTAR	EM PÓ SABOR BAUNILHA	31,5 g					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – DIETA ESPECIAL R\$							

FICHA TÉCNICA: DIETA ESPECIAL DATAS FESTIVAS

Internos e servidores							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
CHESTER	ASSADO	250 G				3 X dezembro 1 X janeiro	
PERNIL SEM OSSO	ASSADO	120 G					
PERU	ASSADO	250 G					
RABANADA	FRITO	250 G					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – DATAS FESTIVAS R\$							

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA		
LOTE ____		
CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA		
ITEM	VALOR	VALOR TOTAL
Almoço		
Arroz		
Feijão		
Proteína		
Guarnição		
Vegetais Refogados		
Sobremesa		
Suco		
Jantar		
Arroz		
Feijão		
Proteína		
Guarnição		
Vegetais Refogados		
Sobremesa		
Suco		
Desjejum		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		
Ceia interno		

Bebida Láctea ou suco de Fruta		
Pão com Margarina ou Bolo individual		
Ceia servidor		
Bebida Láctea ou suco de Fruta		
Pão com Queijo ou Presunto ou Bolo individual		
Maça ou Banana		
Kit Lanche 2 por interno		
Bebida Láctea e suco de Fruta		
2 Pães com Margarina e Queijo Processado		
Maça		
SOMATÓRIO TOTAL		

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS				
ITENS		SEM ICMS	COM ICMS	
Custo Alimentar				
Descartáveis				
Descartáveis para Preparo				
Mão de Obra				
Material de Limpeza				
Área Física				
Equipamentos				
Utensílios				
Água e Esgoto				
Energia Elétrica (kw/dia)				
Gás (kg)				
Controle de Pragas				
Análise Microbiológica				
Despesas com Transportes				
Uniformes e equipamentos de proteção individual				
Lucro				
SUBTOTAL		R\$	R\$	
Benefícios e Despesas Indiretas	Benefícios			
	Despesas Administrativas			
	Despesas Fiscais			
TOTAL		R\$	R\$	
Desjejum				
Almoço				
Ceia interno				
Ceia Servidor				
Jantar				
Kit Lanche				
TOTAL		R\$	R\$	
MÃO DE OBRA informar Ata ou Convenção utilizada				
Especificação de mão de obra, uniformes e salários				
Cargo	Qtde	Salário	Sub-Total	Encargos Sociais
Nutricionista (h/sem)				
Nutricionista (h/sem)				
Nutricionista (h/sem)				
Chefe de Cozinha				
Cozinheiro				
Aux. Cozinha				
Aux. Serv. Gerais				
Motorista				
OUTROS (ESPECIFICAR)				
TOTAL				
DESPESAS FISCAIS				
Impostos			Percentual	Valor
PIS CONFINS				
IRPJ				

CSLL		
ICMS		
INSS (Lei nº 8212/91, art. 22, inc. I)		
FGTS (Lei 8030/90, art.15 e art.7, inc. III-CF)		
Seguro Acidente de Trabalho / INSS		
Contribuição Social (LC nº 110/01, art. 2)		
SESI ou SESC (Lei nº 8036/90, art. 3º)		
SENAI ou SENAC (Decreto nº 2381/86)		
CALCULADO SOBRE O FATURAMENTO		

ANEXO IX
PROPOSTA DE PREÇOS

O concorrente deverá preencher as duas propostas de preço na Planilha de Propostas de Preços ANEXO VIII, com e sem a incidência do ICMS, contudo, deverá especificar qual é o valor /proposta a ser considerado pela SEAP-RJ.

Governo do Estado do Rio de Janeiro						Dispensa de Licitação			
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária						A Realizar-se em _____ às _____ horas			
Subsecretaria de Administração						Processo:SEI-210001/013398/2024			
A firma deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do ao lado mencionada propõe.				Carimbo da Firma					
Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 01 ANO (1)	Prazo Contratual (01 ANO)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	Anual	Unitário	Anual
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)
LOTE ÚNICO - Cadeia Pública Noberto Ferreira de Moraes (antigo Presídio Diomedes Vinhosa Muniz)									
01	0672.002.0139	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	266760	01 ANO				
02	0671.001.0005	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOCO	266760	01 ANO				
03	0671.001.0008	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	256680	01 ANO				
04	0671.001.0013	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO CEIA (SERVIDOR) - ID:171247	CEIA	7440	01 ANO				
05	0671.001.0006	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	264120	01 ANO				
06	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	LANCHES	5280	01 ANO				
TOTAL GERAL DO LOTE : R\$									

OBSERVAÇÕES 1ª A PROPOSTA DE PREÇOS deverá; - ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras; - conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais ou estaduais e descontos especiais; 2ª O Proponente se obrigará, mediante o envio da PROPOSTA DE PREÇOS, a cumprir os termos nela contidos. 3ª A licitação poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente . 4ª Deverão preencher as colunas “PREÇO COM ICMS” e “PREÇO SEM ICMS”, unitário e total, apenas aos fornecedores sujeitos ao convênio Confaz 26/03 e resolução Sefaz nº 971/2016, os demais fornecedores preencherão apenas a coluna “PREÇO COM ICMS”, unitário e total.	Prazo de Execução do Contrato: 180 dias Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias. Local de Execução: Unidades Prisionais fixadas no Termo de Referência. Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente. Em _____ / _____ / _____ Firma Proponente CNPJ: Inscrição Estadual: DADOS BANCÁRIOS / CONCORRENTE : Banco (Nome/Número): Ag. (Nome/Número): Conta Corrente nº.: Telefone/Licitante: E-mail/Licitante: Contato/Licitante:
---	--

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE

(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/A

Comissão de Licitação ou Pregoeiro

A/C Sra.

Presidente da Comissão ou Pregoeiro

Pessoa Física / Pessoa Jurídica ou Microempreendedor individual), inscrita no CNPJ ou CPF sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o (a) Sr(a) _____, inscrito (a) no CPF sob o nº _____, portador (a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, DECLARA , sob as penas da Lei, que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e de impedimento de licitar e contratar por qualquer Ente ou entidade da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro ou de declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do (s) seu (s) representante (s) legal (is) com firmas reconhecidas)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7, XXX, CF/88

Ref.: **Contratação Emergencial**

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....

(data)

(representante legal)

Observação: (1) em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima;

(2) emitir em papel que identifique à **concorrente**.

Setor Requisitante

Kátia Cardoso dos Santos

Gestora da Divisão de Alimentação

ID 19181981

Carla Cristiane Frossard Beltran

Subgestora da Divisão de Alimentação

ID 50910914

Setor Técnico

Paola Valonni Alves Correia

ID 5118899-6

Nutricionista SEAP

Adriana Santos da Silva

ID 51333686

Nutricionista SEAP

Rio de Janeiro, 12 março de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Kátia Cardoso dos Santos, Diretora**, em 15/03/2024, às 18:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Carla Cristiane Frossard Beltran, Policial Penal**, em 15/03/2024, às 18:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paola Valonni Alves Correia, Nutricionista**, em 15/03/2024, às 18:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adriana Santos da Silva, Nutricionista**, em 15/03/2024, às 20:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **70128803** e o código CRC **5017442A**.

Referência: Processo nº SEI-210001/013398/2024

SEI nº 70128803

Edifício Dom Pedro II, Praça Cristiano Ottoni, S/Nº - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20221-250
Telefone: