

**TERMO DE REFERÊNCIA – Lei nº 14.133/2021 SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO
EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA**

Processo Administrativo nº SEJUS-PRO-2026/01499

Termo de Referência nº SEJUS-PRO-2026/01499

Órgão: Secretaria de Estado de Justiça SEJUS

Número da Unidade Orçamentária: 18.101 - Secretaria de Estado de Justiça

**Unidade Administrativa Demandante: Coordenadoria de Serviços de Alimentação
Estudo Técnico Preliminar nº SEJUS-PRO-2026/01499**

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços continuados de preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta para atender as Pessoas Privadas de Liberdade (PPL) no **Estabelecimento Penal de Peixoto de Azevedo/MT**, constando de café da manhã, almoço e jantar, bem como eventuais dietas especiais, em todos os dias da semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados, conforme especificações constantes no estudo técnico preliminar e neste termo de referência.

Tipo	Seq.	Código/Descrição	Un. Aquis.	Elem./Sub	Qtde.	Valor Unit.	Valor Total
Grupo 1	1	1101070 - CAFÉ DA MANHÃ (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	1 UN	3912 - CONFECÇÃO DE MATERIAL DE ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	323.328,00	R\$ 3,07	R\$ 992.616,96
Grupo 1	2	1105289 - CAFÉ DA MANHÃ DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, TIPO CAFÉ DA MANHÃ, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	1 UN	3900 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	32.328,00	R\$ 2,67	R\$ 86.315,76
Grupo 1	3	1101071 - ALMOÇO (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	1 UN	3900 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	323.328,00	R\$ 14,97	R\$ 4.840.220,16
Grupo 1	4	1105231 - ALMOÇO DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO ALMOÇO, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	1 UN	3900 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	32.328,00	R\$ 14,91	R\$ 482.010,48
Grupo 1	5	1101072 - JANTAR (SISTEMA PENAL): PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	1 UN	3912 - CONFECÇÃO DE MATERIAL DE ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	323.328,00	R\$ 13,70	R\$ 4.429.593,60
Grupo 1	6	1105233 - JANTAR DIETA ESPECIAL (SISTEMA PENAL) PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TIPO JANTAR, CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS. UNIDADE	1 UN	3900 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	32.328,00	R\$ 13,67	R\$ 441.923,76
Valor Total Grupo 1:						R\$ 11.272.680,72	
Valor Total Global:						R\$ 11.272.680,72	

1.2. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 11.272.680,72 (Onze milhões, duzentos e setenta e dois mil, seiscientos e oitenta reais e setenta e dois centavos).**



1.2.1. O valor do exercício financeiro de 2026, a contar de 01/06/2026 a 31/12/2026 será: R\$ 3.287.865,21 (Três milhões, duzentos e oitenta e sete mil, oitocentos e sessenta e cinco reais e vinte e um centavos)

1.2.2. O valor do exercício financeiro de 2027, a contar de 01/01/2027 a 31/12/2027 será: 5.636.340,36 (Cinco milhões, seiscentos e trinta e seis mil, trezentos e quarenta reais e trinta e seis centavos).

1.2.3. O valor do exercício financeiro de 2028, a contar de 01/01/2028 a 01/06/2028 será: 2.348.475,15 (Dois milhões, trezentos e quarenta e oito mil, quatrocentos e setenta e cinco reais e quinze centavos).

1.3. Os custos estimados foram determinados conforme pesquisa de preços realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.525/22 e juntada a este processo administrativo.

1.4. Regime de Execução Indireta, prestação dos serviços de forma contínua, sem dedicação de mão de obra exclusiva.

1.5. Os quantitativos suficientes para atender a contratação discriminados por estabelecimento a ser atendido encontram-se na tabela abaixo:

GRUPO ÚNICO

CADEIA PÚBLICA DE PEIXOTO DE AZEVEDO/MT			
DESCRIÇÃO	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	QTD. 24 MESES
Café da Manhã – Sistema Penitenciário	13.472	161.664	323.328
Café da Manhã Dieta Especial – Sistema Penitenciário	1.347	16.164	32.328
Almoço – Sistema Penitenciário	13.472	161.664	323.328
Almoço Dieta Especial – Sistema Penitenciário	1.347	16.164	32.328
Jantar – Sistema Penitenciário	13.472	161.664	323.328



Jantar Dieta Especial – Sistema Penitenciário	1.347	16.164	32.328
---	-------	--------	--------

1.5.1. Os quantitativos a serem licitados são estimados para o período de 2 (dois) anos/24 (vinte e quatro) meses, calculados com base nos quantitativos efetivamente servidos entre janeiro de 2024 a março de 2026, conforme levantamento realizado nas notas fiscais referentes ao período considerado, levando-se em conta a flutuação de população de PPLs.

1.5.1.1. Os serviços contratados não podem ser exatamente mensurados, devido à sazonalidade da quantidade de pessoas reclusas, cabendo a estimativa da atual população reclusa, com ponderação acerca da capacidade de reclusão de cada estabelecimento penal.

1.5.1.2. Para fins de cálculo, é importante destacar que o pagamento na contratação observará sempre a quantidade real fornecida, não havendo qualquer direito fora dos casos delineados na Lei de Licitações e Contratos, sendo admitidos acréscimos e decréscimos dentro dessas hipóteses.

1.5.1.3. A dinâmica da estimativa observa a quantidade diária média dos meses de referência verificados (a), do mês de referência com maior quantitativo de servimento (b), da capacidade do estabelecimento penal (c) e a verificação do quantitativo diário disponibilizado pela Gerência de Inteligência Penitenciária / Setor de Estatística (d) e elegerá o maior resultado desses itens (a, b, c ou d).

LEVANTAMENTO DE QUANTITATIVO

QUADRO 1: CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA DE PEIXOTO DE AZEVEDO/MT								
Descrição	Quant. Média dez/24-mar/26 (a)	Quant. mar/26 (b)	Quant. Capacidade da unidade (c)	Quant. Censo diário 30/04/26 (d)	Quant. Estimada a MENSAL de referência a (d) + 10%	Quant. Estimada a MENSAL dieta especial (10% de (d))	Quant. estimada para 24 meses Dieta Normal	Quant. Estimada para 24 meses Dieta Especial

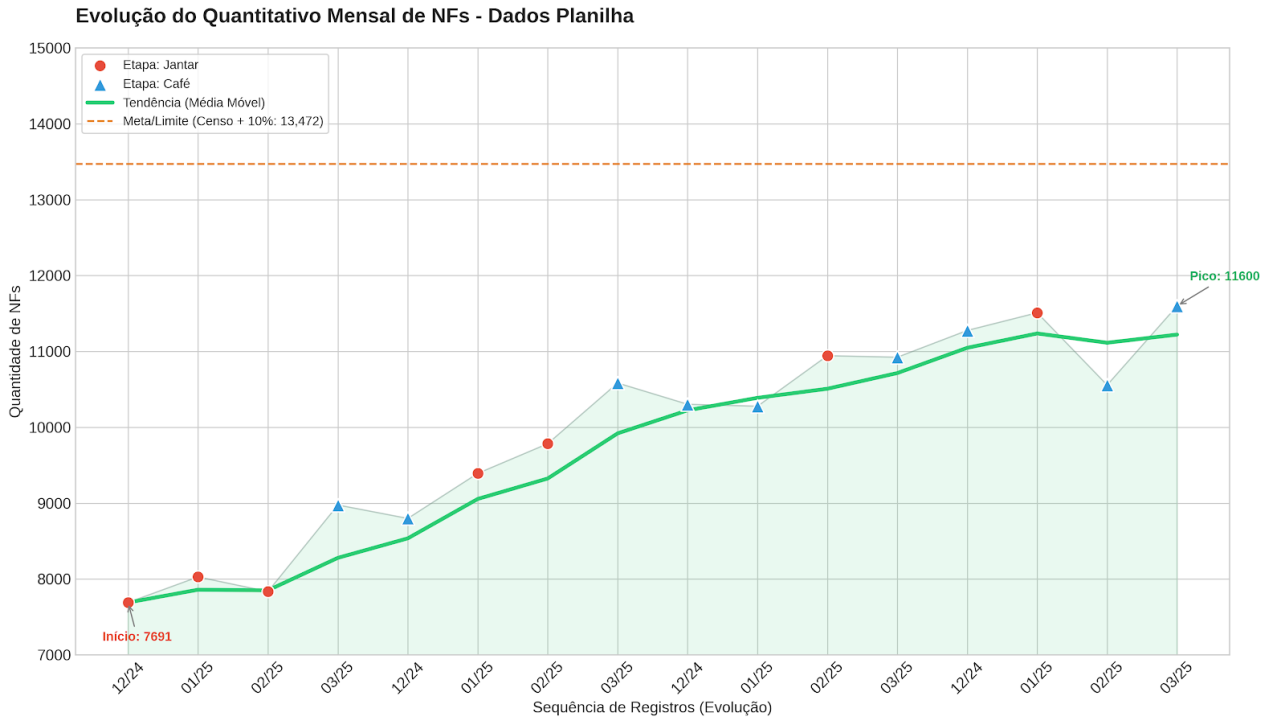
Café da manhã – Sistema Penitenciário	9.905	11.600	8.122	12.125	13.472	1.347	323.328	32.328
Almoço– Sistema Penitenciário	9.905	11.600	8.122	12.125	13.472	1.347	323.328	32.328
Jantar – Sistema Penitenciário	9.905	11.600	8.122	12.125	13.472	1.347	323.328	32.328

Capacidade de lotação da unidade 262 vagas, conforme informação disponível no mapa populacional diário, fornecido pela Coordenadoria de Inteligência Penitenciária/Setor de Estatística, em 30/04/2026.

1.5.2. Levando-se em conta o estabelecido no item 1.5.1.3.

1.5.2.1. O quantitativo considerado para o Estabelecimento Penal, foi selecionado o quantitativo referente ao senso diário, disponibilizado pela Gerência de Inteligência Penitenciária, referente ao dia 30/04/2026 (d) acrescido em 10%, tendo em vista a grande flutuação da população de reclusos e a tendência acentuada de aumento, conforme verificado no período pesquisado, conforme demonstrado no gráfico abaixo.





1.5.3. Foi estipulado, ainda, um percentual estimado em 10% do total de cada item/refeição para fins de suprir a eventual demanda de dieta especial, abrangendo o café da manhã, almoço e jantar das PPLs.

1.5.4. O eventual extrapolamento da média arbitrada por mais de 3 (três) meses de vigência contratual poderá ensejar a realização de acréscimo quantitativo ao contrato firmado, observados os limites legais.

1.5.5. Os servimentos mensais efetivos do Estabelecimento Penal foi feito através de pesquisa das notas fiscais faturadas no período de dezembro de 2024 a março de 2026, onde os dados encontram-se compilados em tabela abaixo:

SERVIMENTO MENSAL CONFORME NOTAS FISCAIS FATURADAS DURANTE O PERIODO DE DEZEMBRO DE 2024 A MARÇO DE 2026			
ESTABELECIMENTO PENAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO			
Mês	Quant. Mensal	Qtd. Média Diária	Etapa com maior fornecimento
dez/2024	7.691	248	Jantar
jan/2025	8.028	259	Jantar



fev/2025	7.835	253	Jantar
mar/2025	8.976	289	Café da Manhã
abr/2025	8.799	284	Café da Manhã
mai/2025	9.393	303	Jantar
jun/2025	9.784	316	Jantar
jul/2025	10.584	341	Café da Manhã
ago/2025	10.304	332	Café da Manhã
set/2025	10.278	331	Café da Manhã
out/2025	10.944	353	Jantar
nov/2025	10.924	352	Café da Manhã
dez/2025	11.277	364	Café da Manhã
jan/2026	11.510	371	Jantar
fev/2026	10.557	340	Café da Manhã
mar/2026	11.600	374	Café da Manhã
Média	9.905	319	

1.6. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, visto que se enquadram no conceito definido no art. 6º, inc. XIII, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. A Categoria de despesa do objeto a ser contratado enquadra-se em:

(X) Despesa de Custeio

() Capacitação

() Consultoria/Auditoria/Assessoria/Serviços de TI

1.8. DA INEXISTÊNCIA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Declaro que foi constatada a INEXISTÊNCIA de Ata de Registro de Preços vigente, no site da SEPLAG, SESP e da SEJUS, com o mesmo objeto deste Termo de Referência.



1.9. JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO DOS ITENS

O Pregão Eletrônico será realizado com o agrupamento dos itens em GRUPO ÚNICO, tendo em vista que a etapa alimentação diária é formada pelo café da manhã, almoço e jantar para as PPLs em Estabelecimento Penal, sendo que o não agrupamento dos itens pode trazer sérios prejuízos a administração pública no caso de algum item fracassar ou desertar, estando isto em concordância com o estabelecido na Mesa Técnica nº 01/2023 do Tribunal de Contas de Mato Grosso, *in verbis*: **Para todas as futuras licitações de alimentação preparada do sistema penal e socioeducativo, independentemente do porte da unidade, devem ser adotadas as seguintes diretrizes:** “Estipulação de lote único para cada comarca, abrangendo no mesmo lote as unidades penais e socioeducativas.”

Incorreria ainda, uma empresa vencer um item e outra outro item, o que demandaria maior dispêndio de tempo/pessoal e uma enorme quantidade de caminhões de várias empresas adentrando as unidades, o que fragilizará a segurança do local.

Ressalte-se ainda, que o agrupamento visa evitar o desinteresse dos licitantes no fornecimento dos produtos e, conseqüentemente, a falta de oferta na contratação para algum dos itens, haja vista que cada item é parte essencial do conjunto etapa alimentação necessária a cada pessoa privada de liberdade, prejudicaria assim a Administração com a não contratação de determinado item, o que ocorreria prejuízo ao atendimento de um dos serviços básicos, que é o fornecimento de alimentação.

Entende-se que a adjudicação agrupada proporcionará vantagens de natureza logística e econômica para a Administração. Assim não será atendido o contido no art. 48 do inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, Art. 23, 24 e 25 da Lei Complementar nº 605/2018, deixando de ser estabelecida cota especial reservada às entidades preferenciais (microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais), conforme permissão constante no art. 27 da Lei Complementar nº 605/2018, onde não se aplica o disposto nos Art. 23, 24 e 25 quando “não for vantajoso para a Administração ou representar prejuízo ao conjunto ou a complexibilidade do objeto a ser contratado, justificadamente”, pois a possível divisão dos itens por lote, poderá incorrer em vários contratos, com contratadas distintas, o que geraria uma grande dificuldade na gestão contratual, como por exemplo: divergências entre as contratadas.

Ademais, não há impeditivo para que microempresas e empresas de pequeno porte participem do certame licitatório, caso cumpram os demais requisitos editalícios.



2. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O serviço a ser contratado é contínuo tendo em vista que se trata de fornecimento de alimentação para pessoas sob custódia do Estado, não podendo sofrer solução de continuidade, o que ocasionaria ausência de uma assistência básica à vida e à saúde humana, além de enormes transtornos e instabilidade dentro das unidades.

2.2. O prazo de vigência desta contratação é de 02 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, **prevista para 01/06/2026**, conforme justificativa constante no item 3 deste, atendidos os requisitos descritos no art. 106 da Lei nº 14.133/21 e no art. 289 e seguintes do Decreto Estadual nº 1.525/22.

2.3. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

2.4. A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 12 (doze) meses, por meio de pesquisa de preços, a ser realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.525/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289, § 1º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, por meio de ateste do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestação contratada e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.

2.4.1. Como condição de prorrogação, a Administração Pública faculta-se à análise de atendimento das condições contratadas, da permanência das condições de habilitação da empresa, da renovação da garantia e da continuidade da vantajosidade dos preços, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

2.5. No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade técnica e operacional em sua manutenção, por meio de atesto do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestação contratada e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.



2.5.1. A demonstração da vantajosidade técnica e operacional de que trata o parágrafo anterior também levará em consideração o cômputo do instrumento de medição de resultados utilizados para aferição dos serviços prestados.

2.6. A(s) prorrogação(ões) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) através de aditivo contratual, respeitadas as condições previstas nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Justifica-se a contratação pela necessidade de fornecer refeições (café da manhã, almoço e jantar, bem como eventuais dietas especiais, lanche e ceia para gestantes/lactantes) às pessoas privadas de liberdade, em observância ao artigo 12 da Lei de Execução Penal – LEP, no qual está previsto que cabe à Administração do Estabelecimento garantir, dentre outros, o fornecimento de alimentação adequada e de qualidade, seguindo os princípios nutricionais, verificando a economicidade e eficiência.

Outrossim, a contratação será realizada para substituir o contrato de número 507/2023/SESP/SEJUS, o qual atende a unidade em tela, com vigência inicial de 16/01/2024 à 15/07/2026, com possibilidade de prorrogação por 10 (dez) anos, entretanto, tendo em vista a flutuação da população de reclusos, que chegou a apresentar 119,4% de aumento entre janeiro de 2024 e dezembro de 2025, o que ocasionará insuficiência de saldo para chegar ao fim da vigência, mesmo com aditivação em 25% do quantitativo, sendo este estimado para suportar os pagamentos até o mês de março de 2026, assim, afim de evitar solução de continuidade no fornecimento do serviço, faz-se necessária a realização de nova contratação, com quantitativos e valores revisados, para se adequarem a nova realizada que se apresenta.

UNIDADE	CONTRATO	EMPRESA	VIGENTE ATÉ
Centro de Detenção Provisória de Peixoto de Azevedo/MT	507/2023/SESP/SEJUS	M.C. DOS SANTOS & CIA LTDA	15/07/2026 (Entretanto com saldo estimado até março de 2026)

Trata-se, portanto, de um serviço contínuo crucial para garantir o direito humano a alimentação adequada, a vida e a saúde das pessoas sob custódia do Estado, que não pode ser interrompido sob nenhuma hipótese.



4. DESCRIÇÃO GLOBAL DA SOLUÇÃO

4.1. A solução a ser contratada consiste em serviços que serão prestados por empresa especializada no ramo de alimentação, devidamente regularizada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos neste termo de referência.

4.1.1. No que se refere ao modal, a opção por fornecimento de refeições prontas é mais vantajosa para a Administração, gerando mais racionalidade administrativa e eficiência na gestão do fornecimento da alimentação. A terceirização dos serviços vem se mostrando mais vantajosa em detrimento da autogestão, visto as dificuldades que podem ser enfrentadas nesta última, tais como: ausência de instalações adequadas para produção de refeições nas unidades prisionais, alto custo na manutenção, compra de equipamentos e insumos, alto custo na contratação exclusiva de mão de obra.

A administração de um serviço de alimentação e nutrição é uma atividade muito complexa, que, se feita pela própria gestão dos sistemas penitenciário, demandaria um desvio do foco da atividade principal do mesmo.

A alimentação no sistema penitenciário de Mato Grosso foi objeto da Mesa Técnica n. 01/2023 do Tribunal de Contas do Estado – TCE/MT, sendo amplamente discutidas as modalidades de prestação do serviço em questão, visando a melhoria na qualidade dos serviços prestados. A mesa técnica, presidida pelo TCE-MT e demandada e executada pela SESP-MT, contou com a participação de diversos entes e setores envolvidos, como o Grupo de Monitoramento e Fiscalização do Sistema Carcerário e Socioeducativo – GMF/MT (TJ-MT), Defensoria Pública, Ministério Público, Controladoria Geral do Estado, entre outros.

Considerando as demandas levantadas na Mesa Técnica processo nº 454079/2022 junto ao Tribunal de Contas de Mato Grosso, foram realizados diversos levantamentos, buscando as situações no país onde a refeição é produzida nas dependências do complexo prisional, com uso de mão de obra dos internos, a fim de se conhecer as vantagens e desvantagens dos diversos modelos existentes, entretanto, neste caso, optou-se pela contratação de empresa com local próprio para a produção do objeto a ser contratado, devido a inexistência de espaço dentro da Unidade Penal a ser atendida para a construção de local que abrigue essa produção.



Além disso, outras propostas decididas na referida Mesa Técnica, estão sendo implantadas nos contratos firmados a partir de 2024 e envolvem a adoção do instrumento de medição de resultados (IMR), videomonitoramento nas cozinhas das empresas contratadas, maior exigência de capacidade técnica das empresas licitantes, entre outros, com objetivo de melhorar a qualidade dos serviços prestados através da intensificação da fiscalização dos serviços contratados.

De um modo geral, os atendimentos ao fornecimento de alimentação no sistema penitenciário de outros estados, bem como do Governo Federal, são realizados em modelos similares ao vigente em Mato Grosso, que é o de refeição transportada, produzida por empresa terceirizada.

A análise de Termos de Referências praticados por outros entes federativos mostrou que, apesar do objeto ser comum em todos os Termos de Referência analisados, ou seja, o fornecimento de alimentação pronta, existem muitas diferenças nas especificações dos serviços de alimentação prestados ao Sistema Penitenciário no nosso país. Isso se justifica também pelo fato de que a ciência da nutrição é biológica e não necessariamente exata, tendo o profissional de nutrição autonomia prescricional para o melhor atendimento da sua clientela.

Conclui-se que o serviço de fornecimento de refeições a ser prestado por empresas privadas é usual no mercado e demonstra-se vantajoso no volume de refeições previstas para o servimento aos clientes da tutela estatal, sendo abundantemente utilizado pelos gestores públicos e privados no Brasil.

Portanto, há uma variedade de empresas no ramo, situação que culmina numa ampla competitividade de mercado e garante a lisura da seleção pelo menor preço somado à exigência de qualidade das refeições esmiuçada neste Termo de Referência.

5. FUNDAMENTAÇÃO PARA ESCOLHA DA MODALIDADE LICITATÓRIA

5.1. A modalidade licitatória adotada para a seleção do fornecedor será o PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento de menor preço.

5.2. A escolha do pregão como modalidade licitatória decorre do fato de que o serviço a ser contratado classifica-se como comum, conforme o item 1.6 deste Termo de Referência.



6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Sustentabilidade: A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

6.1.1. Deverão ser observadas, também, durante a execução dos serviços, as orientações dos programas do Administração Pública e normativos específicos voltados para as práticas sustentáveis, no que se refere ao cumprimento dos temas abaixo:

6.1.1.1. Economia de energia;

6.1.1.2. Economia em materiais plásticos descartáveis;

6.1.1.3. Economia de água; e

6.1.1.4. Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, e os inerentes ao manuseio e operacionalização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva em aparelhos de condicionador de ar, dentre outros semelhantes.

6.1.1.5. A empresa licitante vencedora se obriga a adotar padrão mínimo de sustentabilidade durante a execução dos serviços contratados, consistente na economia de energia, economia de água e separação de resíduos para reciclagem a ser avaliado nas visitas técnicas realizadas pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação, sob pena de avaliação negativa e eventuais penalidades.

6.1.1.6. A comprovação do cumprimento do padrão de sustentabilidade se efetiva por manual de normas e rotinas da empresa, bem como pela comprovação in loco de medidas adotadas.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. DO PEDIDO DE REFEIÇÕES.

7.1.1. O número de refeições será solicitado à Contratada através do **Pedido de Refeições Diárias**, expedido pela direção da Unidade atendida ou servidor designado



pelo diretor da unidade para tal função;

7.1.2. Os pedidos de refeição serão entregues à fornecedora do seguinte modo:

7.1.2.1. Café da Manhã: O pedido será entregue no ato da entrega do Jantar do dia anterior;

7.1.2.2. Almoço: O pedido será entregue no ato da entrega do Café da Manhã do dia do servimento;

7.1.2.3. Jantar: o pedido será entregue no ato da entrega do Almoço do dia do servimento.

7.1.3. No Pedido de Refeições Diárias estará descrito o número de dietas normais ao comensal e da mesma forma o número de Dietas Especiais em cada raio, ala ou setor da Unidade demandante;

7.1.4. As **Dietas Especiais** deverão ser fornecidas conforme a solicitação e prescrição do nutricionista da SEJUS/MT, que o fará formalmente à Contratada. As Dietas Especiais deverão ser acompanhadas do diagnóstico médico que gerou a solicitação, de acordo com a patologia apresentada pelas PPLs.

7.1.5. Caso ocorra determinação para o ingresso de PPLs na Unidade após os períodos estipulados no item 7.1.2, deverá a Direção desta, solicitar as refeições adicionais, via e-mail, confirmando a solicitação junto à Contratada, até 02 (duas) horas antes do servimento das refeições.

7.1.6. Todos os dias, deverão ser enviados a todas as Unidades, às expensas da Contratada, amostras das refeições, concomitantemente à entrega da refeição a que se refere.

7.1.6.1. A CSA/SEJUS, ao seu critério, poderá exigir até o limite de 5 (cinco) unidades de amostra avulsas por dia, às expensas da Contratada, concomitantemente à entrega da refeição a que se refere.



7.1.7. As amostras do almoço e do jantar deverão ser enviadas em embalagem tipo marmiteira de isopor/EPS com divisória, capacidade de até 1.100 ml, acondicionado em suporte apropriado e as saladas em embalagem plástica transparente. As amostras do desjejum e lanche deverão ser enviadas em embalagens individuais.

7.2. HORÁRIO DE ENTREGA.

7.2.1. As refeições serão entregues diariamente por período, sendo estes: matutino, vespertino e noturno, inclusive aos finais de semana e feriados.

7.2.2. Os horários de entrega nas Unidades serão os seguintes:

7.2.3. Café da Manhã: Entre 06:30 horas e 7:00 horas;

7.2.4. Almoço: Entre 11:00 horas e 11:30 horas;

7.2.5. Jantar: Entre 16:30 horas e 17:00 horas;

7.2.6. Haverá a tolerância de 15 (quinze) minutos de antecedência ou atraso nas entregadas refeições.

7.2.7. O horário de entrega das refeições pode ser alterado mediante solicitação formal da Unidade demandante, a fim de atender às suas rotinas e necessidades.

7.2.8. A alteração do horário de entrega fora da tolerância disposta deverá ser avaliada pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação - CSA/SEJUS-MT.

7.3. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

7.3.1 As Especificações das refeições serão as seguintes:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO – Unidade Prisionais Masculinas e Femininas
01	CAFÉ DA MANHÃ: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã, composto conforme normas nutricionais por: leite integral (200ml) com café (50ml) adoçado ou leite integral (250ml) com achocolatado (20g); ou chá adoçado (mate, capim cidreira, erva cidreira, canela, erva doce, outros) (250ml); ou café adoçado (150ml); pão francês (01 unidade de 50g) com margarina (10g).



	<p>CAFÉ DA MANHÃ - DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação, tipo Café da Manhã - Dieta Especial, composto, conforme a padronização de dietas especiais anexa, por: leite desnatado ou integral (250ml), adoçado ou não (com açúcar ou adoçante), podendo ser adicionado de aveia em flocos (20g), ou cereal de milho (20g), ou cereal de arroz (20g) ou amido de milho (20g); OU Chá (mate, erva doce, capim cidreira, canela, outros) (250ml), adoçado ou não (com açúcar ou adoçante); Pão francês ou pão integral (01 unidade ou 02 fatias - 50g) ou biscoito (salgado ou doce) (06 unidades ou 40g) com margarina com ou sem sal (10g) ou geleia com ou sem açúcar (15g); ovos (2 unidades ou 100g); Fruta (120g ou 01 unidade média).</p>
02	<p>ALMOÇO: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (per capita 300g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 120g), carne suína (per capita 150g para homens e 120g para mulheres), linguiça toscana (per capita 150g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150 g com osso para mulheres), peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g; ou batata palha (per capita 50g).</p> <p>ALMOÇO – DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Almoço - Dieta Especial, composto, conforme a padronização de dietas especiais anexa, por: Arroz branco ou integral tipo 1 (300g); Feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (120g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g. Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por no mínimo 120g de carne; Sobremesa: Fruta (01 unidade média ou 01 porção de 120g). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipolipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, laxativa, entre outras.</p>



03	<p>JANTAR: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar, composto conforme normas nutricionais por: Arroz tipo 1 (per capita 300g para homens e 200g para mulheres); Feijão tipo 1 (per capita 150g); Salada composta de vegetais do Grupo A (30g) e Grupo B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (per capita 120g), carne suína (per capita 150g para homens e 120g para mulheres), linguiça toscana (per capita 150g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150 g com osso para mulheres), peixe (per capita 150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g; ou batata palha (per capita 50g); Fruta (per capita 120g ou 01 unidade média).</p>
	<p>JANTAR - DIETA ESPECIAL: Preparação e Fornecimento de alimentação tipo Jantar - Dieta Especial, composto, conforme a padronização de dietas especiais anexa, por: Arroz branco ou integral tipo 1 (300g); Feijão tipo 1 (150g); Salada composta de vegetais do grupo A (30g) e B (40g) – per capita 70g; Carne (prato proteico): 01 tipo de carne com variação de carne bovina (120g), frango coxa ou sobrecoxa ou peito de frango (per capita 160g sem osso para homens, 120g sem osso para mulheres, e per capita 180g com osso para homens e 150g com osso para mulheres), peixe (150g); Guarnição composta de: massas, legumes, farofa, ovos ou outros tipos variados – per capita 100g. Para sopa de legumes, macarrão e carne, o per capita total deve ser de 760g sendo composta por no mínimo 120g de carne; Sobremesa: Fruta (01 unidade média ou 01 porção de 120g). A consistência da refeição poderá variar entre normal, branda, pastosa, semi-líquida, líquida e líquida restrita. A composição química poderá variar entre hipossódica, hipolipídica, hipo ou hiper proteica, hipoglicídica, hipo ou hiper calórica, laxativa, entre outras.</p>

7.3.2. Os per capitas acima descritos são referentes às preparações prontas para o consumo. A carne servida não poderá conter osso, a exceção da carne de frango. O per capita das frutas é referente à parte comestível.

7.3.3. A composição das refeições, guarnições, saladas e pratos proteicos, bem como os per capitas previstos, foram elaborados considerando as necessidades nutricionais da população atendida, distribuição das necessidades nutricionais ao longo das refeições do dia, hábitos alimentares, variabilidade da oferta de alimentos, macro e micronutrientes, e custo, tentando sempre respeitar as “Leis de Pedro Escudero” (ou “leis da nutrição”): Quantidade, Qualidade, Equilíbrio e Adequação, conforme estudos técnicos nutricionais



elaborados pela CSA/SEJUS.

7.3.4. A consistência e a composição das Dietas Especiais poderão ser modificadas conforme necessidade do comensal, desde que previamente solicitado pelo nutricionista da SEJUS/MT, respeitando-se a Padronização de Dietas da SEJUS, anexa a este Termo de Referência (anexo F).

7.3.5. A média calórica diária fornecida para as pessoas privadas de liberdade do sexo masculino no Sistema Penitenciário deve corresponder a 2.550 Kcal;

7.4. COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

7.4.1. Pão francês com Margarina vegetal;

7.4.2. Leite de vaca integral com café ou Leite de vaca integral com achocolatado ou Chá ou Café.

7.5. COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

7.5.1. Salada;

7.5.2. Guarnição;

7.5.3. Carne (prato proteico);

7.5.4. Arroz e feijão.

7.6. COMPOSIÇÃO DO JANTAR DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:

7.6.1. Salada;

7.6.2. Guarnição;



7.6.3. Carne (prato proteico);

7.6.4. Arroz e feijão;

7.6.5. Fruta.

7.7. COMPOSIÇÃO DA GUARNIÇÃO:

7.7.1. A guarnição será composta por: Massas, legumes, farofa, ovos, entre outros tipos variados.

7.7.2. Não será permitido o uso de matérias primas ultra processadas no preparo das guarnições, tais como “purê de batata industrializado”, “pó para preparo de creme de milho”, etc., devendo ser utilizado para estes tipos de preparações o alimento base na forma in natura ou minimamente processado.

7.8. COMPOSIÇÃO DA SALADA:

7.8.1. A salada deverá ser composta por, pelo menos, dois tipos de vegetais, sendo:

7.8.2. Vegetal A – alface, almeirão, agrião, couve, chicória, acelga, brócolis, pepino, repolho, rúcula, tomate, rabanete, couve-flor;

7.8.3. Vegetal B – cenoura, vagem, beterraba, chuchu, abóbora, abobrinha, berinjela, maxixe;

7.8.4. Preferencialmente, em todas as saladas deve haver um vegetal folhoso ou um vegetal cru;

7.8.5. A salada composta por Alface e Tomate, deve ser fornecida, mesmo sendo composta por dois tipos de vegetal A, na frequência de 3 (três) vezes na semana, devido ao hábito alimentar da população.

7.9. COMPOSIÇÃO DO PRATO PROTÉICO (CARNES):



7.9.1. Frango (coxa, sobre coxa e peito);

7.9.2. Carne bovina, sem osso (cortes de segunda: acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim; não serão aceitos recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses);

7.9.3. Carne suína, sem osso (não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses);

7.9.4. Peixe (ventrecha ou filé sem espinhas ou postas);

7.9.5. Embutidos: Linguiça (suína, tipo toscana);

7.9.6. Embutidos e suínos não comporão as dietas especiais.

7.10. MODO DE PREPARO DAS CARNES E GUARNIÇÕES:

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

7.10.2. Carnes Bovinas: As preparações com carne bovina deverão variar entre fritos, assados, ensopados e grelhados. A carne bovina designada “carne de panela” ou “assado de panela” deverá ser fornecida fatiada;

7.10.3. Carne suína: O modo de preparo das carnes suínas deverá variar entre frita, assada, grelhada ou em preparações mais elaboradas (ex.: feijoada ou carne suína com arroz). A feijoada não poderá conter mais do que 20g per capita de pele de porco. Não serão permitidas preparações de carne suína ensopada ou “cozida”, podendo ser acrescido molho à carne suína desde que a mesma seja previamente frita ou assada;

7.10.4. Linguiça (suína, tipo toscana): O modo de preparo deverá variar entre frito e assado;



7.10.5. Peixe: O modo de preparo poderá variar entre frito, assado e cozido. Não poderá ser fornecido steak de peixe;

7.10.6. Deverão ser fornecidos pratos proteicos com modo de preparo assado em forno pelo menos 02 (duas) vezes na semana;

7.10.7. Deverão ser fornecidos pratos proteicos com modo de preparo frito pelo menos 01 (uma) vez na semana;

7.10.8. Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;

7.10.9. Deverão ser fornecidas guarnições com modo de preparo assado em forno pelo menos 01 (uma) vez na semana;

7.10.10. Deverão ser fornecidas guarnições com modo de preparo frito pelo menos 01 (uma) vez na semana;

7.10.11. Modo de preparo de carne para Dietas Especiais:

7.10.11.1. Frango (peito de frango ou coxa e sobre coxa de frango): As preparações com frango deverão variar entre assados, ensopados, grelhados, ou compondo a sopa. Não poderá ser fornecido frango empanado ou steak ou hambúrguer de frango;

7.10.11.2. Carnes Bovinas: As preparações com carne bovina deverão variar entre assadas, grelhadas, ensopadas, bifes, fracionadas ou compondo sopa. Não poderá ser fornecido hambúrguer;

7.10.11.3. Peixe: Poderá variar entre assado, cozido ou mojica. Não poderá ser fornecido steak ou hambúrguer de peixe;

7.11. Frequência das preparações do prato proteico:

7.11.1. Frequência **máxima** em que poderão ser fornecidas:



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

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

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

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

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

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

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

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

7.11.1.9. Carne de frango com arroz (galinhada) – 03 (três) vezes ao mês, com intervalos de 10 (dez) dias;

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

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



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

7.11.2. Frequência **mínima** em que deverão ser fornecidas:

7.11.2.1. Peixe em qualquer preparação, pelo menos 02 (duas) vezes ao mês;

7.11.2.2. Carne bovina no corte de Bife, pelo menos 01 (uma) vez na semana;

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

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

7.11.5. Para as dietas especiais as frequências serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.

7.12. Frequência das preparações de guarnição:

7.12.1. Não deve ser fornecida a mesma guarnição mais do que duas vezes na semana, devendo, ainda, haver intervalo de pelo menos 3 dias entre um fornecimento e outro;

7.12.2. Pelo menos em uma das grandes refeições do dia a guarnição deve ser composta por preparações à base de vegetais.

7.13. Quanto ao desjejum, frutas e sobremesas:

7.13.1. Frequência do fornecimento no desjejum para o **Sistema Penitenciário**:

7.13.1.1. Para as Dietas Normais o fornecedor deverá sempre intercalar as preparações de leite com café ou leite com achocolatado ou chá ou café, obedecendo a seguinte frequência:



segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	Sábado	Domingo
Leite com café	Chá	Leite com achocolatado	Café	Leite com café	Chá	Leite com achocolatado
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	Sábado	Domingo

7.13.2. Com relação ao desjejum das Dietas Especiais, a frequência do fornecimento das bebidas e a composição serão estabelecidas de acordo com a prescrição dietética.

7.13.3. As frutas cítricas (laranja, mexerica) deverão sempre ser fornecidas sem a casca;

7.13.4. As frutas que compõem as refeições das dietas normais e dietas especiais devem ser de pelo menos 04 (quatro) tipos diferentes por semana. Ex.: banana, maçã, laranja, pera, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc.;

7.13.5. A frequência do fornecimento do tipo de fruta das dietas especiais dependerá da patologia a qual a dieta especial se destina, bem como da avaliação e aprovação do nutricionista da Equipe de Nutrição da CSA/SEJUS/MT.

7.13.6. No jantar do Sistema Penitenciário, 02 (duas) vezes na semana, sem prejuízo do fornecimento da fruta diária, preferencialmente aos sábados e domingos, deverá ser fornecido doce como sobremesa, do tipo doce industrializado em embalagem individual (cocada, goiabada, bananada, pé de moleque, paçoca, torrone, doce de leite, etc.) no per capita de 20g a 40g.

7.14. SUBSTITUIÇÕES:

7.14.1. Com a aprovação da equipe de nutrição da SEJUS, o prato proteico poderá ser substituído por:



7.14.1.1. Steak de frango, em substituição ao frango, no per capita de 02 (duas) unidades totalizando 180g no mínimo, na frequência máxima de 02 (duas) vezes ao mês;

7.14.1.2. Hambúrguer bovino, no per capita de 02 (duas) unidades, totalizando 180g no mínimo, na frequência máxima de 02 (duas) vezes ao mês;

7.14.1.3. Fígado bovino, no per capita de 150 (cento e cinquenta) gramas, na frequência máxima de 01 (uma) vez ao mês;

7.14.1.4. Ovo de galinha (cozido, frito, omelete), no per capita de 03 (três) unidades, totalizando 150g no mínimo, na frequência máxima de 02 (duas) vezes ao mês. O ovo cozido deverá ser fornecido com a casca, acompanhado de sachê individual de 1 grama de sal.

7.14.2. Com a aprovação formal da equipe de nutrição da SEJUS, o leite do desjejum poderá ser substituído por bebida láctea UHT (sabores variados) em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo no mínimo 200ml cada.

7.14.3. Com a aprovação formal da equipe de nutrição da SEJUS, para o Sistema Penitenciário, preferencialmente nos dias em que as pessoas privadas de liberdade recebem visita, o Jantar poderá ser substituído por:

7.14.3.1. Lanche até 02 (duas) vezes ao mês, composto de: suco industrializado(sabores variados, em embalagem individual, tipo tetra pak, contendo pelo menos 200ml cada) e Cachorro Quente, per capita: 02 (dois) pães para cachorro quente (70g cada) e 80g de molho com salsicha para cada pão (o molho deve conter no mínimo 40g de salsicha em cada pão) e batata palha (10g cada pão); ou Pão francês com carne moída, per capita: 02 (dois) pães (50g cada) e 150g de carne moída com molho (sendo 75g de recheio para cada pão) (o molho deve conter no mínimo 120g de carne moída); ou pizza (02 unidades de pelo menos 150g cada, sabores: calabresa com muçarela ou presunto com muçarela). Não é permitido o fornecimento de suco preparado com “pó para preparo de refresco”. O modo de acondicionamento do cachorro quente e do pão francês com carne moída está descrito no item 7.17.14 deste Termo de Referência. Nos dias em que serão fornecidos os lanches deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar;



7.14.3.2. Sopa até 02 (duas) vezes ao mês, per capita de 760g, composta por legumes, macarrão e carne, sendo que o per capita de carne deve ser de, pelo menos, 120g, obrigatoriamente. A sopa deverá ser acompanhada de 02 (duas) unidades de pão francês pesando 50g cada. Nos dias em que será fornecido sopa deve ser fornecida a fruta da sobremesa prevista para o jantar.

7.14.3.3. No caso de haver boa aceitação por parte da Unidade quanto ao fornecimento de Lanche, poderá ser avaliado pela equipe de nutricionistas da CSA/SEJUS/MT a possibilidade de fornecimento de Lanche ao invés de Sopa, no limite de 04 (quatro) vezes ao mês.

7.14.3.4. As substituições tratadas no item 7.14 são de decisão discricionária da empresa contratada, ou seja, não são obrigatórias, devendo-se sempre respeitar a prévia comunicação e autorização da equipe técnica de nutrição da SEJUS perante qualquer alteração a ser realizada no cardápio.

7.14.3.5. A manutenção ou retirada destas preparações em substituição ao prato proteico, jantar e leite do desjejum, será avaliada pela equipe técnica de nutricionistas da SEJUS/MT de acordo com a aceitação e qualidade das preparações fornecidas.

7.14.4. Refeições especiais: Sexta-feira Santa: Servir peixe no almoço e no jantar.

7.14.5. Com a aprovação da equipe de nutrição da SEJUS, o pão francês do desjejum poderá ser substituído por outros tipos de pães, tais como: mandi, pão doce, pão careca.

7.15. DA GRAMATURA ESPECÍFICA (PER CAPITA):

TABELA REFERENCIAL DE GRAMATURA DOS ALIMENTOS – PER CAPITA

UNIDADES PENITENCIÁRIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g/ml)
Pão	Tipo Francês ou mandi ou careca ou pão doce	50g (01 unidade)
Pão	Integral	50g (01 unidade ou 02 fatias no caso de pão de forma)

Biscoito	Salgado ou doce	40g (06 unidades)
Margarina	Com ou sem sal	10g
Geleia de fruta	Com ou sem açúcar	10g
Adoçante dietético	Sachê individual	0,6 a 1g
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral) – puro ou preparação com Achocolatado	250ml
Leite de vaca	Pasteurizado ou UHT (desnatado ou integral) - preparação com café	200ml
Café	Infusão - adicionado ao leite	50ml
Café	Infusão - puro	150ml
Chá	Infusão (mate, cidreira, canela, etc)	250ml
Aveia	Em flocos	20g
Amido de milho	-	20g
Cereal a base de milho	-	20g
Cereal a base de arroz	-	20g
Achocolatado	Em pó	20g
Fruta	Banana, maçã, laranja, pera, mamão, melancia, melão, mexerica, manga, etc. (parte comestível) (Obs: laranja e mexerica sem casca)	120g (01 unidade média ou uma fatia)
UNIDADES PENITENCIÁRIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g/ml)
Suco industrializado (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores variados, em embalagem tipo tetra pak individual	200ml, no mínimo

Cachorro quente (para lanche em substituição ao jantar)	-	Pão: 2 unidades de 70g cada Salsicha: 80g Molho: 80g Batata palha: 20g (10g em cada pão) Total: 160g de recheio
Pão com carne moída (para lanche em substituição ao jantar)	Pão francês; carne moída	Pão: 2 unidades de 50g Carne moída: 120g Molho:30g Total: 150g de recheio
Pizza (para lanche em substituição ao jantar)	Sabores calabresa com muçarela ou presunto com muçarela	02 unidades de pelo menos 150g cada
Doce industrializado (sobremesa 2x por semana ao jantar)	Cocada, goiabada, bananada, pé de moleque, paçoca, torrão, doce de leite, etc.	20g a 40g
UNIDADES PENITENCIÁRIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Salada (vegetal A+B)	-	Vegetal A: 30g Vegetal B: 40g Total: 70g
UNIDADES PENITENCIÁRIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Carne bovina sem osso	Em bife, fatiada, fracionada em cubos ou iscas, moída. Cortes de segunda (acém, paleta, músculo, pá, fraldinha, costela, cupim); não serão aceiros recortes da desossa, carne industrial e sangria. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	120g



Carne suína sem osso	Qualquer corte. Não serão aceitos cortes com excesso de gordura aparente e aponeuroses.	Masculino: 150g Feminino: 120g
Carne bovina com legumes	Fracionada em cubo ou iscas*	Carne: 120g Legume: 30g Molho: 30g (se houver) Total: 180g (com molho) ou 150g (sem molho)
Panqueca	Panqueca de carne bovina moída*	Carne: 120g Massa: 50g Total: 170g
Estrogonofe de carne	Carne bovina*	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne bovina	Com molho*	Carne: 120g Molho: 30g Total: 150g
Carne suína	Com molho	Masculino: 150g Feminino: 120g Molho: 30g Total: 180g (Masculino) Total: 150g (feminino)
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito com osso	Masculino: 180g Feminino: 150g
Frango	Coxa ou sobrecoxa e peito sem osso	Masculino: 160g Feminino: 120g
Frango	Com molho	Masculino: Carne de frango: 160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Carne de frango: 180g (com osso) Molho: 30g Total: 210g Feminino: Carne de frango: 120g (sem osso) Molho: 30g Total: 150g Carne de frango: 150g (com osso) Molho: 30g Total: 180g



Galinhada	Composto somente por Frango (coxa ou sobrecoxa), arroz e temperos	Masculino: Frango: 180g(com osso) Arroz: 300gTotal: 480g Feminino: Frango: 150g (com osso) Arroz: 200gTotal: 350g
Estrogonofe, bobó ou fricassé	Peito de frango sem osso	Masculino: Carne de Frango:160g (sem osso) Molho: 30g Total: 190g Feminino: Carne de Frango: 120g (sem osso) molho: 30g Total: 150g
Feijoada	Completa (paio ou linguiça calabresa, carne de porco sem osso, bacon, pele de porco, carne de sol)	Pele: 20g Pertences: 130g Feijão preto: 150g Total: 300g
Costela bovina	Sem osso	120g
Peixe	Sem molho (ventrecha ou filé ou posta)	150g
Peixe	Com molho (ventrecha ou filé ou posta)	Peixe: 150g Molho: 30g Total:180g
Fígado bovino	Corte bife ou picadinho	120g
Steak	De frango	02 unidades (que atendam, pelo menos 180g)
Linguiça	Suína tipo toscana	150g
Hambúrguer	Bovino	02 unidades (que atendam, pelo menos 180g)
Arroz com carne	Bovina* (isca ou cubos), composto somente por arroz, carne e temperos	Masculino: Carne: 120g Arroz: 300g Total: 420g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g



Arroz com carne	Suína (isca ou cubos), composto somente por arroz, carne e temperos	Masculino: Carne: 150g Arroz: 300g Total: 450g Feminino: Carne: 120g Arroz: 200g Total: 320g
Carne de frango ou bovina compondo sopa	Fracionada* (sem osso)	120g
Ovo (prato proteico)	De galinha	03 unidades (que atendam, pelo menos 150g)

**todas as preparações com carne bovina devem seguir as especificações da “carne bovina sem osso”.*

UNIDADES PENITENCIÁRIAS		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITAS (g)
Arroz	Tipo 1	Masculino: 300g Feminino: 200g
Arroz integral	Tipo 1	300g
Feijão	Carioca - Tipo 1	150g
Guarnições em geral	Farofa, polenta, ovos, massas, legumes, entre outros (exceto batata palha)	100g
Batata palha (guarnição)	-	50g
Sopa	De legumes com macarrão e carne	Carne bovina ou de frango: no mínimo 120g Macarrão: 150g Legumes: no mínimo 250g Caldo: 240ml Total: 760g

7.16. DOS CARDÁPIOS:

7.16.1.A Contratada deverá encaminhar o cardápio assim que o contrato for assinado, e a partir de então periodicamente, para análise e aprovação da equipe técnica de Nutricionistas da SEJUS/MT.



7.16.2. O cardápio deverá ser elaborado por profissional nutricionista da empresa e deve conter a assinatura e o número do CRN do profissional que o elaborou.

7.16.3. Somente serão analisados cardápios que estiverem de acordo com as especificações previstas no contrato.

7.16.4. Durante a análise do cardápio, caso haja solicitação para alterações, a Contratada deverá refazer os cardápios com as alterações solicitadas pela equipe de Nutricionistas da SEJUS/MT e reencaminhá-los em até 02 (dois) dias corridos contados a partir do recebimento da referida solicitação, respeitando-se o limite máximo de 03 correções.

7.16.5. O cardápio deverá ter previsão de 6 (seis) semanas, podendo ser utilizado durante o período de 01 (um) ano. De acordo com a solicitação da equipe de Nutricionistas da SEJUS/MT esta previsão poderá ser alterada.

7.16.6. A equipe técnica de nutricionistas da SEJUS/MT levará em consideração, no momento da aprovação do cardápio, a aceitação dos comensais e a qualidade das preparações fornecidas pela Empresa, podendo ser solicitadas alterações nas frequências das preparações, ou até remoção de determinadas preparações do cardápio.

7.16.7. A Contratada deverá elaborar e implantar as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, quantidades, modo de preparo, rendimento (as porções devem estar de acordo com os per capita contratados), informação nutricional, e demais informações pertinentes.

7.16.8. Os cardápios devem ser acompanhados das fichas técnicas para análise e aprovação.

7.16.9. As fichas técnicas estão sujeitas a avaliação pela equipe técnica de Nutricionistas da SEJUS/MT, que poderá sugerir adequações.

7.16.10. Excepcionalmente a contratada poderá solicitar a substituição nas preparações do cardápio já aprovado, com, no mínimo, 02 (dois) dias de antecedência de seu fornecimento e as alterações solicitadas estarão sujeitas a avaliação e aprovação da Equipe de Nutricionistas da SEJUS/MT.



7.16.11. Após a aprovação, a CSA/SEJUS/MT enviará os cardápios aprovados à Direção e fiscais das Unidades demandantes.

7.16.12. A empresa contratada fica obrigada a efetuar registro fotográfico digital georreferenciado de todas as refeições a serem fornecidas, sendo que a fotografia deve conter data, hora e local ativado por “GPS”, as quais deverão ser arquivadas sob sua responsabilidade por até 90 (noventa) dias e disponíveis à Coordenadoria de Alimentação/SEJUS para conferência do cardápio executado.

7.16.13. Após a solicitação da Dieta Especial pelo Nutricionista da SEJUS/MT, a Contratada deverá, com no máximo 01 (um) dia, apresentar o cardápio das Dietas Especiais que será fornecido.

7.16.14. O Cardápio da Dieta Especial deverá estar de acordo com as normas nutricionais recomendadas à patologia apresentada e com a prescrição dietética do Nutricionista da SEJUS/MT.

7.17 . DAS EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO:

7.17.1. As refeições deverão ser entregues nos locais designados pela Contratante (conforme item 7.24.1 deste Termo de Referência), porcionadas em cubas de aço inox e acondicionadas para o transporte em caixas térmicas, tipo “Hot Box”, com travas, podendo a SEJUS/MT solicitar a substituição de tais utensílios, conforme a necessidade e estado, às expensas da Contratada.

7.17.2. As Dietas Especiais deverão ser porcionadas em embalagens descartáveis, de isopor, nº 9 e transportadas em suporte térmico apropriado, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura e integridade das embalagens e refeições.

7.17.3. Cada caixa de “Hot Box” deverá estar etiquetada contendo as seguintes informações: o nome da preparação que contém cada “Hot Box”, o horário do acondicionamento da preparação nas caixas de “Hot Box”, o peso da preparação sem o peso dos recipientes, o raio (ou local específico da Unidade atendida) a que se destina aquela preparação, o número de comensais que deverá ser atendido por aquela quantidade especificada. A Contratada deverá indicar ainda, em medidas caseiras e de acordo com o utensílio utilizado para porcionar cada uma das preparações, a quantidade a ser servida para cada comensal.

7.17.4. A Contratada deverá fornecer as preparações em cubas em aço inox e caixas “Hot Box” compatível com o número de comensais, devendo atender separadamente cada Raio/Corredor/Ala da Unidade atendida.

7.17.5. Os marmitex da Dieta Especial deverão estar etiquetados com o nome do comensal a quem se destina, o tipo de Dieta ofertada e a localização do mesmo na Unidade.

7.17.6. As saladas, bem como seu tempero, deverão ser servidas separadamente da alimentação quente, em cubas de aço inox e acondicionadas em caixas do tipo “Hot Box”, transportadas e entregues juntamente com o almoço e o jantar.

7.17.7. As saladas destinadas às dietas especiais podem ser fornecidas juntamente com a salada das dietas normais, nos casos em que as dietas especiais preverem e/ou permitirem a mesma salada do cardápio geral. Nos casos de dietas com restrições ao consumo dos vegetais previstos na salada do cardápio geral, a salada deve ser enviada em embalagem individual, plástica, transparente, transportada em caixas térmicas adequadas à finalidade a fim de conservar a temperatura e integridade das embalagens e alimentos, e devidamente identificadas com o nome do comensal a quem se destina a Dieta Especial e a localização do mesmo na Unidade.

7.17.8. Todos os dias, no almoço e no jantar, deverá ser enviado tempero pronto para salada (sal iodado, vinagre e azeite, acrescido ou não de ervas diversas, como orégano, ervas finas etc.), acondicionados em embalagem plástica transparente, em quantidade suficiente, em porções separadas por ala/raio/corredor.

7.17.9. As garrafas térmicas que acondicionam os líquidos deverão ser separadas por tipo de bebida acondicionada (ex.: a garrafa que acondicionar leite com achocolatado servirá apenas leite com achocolatado, vasilhas de chá somente para chá, etc.) e deverão ser higienizadas de acordo com as normas sanitárias, podendo a SEJUS/MT solicitar sua substituição às expensas da Contratada.

7.17.10. As garrafas devem ser em quantidade compatível com o número de comensais, separadas por raio, ala etc.



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

7.17.12. As sopas da dieta especial deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, de isopor, n. ° 9 e transportadas em suporte térmico apropriado.

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

7.17.14. No caso do Lanche em substituição ao jantar (previsto no item 7.14.3.1 deste Termo de Referência), o recheio deve ser enviado separadamente do pão, em cubas de inox acondicionada em “hot box”, com a respectiva etiqueta contendo as informações previstas no item 7.17.3 deste Termo de Referência.

7.17.15. As bebidas que compõem a Dieta Especial devem ser fornecidas em embalagem individual, do tipo garrafinhas plásticas com tampa, descartáveis, na capacidade adequada para comportar o per capita contratado. As bebidas devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas, compatível com a quantidade a ser servida, de forma a conservar a temperatura da bebida e integridade das embalagens.

7.17.16. Não será permitido o envio de qualquer bebida em sacos plásticos.

7.17.17. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

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

7.17.19. Excepcionalmente, e por tempo determinado, em casos de necessidade e/ou força maior (rebeliões), dentro do estipulado no plano de contingência, poderá ser solicitado pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação - CSA/SEJUS/MT, que a Contratada forneça as refeições em embalagem tipo marmitex de isopor nº 09, nos

quantitativos de acordo com o estipulado no Termo de Referência, podendo atingir parcial ou totalmente a população de PPLS do Estabelecimento Penal atendido. Caso tal excepcionalidade comprove a necessidade de repactuação de valor, serão adotadas as medidas de acordo com a Lei 14.133/2021.

7.17.20. A empresa contratada deverá servir almoço em marmitex, no preço e quantidades da refeição geral e sem custo adicional, para as situações de PPLs que trabalham extramuros, bem como a etapa diária completa para os que cumprem pena em celas individuais e os que estão em situação de triagem e/ou regime disciplinar diferenciado, até o limite de 10% (dez por cento) do quantitativo diário, conforme requerimento diário do estabelecimento penal.

7.18 . DO LOCAL DO PREPARO E ARMAZENAMENTO DA ALIMENTAÇÃO:

7.18.1. As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis deverão estar em concordância com a Legislação vigente, em especial a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e alterações.

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

7.18.3. O dimensionamento do local de preparo e armazenamento dos alimentos, bem como o dimensionamento de pessoal, equipamentos e utensílios, devem ser adequados ao número de refeições produzidas.

7.18.3.1. O dimensionamento deve ser planejado de forma a garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, confecção de cardápio variado, fluxo de trabalho linear e lógico sem cruzamentos, setorização e separação de áreas, considerando ainda as condições de ergonomia e segurança do trabalho.

7.18.4. A contratada deverá possuir mais de um número/linha telefônica (celular ou fixo) para contato imediato caso seja constatada quaisquer irregularidades no fornecimento das refeições recebidas nas unidades.

7.18.5. Luz, água, telefone, materiais, taxas, contribuições e impostos serão de responsabilidade da Contratada.

7.18.6. A potabilidade da água utilizada para manipulação dos alimentos deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.

7.18.7. O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos os registros da operação.

7.19. DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

7.19.1. No ato da entrega das refeições, a Empresa deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, ou servidor designado para o recebimento e conferência das refeições entregues, Comprovante de Entrega contendo as seguintes informações: Cardápio do dia, número de refeições entregues, sendo que o documento deverá ter espaço para anotação do horário e data de entrega e assinatura do responsável pelo recebimento.

7.19.2. O Comprovante de Entrega deverá ser feito em 02 (duas) vias, sendo que ambas deverão estar devidamente assinadas pelo responsável pela entrega (Empresa) e pelo responsável do recebimento (Servidor), de modo legível. Uma via fica com a empresa e a outra deverá ficar retida com o servidor responsável pelo recebimento das refeições.

7.19.3. O fiscal do contrato ou servidor responsável fará a conferência das informações mediante preenchimento do formulário de recebimento, em meio físico ou digital.

7.19.4. Se no decorrer da contratação ocorrer a digitalização do procedimento, a empresa se sujeitará à dinâmica definida pela CSA/SEJUS.

7.19.5. A empresa contratada designará funcionário que ficará responsável pela entrega em cada estabelecimento penal, o qual só poderá deixar a Unidade atendida após a verificação e pesagem das refeições.

7.19.6. As Dietas Especiais só poderão ser fornecidas mediante solicitação formal da Equipe de Nutrição da SEJUS/MT e deverão ser entregues juntamente com as Dietas Normais.



7.19.7. A Empresa deverá disponibilizar um veículo apropriado e de uso exclusivo para o transporte das refeições às unidades atendidas, de forma que atenda a cada Unidade dentro do horário estabelecido em contrato e comporte adequadamente a quantidade de refeições transportadas.

7.19.8. O veículo de entrega deverá estar de acordo com a Legislação Vigente e após carregado deverá ser vedado por um lacre de segurança com código, o qual somente será aberto na presença do servidor responsável pelo recebimento das refeições e conferido com o número do comprovante de entrega.

7.19.9. Recomenda-se à empresa CONTRATADA a instalação de equipamento GPS no veículo de transporte, para fins de manter a posição de integridade do traslado entre as instalações da cozinha e a unidade demandante, cujo relatório servirá de prova para eventuais ocorrências.

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

7.19.11. Não deverão ser recebidas refeições em veículo sem o lacre, estando a empresa sujeita às penalidades previstas no contrato pela sua inobservância.

7.19.12. Juntamente com o registro fotográfico das refeições diariamente fornecidas, a empresa CONTRATADA deverá dispor de fotografia do lacre emitido, mediante fotografia digital, a qual deverá conter data, local e horário de emissão.

7.20. DO CONTROLE DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E PAGAMENTO:

7.20.1. O controle de fornecimento da alimentação se dará através do Mapa de Alimentação.

7.20.2. O Mapa de Alimentação será confeccionado pela Direção das Unidades demandantes, de acordo com os Pedidos de Refeições (que deverão estar rigorosamente consoantes com o Comprovante de Entrega), onde consta o número de refeições solicitadas à Contratada.



7.20.3. O pagamento será efetuado com base no Mapa de Alimentação/pedido de refeições apresentado pela Direção da Unidade demandante.

7.20.4. Se houver discordância entre o Pedido de Refeições e o Comprovante de Entrega à Contratada, esta deverá solicitar a revisão dos dados apresentados pela Direção da Unidade demandante, fornecendo a documentação comprobatória da diferença alegada (Pedido de Refeição sem rasuras e Comprovante de Entrega sem rasuras).

7.21 . DA SEGURANÇA DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

7.21.1. Somente será permitida a entrada e saída de alimentos em veículos identificados da Contratada, devendo ser observadas as exigências listadas nos subitens 7.19.7. a 7.19.12.

7.21.1.1. Todos os veículos da contratada deverão ter pasta de controle de itinerário, devendo ser disponível à SEJUS/MT, a qualquer momento, a consulta de qual o itinerário utilizado pelo respectivo veículo antes da entrada ou saída do estabelecimento penal.

7.21.2. Os funcionários da empresa responsáveis pela entrega das refeições (condutores e ajudantes) deverão ser cadastrados no estabelecimento penal até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução dos serviços, e havendo alteração no quadro de funcionários deverá ser imediatamente informado à Unidade demandante.

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

7.21.4. A Contratada deverá fornecer à Superintendência Regional- Leste/Oeste/SEJUS da Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária, ou outro setor designado, a relação de todos os seus funcionários, constando RG, CPF, CNH, e endereço de residência, e informar qualquer demissão ou contratação de novos funcionários, para investigação social prévia.

7.21.5. A Contratada deverá manter todos os funcionários da empresa devidamente uniformizados e identificados.

7.21.6. A contratada deverá indicar os eventuais funcionários que atuarão em substituição aos contratados, sendo vedada a delegação da função a terceiros não registrados e aprovados previamente pela Polícia Penal.

7.22. DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE VIDEOMONITORAMENTO.

7.22.1. A CONTRATADA deverá possuir sistema de videomonitoramento do prédio que abriga a cozinha industrial e possibilitar seu acesso à Coordenadoria de Serviços de Alimentação - CSA/SEJUS.

7.22.2. As imagens captadas e gravadas poderão compor a instrução de processos administrativos e judiciais.

7.22.3. A implantação e funcionamento do sistema de videomonitoramento deverá ser efetivada dentro do prazo de instalação da cozinha, sendo exigido o pleno funcionamento em todo período contratual.

7.22.4. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, durante a vigência do contrato, em pleno funcionamento 24 (vinte e quatro) horas, incluindo sábados, domingos e feriados.

7.22.5. Todos os serviços necessários à instalação, reestruturação e manutenção do objeto desta especificação serão de responsabilidade do fornecedor contratado.

7.22.6. A CONTRATADA deverá instalar, no mínimo, 3 câmeras com imagens coloridas e resolução que permita a identificação das pessoas, com gravação em tempo real e período mínimo de 60 dias de material gravado.

7.22.7. As câmeras deverão filmar ao menos os seguintes ambientes:

- a) Local da confecção das preparações – fogões e caldeirões;
- b) Local do armazenamento dos gêneros – geladeiras, freezers e câmara fria;
- c) Local de carga e descarga dos caminhões/veículos.

7.22.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar login e senha à CSA/SEJUS, à direção da unidade penal, bem como órgãos de controle, caso seja solicitado via SEJUS/MT.

7.22.9. A CONTRATADA é obrigada a proceder a vedação do veículo com o lacre de segurança para a saída de alimentos, na forma disposta no item 7.19.8, sempre em frente à câmara do local de carga e descarga (c).

7.22.10. Fica facultada à empresa CONTRATADA buscar aderir ao Programa “Vigia+” do Governo de Mato Grosso, caso atendidos os requisitos de admissão.

7.23. DA INADEQUAÇÃO DO FORNECIMENTO:

7.23.1. Serão consideradas não conformidades as seguintes ocorrências:

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

7.23.3. Cardápio diferente do aprovado;

7.23.4. Falta de etiqueta nos “Hot Box” e marmitex, contendo todas as informações de especificação;

7.23.5 . Refeições ou itens fornecidos fora das embalagens específicas;

7.23.6. Temperatura de conservação inadequada em relação ao especificado no Termo de Referência;

7.23.7 . Má apresentação das preparações fornecidas;

7.23.8. Más condições de higiene do veículo e das embalagens (garrafas térmicas, caixas de “Hot Box”, cubas de inox, etc.);

7.23.9. Peso per capita abaixo do especificado, que não atenda ao número de comensais;

7.23.10. Falta de itens ou preparações que compõem as refeições;

7.23.11. Sabor e odor característico de “comida azeda”, ou extremamente salgada;



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

7.23.13 . Preparações com pontos de cocção inadequados (queimadas ou malcozidas);

7.23.14. Não reposição de refeições, quando solicitado, dentro do prazo de 01 (uma) hora;

7.23.15. Não fornecimento ou não reposição de utensílios e equipamentos previstos em contrato;

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

7.23.16.1. Caso não seja possível preencher o termo de notificação, a notificação poderá ser feita através de e-mail, no endereço eletrônico informado pela empresa, sendo meio válido de comunicação conforme Decreto 1.525/2022;

7.23.16.2. A comunicação das inadequações pode ser feita ainda por aplicativo de mensagens eletrônicas, sendo um meio célere de comunicação e resolução das ocorrências, principalmente nos casos em que é necessário solicitar reposição de alimentos.

7.23.16.3. O **formulário A** pode ser utilizado como meio de notificação conforme descrito no anexo C deste Termo de Referência.

7.23.17. Caso a CONTRATADA apresente as condutas previstas nos itens 7.23.5 a 7.23.13, as refeições deverão ser substituídas (ou completadas, no caso dos itens 7.23.9 e 7.23.10) às expensas da CONTRATADA com, no máximo, 01 (uma) hora a partir da notificação da ocorrência.

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

7.24 . Local de execução.

7.24.1. A execução do objeto contratual decorrente da necessidade de contratação ocorrerá em espaço sob responsabilidade da CONTRATADA, localizado em até 25 (vinte e cinco) quilômetros da Unidade a ser atendida, localizada no seguinte endereço:

CDP DE PEIXOTO DE AZEVEDO/MT	Avenida Cristóvão Colombo, S/N BAIRRO: Centro, CEP: 78.500–000 - Peixoto De Azevedo/MT TELEFONE: (66) 3575-3053 E-MAIL: cppeixotodeazevedo@sejus.mt.gov.br
------------------------------	---

7.24.1.1. Além deste local, poderão haver outros pontos de entrega a serem formalmente designados e acertados com a empresa fornecedora no decorrer da execução contratual, dentro da comarca objeto do contrato, devido à necessidade de saída das PPLs para trabalho extramuros, conforme autorização judicial e da Secretaria Adjunta de Administração Penitenciária – SAAP.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, o contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades satisfatórias, promovendo sua substituição quando necessário.

8.1.1. DOS UTENSÍLIOS:

8.1.1.1. A Contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários para a distribuição e transporte das refeições, incluindo embalagem, canecas em polipropileno com alças (capacidade para 300ml), pratos e colheres de plástico resistentes e carrinho para transporte dos “Hot Boxes” dentro das unidades, em quantidade que atenda a necessidade das Unidades.

8.1.1.2. São considerados utensílios:

8.1.1.2.1. Utensílios de mesa: pratos, canecas com alça e colheres de plástico resistente, em quantidade suficiente conforme número de comensais;



8.1.1.2.2. Utensílios de servir: concha, colher de servir grande de mesa e escumadeira de plástico resistente, em quantidade suficiente de acordo com a divisão de raios/alas.

8.1.1.3. A Contratada deverá fornecer luvas (de procedimento ou plásticas descartáveis adequadas à manipulação de alimentos) e toucas descartáveis em quantidades suficientes para o porcionamento das preparações dentro da Unidade atendida.

8.1.1.4. A Contratada deverá manter os utensílios utilizados na produção, acondicionamento e transporte das refeições em boas condições de higiene e conservação.

8.1.1.5. A Contratada fará a entrega dos pratos, copos, talheres, luvas, toucas e carrinhos para transporte no dia anterior ao início da execução do Contrato, devendo fazer a substituição ou reposição destes utensílios, bem como a manutenção dos carrinhos de transporte, conforme a solicitação da Direção da Unidade demandante.

8.1.1.6. A contratada deverá capacitar periodicamente e sempre que solicitado, os PPLs indicados pela Direção da unidade, que farão a distribuição das preparações aos demais comensais especificando, em medidas caseiras, as quantidades a serem servidas de cada preparação a cada comensal, de acordo com os utensílios de servir indicados pela Empresa, considerando o fornecimento rigoroso dos per capita contratados.

8.1.2. DOS EQUIPAMENTOS:

8.1.2.1. A Contratada deverá possuir balança para aferição do peso dos alimentos preparados instalada na sua cozinha, bem como deve fornecer, em comodato à cada unidade atendida, balança para pesagem das preparações nos procedimentos de entrega das etapas diárias de refeições, e obriga-se a mantê-las em pleno funcionamento.

8.1.2.2. As balanças devem ser digitais eletrônicas, possuindo, no mínimo, as seguintes características: capacidade de pesagem de até 20kg; divisão 2g ou 5g; alimentação elétrica bivolt; função tara 100%; prato de pesagem em aço inox; modelo aprovado pelo INMETRO.

8.1.2.3. Os equipamentos de pesagem (balanças) dos alimentos deverão possuir selo de verificação do INMETRO com data de validade de 01 ano.



8.1.2.4. A Contratada é responsável pela solicitação e pagamento da verificação periódica da balança ao órgão metrológico, bem como deve arquivar os certificados de verificação e apresentar à Contratante sempre que solicitado.

8.1.2.5. Conforme a necessidade da unidade atendida e os procedimentos de fiscalização adotados, poderá ser solicitada mais de uma balança para aferição do peso das preparações entregues.

8.1.2.6. A Contratada deverá fornecer termômetros para verificação de temperatura dos alimentos preparados nos procedimentos de entrega das etapas diárias de refeições para cada unidade atendida, e obriga-se a mantê-los em pleno funcionamento.

8.1.2.7. O termômetro deve ser digital tipo espeto (termômetro culinário) possuindo, no mínimo, as seguintes características: visor em cristal líquido; haste em aço inox, de +/- 15 cm de comprimento e +/- 4mm; material do corpo: Plástico ABS; escala: -45/-50 até a maior ou igual 100°C; resolução: 1°C; precisão: +/- 1°C; função Hold (registro de dados); função: Auto desliga.

8.1.2.8. O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou por laboratório acreditado pelo Inmetro, sendo a Contratada responsável pela solicitação e pagamento da verificação periódica do termômetro ao órgão metrológico.

8.1.2.9. Os registros e comprovações da calibração do termômetro digital, deverão ser arquivados pela CONTRATADA e apresentado a CONTRATANTE no início da execução do contrato e sempre que solicitado.

8.1.2.10. Caso a CONTRATANTE constate que o termômetro ou a balança tenham sofrido modificações que possam influenciar as propriedades metrológicas do instrumento, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a realização de calibração ou verificação, mesmo que os certificados de calibração ou verificação estejam dentro do prazo de validade.

8.1.2.11. Os equipamentos de verificação de peso e temperatura devem ser de utilização exclusiva para o objeto desta Contratação.



8.1.2.12. Os equipamentos utilizados na produção das refeições devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene, serem adequados ao número de refeições produzidas e à confecção de uma variedade de preparações (assados, fritos, grelhados, etc.) de maneira a evitar a monotonia do cardápio.

8.1.2.13. Deverão ser utilizados tantos carrinhos quanto forem necessários para a distribuição das refeições, desde a descarga do veículo até o servimento, visando acondicionar os vasilhames tipo “Hot Box” dentro da Unidade (corredor, ala, raio, etc.), os quais deverão ser fornecidos pela contratada, conforme necessidade e especificações da Unidade.

8.12.2.14. Os carrinhos poderão ser adaptados e deverão ter pneus de borracha, com ou sem enchimento a ar, em tamanho suficiente para a sua movimentação nos corredores e alas das unidades demandantes.

8.1.2.14.1. A contratada poderá confeccionar tipos e tamanhos diversos de carrinhos para adequar o servimento às peculiaridades do espaço da unidade penal, inclusive admitida a troca de carrinhos entre o corredor central e os respectivos raios, com vistas a evitar o arrastamento de *hot box* no chão.

9. VISTORIA

9.1. DA VISTORIA TÉCNICA NA COZINHA DA CONTRATADA:

9.1.1. Nos casos em que a CONTRATADA já possua toda sua estrutura montada no município da Unidade atendida, a mesma deverá, desde o ato de assinatura do contrato e em até 24 horas, informar, via e-mail, à Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SEJUS/MT (alimentacao@sejus.mt.gov.br), o endereço do local para realização da vistoria técnica.

9.1.2. A CONTRATADA, que não possuir cozinha montada no município, deverá providenciar sua instalação, com todos os equipamentos necessários, no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, a partir da assinatura do Contrato, devendo, dentro deste prazo, informar, via e-mail para a Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SEJUS/MT (alimentacao@sejus.mt.gov.br) o endereço do local para realização da vistoria técnica.



9.1.3. Em ambos os casos, após a comunicação do endereço das instalações da empresa, a Equipe Técnica da Coordenadoria de Serviços de Alimentação – CSA/SEJUS/MT realizará, em até 02 (dois) dias úteis, a Visita Técnica na estrutura disponibilizada pela CONTRATADA (Anexo B).

9.1.4. A vistoria técnica de aprovação, realizada pelo profissional nutricionista da SEJUS, tem por objetivo verificar se as instalações físicas da Empresa Contratada atendem ao disposto em Legislação vigente e específica quanto às Boas Práticas para Serviços de Alimentação. São analisados itens como estrutura, dimensionamento, equipamentos, utensílios, alvarás, entre outros, a fim de constatar se a Empresa se encontra ou não adequada para que seja iniciada a execução do Contrato de forma eficiente, garantindo o cumprimento do objeto.

9.1.5. Realizada a vistoria pelo profissional competente, este emitirá parecer técnico, aprovando ou não o ambiente apresentado pela CONTRATADA. Havendo alguma desconformidade, está terá o prazo impreterível de até 10 (dez) dias úteis para realizar as devidas adequações, momento no qual haverá nova visita da equipe de nutrição.

9.1.6. Após o nutricionista da SEJUS aprovar as instalações físicas da empresa, este comunicará a Coordenadoria de Serviços de Alimentação - CSA, que autorizará o início da execução dos serviços.

9.1.6.1. A aprovação das instalações pela equipe de nutricionistas da SEJUS, não exime a contratada de apontamentos futuros, visto que as instalações são avaliadas durante toda a execução do serviço.

9.1.7. O prazo para o início da prestação dos serviços será de até 5 (cinco) dias corridos após autorização da CSA/SEJUS.

9.1.8. Caso seja constatado o não atendimento e/ou não adequação do ambiente em relação às irregularidades apontadas no parecer técnico, poderá ocorrer a rescisão contratual com a consequente convocação da segunda colocada no certame, nas mesmas condições do termo adjudicado da primeira colocada, assegurada eventual procedimento indenizatório a ser discutido em autos próprios.

9.1.9. A empresa CONTRATADA se sujeita à fiscalização inopinada e periódica em suas dependências físicas, a ser realizada pela equipe da SEJUS.



9.1.10. Caso a mesma empresa seja vencedora em dois lotes, deve instalar uma cozinha por lote, não sendo permitida que uma única instalação de cozinha forneça para unidades penais e socioeducativas de lotes diferentes.

9.2. DA VISTORIA POR PARTE DA EMPRESA À UNIDADE PRISIONAL PARA FINS DE PLANEJAMENTO LOGÍSTICO ANTES DA LICITAÇÃO.

9.2.1. Será facultada a vistoria prévia pela licitante PROPONENTE às instalações das unidades prisionais a serem atendidas, devendo esta ser agendada (via e-mail) em horário comercial, das 08:00h às 18:00h, e no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para a realização deste procedimento licitatório, podendo a empresa ofertante, através de uma declaração formal contendo os dados da empresa e devidamente assinada, declinar-se da visita aos locais de distribuição das refeições, não podendo pleitear reformulação de proposta para elevação de preço ou aditivos após a contratação caso seja ganhadora do certame.

9.2.2. A vistoria deverá ser agendada pelo Responsável da empresa, por meio de solicitação via e-mail (alimentacao@sejus.mt.gov.br) à Coordenadoria de Alimentação/SEJUS, que fará os trâmites junto a Unidade atendida.

9.2.3. Após realização da vistoria, o licitante deve emitir atestado de que realizou a vistoria e conhece o local de prestação de serviços (modelo no anexo E), devendo apresentar esse atestado junto com os demais documentos de habilitação.

9.2.4. A licitante poderá optar por não realizar a vistoria, caso em que deverá atestar o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, mediante declaração formal, podendo indicar que:

9.2.4.1. Conhece o local do serviço, além das respectivas condições de execução e que em outro momento já compareceu no local;

9.2.4.2. Não conhece o local, contudo tem ciência das condições e peculiaridades da contratação em sua plenitude.

9.2.5. Em qualquer caso, a declaração deverá ser firmada pelo responsável técnico ou pelo responsável legal pelo licitante, que possua condições de se responsabilizar pela execução dos serviços a serem contratados.



9.2.6. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

10. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2. Será designado, pelo contratante, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização e acompanhamento do contrato, que terá, dentre outras, a incumbência de informar as ocorrências relevantes verificadas na execução contratual, inclusive quanto a eventuais atrasos e descumprimentos de cláusulas contratuais; solicitar ao contratado documentos exigidos para prestação do serviço, correção de falhas na execução contratual, inclusive cumprimento da legislação aplicável, ou a repetição de serviços executados em desconformidade com as normas aplicáveis; informar as autoridades competentes a ocorrência de ilegalidades e irregularidades que constatar; e solicitar ao contratado o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração do contratante ou terceiros ligados à execução do objeto.

10.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou, em caso de afastamentos legais, pelos respectivos substitutos.

10.4. Os gestores e fiscais de contrato devem ser previamente designados, por portaria geral ou específica, respeitadas as exigências do art. 308 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, e cientificados de forma expressa, preferencialmente por meio eletrônico, bem como os titulares e substitutos, conforme § 4º do art. 308 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

10.5. Não obstante o contratado seja o único e exclusivo responsável pela execução do Contrato, o contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução do objeto contratado.

10.6. Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação, quando for o caso, serão utilizadas as seguintes definições:

10.7. Gestor do Contrato – Trata-se de servidor da unidade administrativa de controle ou equivalente, diretamente responsável pela disponibilização do bem às demais unidades administrativas do órgão ou entidade, devendo ser designado por portaria, conforme art. 17 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, sendo, ainda, responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 14 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:

10.7.1. Aplicar todas as determinações e normas de conduta, acompanhamento e fiscalização de contrato previstas em manual de gerenciamento de contrato, caso houver, e aquelas decorrentes da legislação aplicável;

10.7.2. Aplicar as orientações e determinações oriundas dos Órgãos de Controle Interno e Externo e as previstas nos instrumentos legais;

10.7.3. Analisar as regras de negócios, as quantidades e valores a serem contratados de acordo com as disponibilidades orçamentárias/financeiras e as necessidades da CONTRATANTE.

10.8. Fiscal do Contrato – Trata-se de agente público indicado pelo Gestor do Contrato, via portaria, em conformidade com o art. 14, inciso III e art. 17 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, preferencialmente, entre servidores que preencham os requisitos técnicos profissionais aplicáveis, sendo responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 15 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:

10.8.1. Prestar informações e esclarecimentos ao preposto do contratado, sempre que for preciso;

10.8.2. Desempenhar com eficiência e zelo todas as atribuições a ele incumbidas na legislação aplicável, em especial aquelas indicadas no art. 312 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 ;

10.9. A fiscalização deverá emitir informação ou relatório a respeito de todos os atos do contratado relativos à execução do Contrato, quando couber, em especial quanto à aplicação de sanções, alterações, prorrogações e rescisão do Contrato;

10.9.1. Acompanhar a execução, bem como o controle do fornecimento da alimentação no interior do estabelecimento penal;



10.9.2. Notificar a CONTRATADA e informar ao Gestor do Contrato sobre situações irregulares;

10.9.3. Cumprir o disposto na Instrução Normativa nº 07/2025/SEJUS, Instrução Normativa nº 18/2025/GAB-SEJUS/MT e Instrução Normativa nº 05/2025/SEJUS.

10.9.4. A Fiscalização Técnica da produção das refeições será feita por profissional nutricionista da SEJUS/MT, em qualquer data, sem aviso prévio, via *online* ou no local de produção e armazenamento da Contratada, na qual avaliará o serviço de alimentação e nutrição considerando a legislação vigente e cumprimento do Contrato e Termo de Referência.

10.10. Todas as ocorrências devem ser documentalmente comprovadas e anexadas ao Relatório a ser elaborado conforme estabelecido no art. 294 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

10.11. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.12. A operacionalização e o controle da execução contratual deverão ser realizados por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - Contratos, disponibilizado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão.

10.13. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

10.14. A fiscalização exercida pelo contratante durante a execução dos serviços, não exclui a responsabilidade do contratado, por quaisquer irregularidades resultantes da má prestação dos serviços, de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica corresponsabilidade do contratante ou de seus agentes e prepostos.

10.15. Em cumprimento ao disposto no art. 313 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, as condições de habilitação do contratado para os contratos firmados com vigência inicial



superior a 12 (doze) meses serão fiscalizadas semestralmente e o cumprimento dos serviços contratados de forma mensal.

10.16. A cada 12 (doze) meses será realizada avaliação pelo fiscal do contrato acerca da regularidade e qualidade no cumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, como condição para continuidade contratual, no momento do processo de reajuste, o que poderá ensejar a rescisão e a realização de nova licitação para o objeto contratado.

10.17. O Fiscal deverá efetuar mensalmente uma pesquisa de satisfação com o público usuário conforme Instrução Normativa própria vigente no decorrer da execução contratual.

10.18. Serão designados como gestor e fiscais, os servidores abaixo:

10.18.1. GESTOR: Delma Moraes de Brito, CPF: 012.402.751-29, Matrícula: 258267, Telefone: (65)9271-5303 e e-mail: delmabrito@sejus.mt.gov.br.

10.18.2. A fiscalização do Contrato será feita pelo fiscal titular e fiscal substituto da unidade, **conforme listado abaixo:**

10.18.3. Fiscal Titular: Sebastião Hervécio Lima da Silva, Matrícula: 217763, e-mail: sebastiaosilva@sejus.mt.gov.br;

10.18.4. Fiscal Substituto: Manoy da Silva Rodrigues, Matrícula: 232246, e-mail: manoyrodrigues@sejus.mt.gov.br.

11. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

11.1. A licitação será realizada com **as fases usuais** da modalidade Pregão Eletrônico (sequência I ao VII do art.17, Lei 14.133)

11.2. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO A – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO.**

11.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação dos fornecedores participantes da licitação, será verificado o eventual descumprimento das condições exigidas, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:



a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis) e pela Controladoria Geral do Estado de Mato Grosso (<http://www.controladoria.mt.gov.br/ceis>).

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso–TCE/MT;

e) Cadastro Geral de Fornecedores Sancionados de MT – SIAG

(<https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPageList.jsp?opcao=todos>)

11.3.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.3.1.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, será realizada diligência para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.3.1.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.3.1.3. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

11.3.2. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.



11.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Termo de Referência e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

11.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

11.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado:

a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e

b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

11.7. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

11.7.1. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado e considerado apto para participar da fase de apresentação da proposta e dos lances.

11.8. No modo de disputa, que se contemple intervalo mínimo e máximo de diferença entre os lances na fase da proposta de preços, bem como que seja considerada a inexequibilidade dos preços iguais e inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do preço referencial, mediante aplicação analógica do § 49 do art. 59 da Lei nº14.133/2021.

11.9. No caso de mais de uma unidade apresentar proposta com valor igual a 75% (setenta e cinco por cento) do preço estimado, o desempate se fará por meio de proposta fechada final dos licitantes empatados na forma do art. 60, 1, da Lei nº14.133/2021.



11.10 . Habilitação técnica.

11.10.1. É necessária a apresentação de documentos que comprovem a habilitação técnica do licitante para executar o objeto contratual, pelas seguintes razões: A apresentação de atestado (s) de qualificação técnica visa atender o interesse público, na medida em que o futuro contratado deverá ter aptidão suficiente para desempenhar o objeto contratado, assegurando que todos os compromissos serão honrados, principalmente, os relacionados aos encargos tributários e aos trabalhistas, evitando que qualquer ônus proveniente da má gestão da empresa seja repassado à Contratante.

11.11.2. Dos documentos:

11.11.2.1. Prova de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, da sede do contratado;

11.11.2.2. Comprovação de capacitação técnico-profissional (artigo 67, da Lei Federal nº. 14.133/2021 e posteriores alterações) através da apresentação de Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN com jurisdição no local de suas atividades, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características e prazos com o objeto da licitação, demonstrando que o contratado preparou e forneceu alimentação, com, no mínimo, **50% (cinquenta por cento) do número de refeições que serão necessárias para o total do Grupo ao qual participa dentro de um lapso de 12 (doze) meses**, bem como a comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano;

11.11.2.3. Poderá ser admitida para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviços, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico operacional, a uma única contratação.

11.11.2.3.1. Para comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade desse 1 (um) ano ser ininterrupto.



11.11.2.3.2. Caso a empresa seja vencedora na fase de lances de mais de um grupo da licitação, a comprovação da capacitação técnico-profissional deve ser cumulativa para o quantitativo total de refeições dos grupos, sob pena de desabilitação.

11.11.2.3.3. A Contratada deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

11.11.2.3.4. Os atestados de capacidade técnica emitidos pela Secretaria de Estado de Segurança Pública/Secretaria de Estado de Justiça, só serão aceitos, caso sejam emitidos pela Coordenadoria de Serviços de Alimentação/SEJUS, em conjunto com a equipe técnica de nutricionistas e o respectivo fiscal do contrato que o serviço é prestado, de acordo com o Regimento Interno da SESP/SEJUS.

11.11.2.3.5. Para os atestados referentes ao fornecimento de alimentação para o Sistema Penitenciário e Socioeducativo do Estado de Mato Grosso, que não estiverem em conformidade com o estabelecido do subitem anterior, deverá ser solicitada sua validação na Coordenadoria de Serviços de Alimentação/SEJUS.

11.11.2.3.6. Não será conhecido e nem considerado válido o atestado de capacidade técnica emitida por empresa pertencente ao mesmo grupo empresarial do contratado, sendo considerado como empresa pertencente ao mesmo grupo da controlada pelo contratado, a empresa controladora ou que tenha uma pessoa física ou jurídica que seja sócia da empresa emitente e/ou do contratado.

11.11.2.3.7. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

11.11.2.3.8. O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverão se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica especificada no contrato social registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.

11.11.2.4. Prova de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, do profissional técnico responsável da empresa contratada.

11.11.2.5. Comprovação de capacidade técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do art. 67, da Lei Federal nº 14.133/2021, e alterações posteriores, mediante a demonstração de ter em seu quadro funcional na data prevista para a entrega da proposta, o profissional nutricionista, reconhecido pela entidade competente - Conselho Regional de Nutricionistas, através de registro na Carteira Profissional ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo, detentor de responsabilidade técnica para a execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou prazos máximos.

11.11.3. A licitante deverá apresentar Atestado (s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado, em nome da empresa Licitante, que comprove(m) que a mesma tenha fornecido serviço(s) pertinente(s) e compatível(is) com o objeto da Licitação.

11.11.4. Não será conhecido e nem considerado válido o atestado de capacidade técnica emitida por empresa pertencente ao mesmo grupo empresarial da licitante, sendo considerado como empresa pertencente ao mesmo grupo da controlada pela licitante, a empresa controladora ou que tenha uma pessoa física ou jurídica que seja sócia da empresa emitente e/ou da licitante.

12. PARTICIPAÇÃO E BENEFÍCIOS DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

12.1. Considerando o valor total estimado da contratação, esta licitação destina-se à ampla concorrência.

12.2. Não há reserva de cotas para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempendedor Individual, pois o objeto licitado envolve contratação de serviços, sendo que o inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 81, VI, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, impõe o tratamento diferenciado apenas quanto à aquisição de bens de natureza divisível.

12.3. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018 deverá selecionar a opção no SIAG, antes do envio da proposta, e no momento da Habilitação comprovar tal situação apresentando todos os

documentos solicitados no Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

12.4. A falta de identificação no sistema antes do envio da proposta tal como indicado no subitem anterior, impedirá o licitante de usufruir de qualquer dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

12.5. Serão estendidas às Cooperativas os benefícios previstos para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

12.6. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

12.7. Entende-se haver empate quando as ofertas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.

12.8. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, prorrogáveis por período igual, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.9. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar declaração de que não celebraram contratos com a Administração Pública no ano - calendário de realização da licitação, cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

13. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

13.1. Não será permitida a participação de consórcios, pois não se trata de objeto complexo e de grandes dimensões. E, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência, e posteriormente executar o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à

competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

14. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

14.1. Será admitida nesta licitação a participação de Cooperativas, devendo, para tanto, ser observados os requisitos indicados no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, desde que tenham por escopo os mesmos serviços compatíveis, operações e atividades exigidas neste certame, previsto em seu objeto social, observadas as demais formalidades previstas em lei.

15. GARANTIA DO SERVIÇO

15.1. As preparações prontas, acondicionadas nos hot boxes e embalagens individuais, deverão ser mantidas à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, no caso dos alimentos quentes, e à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) por, no máximo, 4 (quatro) horas, no caso dos alimentos frios, incluindo o tempo referido no item 15.2.

15.2. O fornecedor deverá garantir a boa apresentação das refeições, em temperatura adequada, e as condições de consumo por no mínimo 02 (duas) horas a partir da entrega das refeições.

16. CRITÉRIO DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO

16.1. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

16.1.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme anexo C do termo de referência, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

16.1.1.1. O resultado esperado é que o desempenho do serviço seja classificado como “*Bom*” todos os meses.

16.1.2. Nos termos do art. 23 da IN nº 01/2020/SEPLAG, a execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle.

16.2. O IMR gerará um indicador de desempenho dos serviços prestados pela contratada, sendo um parâmetro da boa execução dos serviços prestados pela empresa.



16.2.1. O IMR consistirá em avaliação objetiva por item de serviço executado, sendo que a soma dos itens irá categorizar a empresa em faixas de desempenho do serviço, a ser classificado como bom, regular ou ruim, conforme tabela 1, anexo C a este Termo de Referência.

16.2.2. **O Formulário A** consiste no registro diário da prestação dos serviços, sob a responsabilidade do servidor designado para o recebimento das refeições em cada unidade.

16.2.3. O Formulário B será efetivado pelo fiscal de contrato, a partir da compilação dos dados obtidos com o Formulário A, passando a empresa à sujeição das faixas de pontuação por desempenho, objetivamente definidos a partir da gravidade da ocorrência e da quantidade de ocorrências de irregularidades constadas.

16.2.3.1. A pontuação apurada no IMR do mês pelo fiscal de contrato da unidade (conforme descrito no Formulário B anexo C) será informada à empresa no momento do pedido de nota fiscal.

16.2.4. O Formulário C consiste na avaliação semestral do serviço de alimentação e será realizada pela equipe de nutricionistas da SEJUS.

16.2.5. A empresa terá até 2 (dois) dias úteis para apresentar impugnação aos apontamentos do IMR. No caso de impugnação, a fiscalização do contrato analisará os argumentos da contratada, emitindo manifestação em até 3 (três) dias úteis.

16.3. Das Sanções por Desempenho

16.3.1. Do Período de Avaliação

16.3.2. A apuração para sanção será realizada anualmente, tomando como base os indicadores mensais de desempenho da contratada. O primeiro mês de vigência contratual será considerado como período de adaptação e não será computado para fins de sanções.

16.3.3. Das Faixas de Sanções por Desempenho

Tabela 2 - FAIXAS DE SANÇÕES POR RESULTADO		
alínea	Avaliação anual	Patamar de multa
1	Pontuação 60 em qualquer mês	Multa de 0,5% do valor faturado nos meses da obtenção da referida pontuação
2	Pontuação 60 em 4 meses ou mais	Multa de 1% do valor faturado nos meses da obtenção da referida pontuação
3	Pontuação 120 em qualquer mês	Multa de 2% do valor faturado no(s) mês(es) da obtenção da referida pontuação
4	Qualquer ocorrência considerada gravíssima	Poderá ser aberto procedimento administrativo sancionatório antes de findado o prazo de 12 meses de avaliação anual, sendo passível de multa de 5% sobre o valor da nota do mês, rescisão contratual e sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública.
5	Pontuação 120 em 6 meses subsequentes	Poderá ser aberto procedimento administrativo sancionatório antes de findado o prazo de 12 meses de avaliação anual, sendo passível de multa de 5% sobre o valor total do contrato, rescisão contratual e sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública.
6	Pontuação 120 em 6 meses aleatório	multa de 5% sobre o valor total do contrato, rescisão contratual e sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública.
7	Avaliação Semestral Técnico-gerencial do Serviço de Alimentação (formulário C) >60	multa de 1% sobre o valor faturado no mês da realização da avaliação
8	Avaliação Semestral Técnico-gerencial do Serviço de Alimentação (formulário C) >60 nos dois semestres avaliados	multa de 1% sobre o valor faturado no mês da realização da avaliação acrescido de 0,5% em decorrência da reincidência.



16.3.4 . Disposições Complementares:

16.3.4.1. A aplicação das sanções observará, obrigatoriamente, a instauração de processo administrativo sancionatório, com garantia do contraditório e da ampla defesa, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, a cada 12 (doze) meses de execução contratual.

16.3.4.2. Os percentuais de multa incidirão sobre o valor bruto faturado pela contratada, conforme tabela 2 apresentada no item 16.3.3 e esmiuçada no Anexo C deste Termo de Referência.

17. PAGAMENTO

17.1. Não haverá pagamento antecipado.

17.2. O pagamento será realizado de acordo com a execução do objeto do contrato, mediante emissão da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, e análise dos documentos que compõem o processo de pagamento.

17.2.1. As operações de vendas destinadas ao Órgão Público da Administração Federal, Estadual e Municipal, deverão ser acobertadas por Nota Fiscal Eletrônica, conforme Protocolo ICMS 42/2009, regulamentado pelo Artigo 355, §6º do RICMS. Informações através do site www.sefaz.mt.gov.br/nfe.

17.3. O contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número do Contrato/Ordem de Fornecimento, a descrição do objeto, o número e nome do banco, agência e número da conta na qual deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

17.3.1. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valor(es) para outra(s) praça(s) será(ão) de responsabilidade do contratado.

17.4. O contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros, por intermédio da operação de “factoring”.



17.5. O pagamento será efetuado mediante a apresentação dos seguintes documentos:

17.5.1. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso, abrangendo inclusive débitos inscritos em dívida ativa;

17.5.2. Prova de regularidade junto à Dívida Ativa do Estado, expedida pela Procuradoria-Geral do Estado da sede ou domicílio do credor e do Estado de Mato Grosso;

17.5.3. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, em plena validade e relativa ao contratado;

17.5.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal e Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;

17.5.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

17.5.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal da sede ou domicílio do credor.

17.6. Sendo o caso, o contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao Contrato em questão.

17.7. O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 30 (trinta) dias, mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela fiscalização do contratante.

17.8. O(s) pagamento(s) não realizado(s) dentro do prazo por eventos decorrentes do contratado, não será(ão) gerador(es) de direito a qualquer acréscimo financeiro;

17.9. Caso o atraso no pagamento seja motivado exclusivamente pelo contratante, o valor devido será corrigido pelo IPCA, conforme apuração desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização;

17.10. A efetivação dos pagamentos não isentará o contratado das suas responsabilidades e das suas obrigações contratuais, especialmente aquelas



relacionadas à qualidade e à garantia dos produtos entregues.

17.11. Caso constatada alguma irregularidade ou incorreção na Nota Fiscal/Fatura, esta será devolvida ao contratado para as necessárias correções, acompanhada dos motivos que deram ensejo à sua rejeição, interrompendo-se o prazo para o pagamento, que começa a fluir somente a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e demais documentos, devidamente corrigidos. O prazo somente voltará a fluir, desde o começo e de maneira integral, a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e dos demais documentos exigíveis, devidamente corrigidos.

17.12. Constatando-se qualquer outra circunstância que desaconselha o pagamento, em razão de circunstância devidamente justificada e informada ao contratante, o prazo para pagamento ficará suspenso e voltará a partir da respectiva data de regularização.

17.13. Nos casos de aplicação de penalidade ao contratado, em virtude de inadimplência contratual, não serão efetuados pagamentos a esta, enquanto perdurar pendência de liquidação das respectivas obrigações.

17.14. As Notas Fiscais a serem pagas deverão sofrer desconto devido à aplicação de multas/glosas previstas no Contrato e já identificadas pela fiscalização.

17.15. O contratado deverá, durante toda a execução do Contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.

17.16. A CONTRATADA deverá emitir as notas fiscais em conformidade com as respectivas orientações da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11.01.2012.

17.17. Sobre o valor da Nota Fiscal, a CONTRATANTE, quando couber, fará as retenções devidas dos impostos e contribuições previstas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, Instrução Normativa RFB nº 2.110/2022 e Lei Complementar nº 116/2003.

18. REAJUSTE

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20/02/2026.



18.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

18.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo, conforme for a variação de custos, objeto do reajuste.

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

18.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

18.6. A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.

18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. CONTRATO

19.1. Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação formal pelo contratante, via e-mail, carta SEDEX, AR (Aviso de Recebimento) ou ofício, para assinar o Contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.

19.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

20. PREPOSTO

20.1. O contratado deverá manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato.

20.1.1. O preposto deverá ser designado no ato da assinatura do contrato, indicando o nome completo, número do CPF ou documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

20.1.2. O Preposto designado não necessitará permanecer em tempo integral à disposição do contratante, devendo, contudo, serem observadas todas as exigências relativas à sua vinculação ao Contrato.

20.2. A manutenção do preposto da empresa, durante todo o período de vigência do contrato, poderá ser recusada pelo contratante, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

20.3. O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

20.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o contratante convocará o preposto do Contratado para reunião inicial, na qual será apresentado o plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

20.5. Para melhor atender as unidades, o contratado poderá apresentar mais de um preposto para representá-lo na execução do contrato.

20.6. São atribuições do Preposto, dentre outras:

20.6.1. Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados;

20.6.2. Zelar pela segurança, limpeza e conservação dos equipamentos e das instalações do contratante, além da segurança dos empregados do contratado colocados à disposição do contratante;

20.6.3. Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização e das autoridades do contratante;

20.6.4. Acatar as orientações do contratante, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, desde que de acordo com a legalidade;

20.6.5. Apresentar informações e/ou documentação solicitada pela Fiscalização e/ou pelas autoridades do contratante, inerentes à execução e às obrigações contratuais, em tempo hábil;

20.6.6. Reportar-se à Fiscalização do contratante para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços e das demais obrigações contratuais;

20.6.7. Estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados e atender prontamente a quaisquer solicitações do contratante;

20.6.8. Relatar à Fiscalização, pronta e imediatamente, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada;

20.6.9. Adotar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados;

20.6.10. Garantir que os empregados se reportem sempre ao contratado, primeiramente, e não à Fiscalização e/ou aos servidores do contratante, na hipótese de ocorrência de problemas relacionados à execução contratual;

20.6.11. Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados;

20.6.12. Apor assinatura em documento/relatório de avaliação da execução do objeto contratado, quando este não for remetido por mensagem eletrônica com confirmação de recebimento;

20.6.13. Encaminhar à Fiscalização do contratante todas as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como toda a documentação complementar exigida;

20.6.14. Não será admitida a eleição de preposto recuperando trabalhador do Sistema Penitenciário contratado pela empresa contratada.



21. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

21.1. Assinar o contrato ou instrumento equivalente em até 05 (cinco) dias úteis contados a partir da convocação formal, via e-mail, carta SEDEX, AR (Aviso de Recebimento) ou ofício;

21.2. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

21.2.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art.137, II, da Lei n. °14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

21.2.3. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas ou com a urgência exigida em cada situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

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

21.2.5. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

21.2.6. A CONTRATADA deverá ainda, manter durante a vigência do contrato, as condições de regularidade fiscal, trabalhista e junto ao CRN 1;

21.2.7. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, apresentando a carteira de saúde de cada um dos funcionários;



21.2.8. Apresentar quando solicitado pela CONTRATANTE, o comprovante de vínculo profissional formal dos seus colaboradores, tais como CTPS, contrato de trabalho, Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional nutricionista Responsável Técnico da empresa, e outros;

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

21.2.10. Os manipuladores de alimentos (quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entram em contato direta ou indiretamente com o alimento) deverão receber treinamento específico, apresentando-se com uniformes adequados, conservados e limpos, sendo que a Contratada deverá apresentar o comprovante de capacitação dos seus funcionários quando solicitado pela CONTRATANTE;

21.2.11. Manter profissional responsável técnico nutricionista, de acordo com o que dispõe a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018, que trata da “definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação”, ou resolução posterior que venha a substituí-la, cuja responsabilidade técnica deve estar devidamente registrada no CRN, garantindo a efetiva substituição do profissional quando necessário.

21.3. Os serviços que não atenderem às expectativas da Contratante, estando em desconformidade com as condições exigidas na proposta que objetivou a contratação, deverão ser refeitos num prazo de até 1 (uma) hora da solicitação formal por parte da Contratante.

21.4. Apresentar o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS para serviço de fornecimento de alimentação e os POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) implantados, exigidos pela ANVISA, no momento da Visita Técnica realizada pela Equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

21.5. A Contratada não poderá, em qualquer hipótese, aproveitar os gêneros preparados e não servidos para atendimento de cardápios futuros, ou ainda, componentes de refeição preparada e não servida.



21.6. Apresentar Alvará ou Laudo da Vigilância Sanitária emitida pela Secretaria de Saúde do Município da Unidade, objeto do contrato, comprovando preencher todos os requisitos de higiene e limpeza, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período desde que solicitado e justificado pela CONTRATADA, com a manifestação da Prefeitura local justificando o atraso na emissão do documento.

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

21.8. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n. °14.133, de 2021).

21.9. É expressamente vedado à CONTRATADA, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, ativo, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, durante a vigência do contrato.

21.10. A CONTRATADA não poderá alegar a falta de quaisquer dos produtos como motivo de força maior para atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto deste termo de referência e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

21.11. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades contratadas, sem a prévia autorização da CONTRATANTE.

21.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

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

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

21.16. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

21.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

21.18. Indenizar terceiros e/ou a CONTRATANTE em caso de culpa ou dolo de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

21.18.1. Tendo agido com culpa ou dolo, responde a CONTRATADA nos casos de qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo a SEJUS de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

21.19. Ocorrendo motivo de caso fortuito ou de força maior, a CONTRATADA notificará, de imediato e por escrito, a Unidade da CONTRATANTE que administra o contrato, sobre a situação e suas causas. Salvo se a CONTRATANTE fornecer outras instruções por escrito, a CONTRATADA continuará cumprindo suas obrigações decorrentes do contrato, na medida do razoavelmente possível e procurará, por todos os meios disponíveis, cumprir aquelas obrigações não impedidas pelo evento de força maior.

21.19.1. A CONTRATADA deverá apresentar um Plano de Contingência para aplicação em caso fortuito ou força maior que impeça o fornecimento das refeições, devendo ser apresentado à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, em anexo ao POP, para fins

de segurança da execução do contrato.

Demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto 1525/2022.

22. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

22.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

22.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

22.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

22.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

22.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência e no Edital;

22.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato;

22.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

22.10. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

22.10.1. O prazo disposto no item anterior ficará suspenso sempre que for requerida alguma manifestação da Contratada no processo de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

22.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

22.13. Inserir as informações pertinentes ao objeto contratado, no sistema SIAG-C, após firmar o Contrato e/ou emitir a Nota de Empenho, em atendimento à Lei de Acesso às Informações (Lei nº 12.527/11, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.973/13).

22.14. A SAAP deverá realizar o videomonitoramento do recebimento das refeições nas unidades prisionais para verificação da conferência das refeições (pesagem, contagem, revista etc.), e disponibilizar acesso livre à Coordenadoria de Serviços de Alimentação, bem como acesso visitante aos órgãos de controle, caso seja solicitado.

23. GARANTIA CONTRATUAL

23.1. A CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da data assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia de **3%(três por cento)** sobre o valor anual do contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

I. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia, com o código do tributo 7036 – DEPÓSITO CAUÇÃO – SESP, conforme INSTRUÇÃO DE SERVIÇO 008/2018 - SEFAZ/SATE ou outra que a substituir.



II. Seguro - Garantia;

III. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

23.1.1. A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada no Banco do Brasil, em conta específica, com correção monetária, em favor do Órgão/unidade CONTRATANTE.

23.1.2. Seguro - garantia, ou

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

23.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o limite máximo de 3% (três por cento).

23.3. A apresentação da garantia, de qualquer modalidade ou por retenção, não gera direito a nenhum tipo de compensação ou acréscimo financeiro à CONTRATADA.

23.4. A CONTRATADA, com a autorização da CONTRATANTE, poderá substituir a garantia apresentada por quaisquer das modalidades de garantia, caução em dinheiro, seguro - garantia ou fiança bancária.

23.5. A garantia contratual deverá ter validade durante toda a vigência do CONTRATO.

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

23.7. A garantia prestada pela contratada só será liberada ou restituída após o término da vigência do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em Lei.

23.8. O montante da **GARANTIA DO CONTRATO**, determinado consoante os parâmetros estabelecidos pelos art. 96 e 98, da n. Lei 14.133/2021, é devido em razão do volume de recursos financeiros envolvidos no certame, e para que também possa assegurar o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

23.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

23.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data em que for notificada.

23.11. A validade e eficácia da **GARANTIA DO CONTRATO** deverá acompanhar toda a vigência do CONTRATO, inclusive devendo ser prorrogada, quando prestada na forma de seguro - garantia ou fiança bancária, quando ocorrer prorrogação do prazo do **CONTRATO**.

23.11.1. A Administração poderá, a seu exclusivo critério, perpetrar a rescisão contratual ou a execução da garantia original prestada, na hipótese de a **GARANTIA DO CONTRATO** não ser prorrogada por idêntico prazo de prorrogação do **CONTRATO**.

23.12. A GARANTIA DO CONTRATO deverá ser reforçada sempre que houver acréscimo ao preço global final pactuado, de forma que sua importância se mantenha sempre equivalente ao valor vigente contratado.

23.13. GARANTIA DO CONTRATO ou o seu respectivo saldo remanescente, se houver, será restituída ou liberada em favor da empresa **CONTRATADA**, uma vez verificada a perfeita execução dos serviços, com o respectivo recebimento final do bem ou serviço objeto desta licitação, na forma do art. 100 da Lei n. ° 14.133/2021.

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

24. SUBCONTRATAÇÃO

24.1. A subcontratação apenas se mostra cabível quando o objeto a ser licitado comporta execução complexa, de modo que alguma fase/etapa/aspecto requeira a participação de terceiros em razão dos princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por essa razão, resta vedada a subcontratação, ainda que parcial, nos termos do art. 122, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

24.1.1. Em casos considerados extraordinários, dentro do escope no plano de contingência, poderá vir a ser autorizada pela Administração Pública a subcontratação temporária.

25. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

25.1. O mapa de risco da contratação será retratado no tópico abaixo, por meio do documento elaborado para a identificação dos principais riscos que permeiam o procedimento, contendo as ações de controle, prevenção e mitigação de impactos, materializando-se no mapa de risco da contratação.



Fase – Gestão contratual e execução do objeto contratado

Risco	Probabilidade	Impacto	Descrição	Ação preventiva	Responsável	Ação de contingência
1. Execução do objeto em desacordo com o contrato	II – Pouco provável	III – Médio	Objeto entregue diferente do previsto nos instrumentos convocatórios	Fiscalização contínua e capacitação da equipe gestora; cláusulas contratuais bem definidas	Administração Pública	Instauração de processo administrativo de inadimplência contratual e aplicação de penalidades (advertência, multa, rescisão)
2. Atrasos na execução ou baixa produtividade	II – Pouco provável	III – Médio	Aumento do custo, atraso na entrega, descontinuidade dos serviços	Planejamento interno da empresa com cronograma realista; fiscalização periódica da Administração	Empresa contratada / Administração	Instauração de procedimento sancionatório; possibilidade de reprogramação do cronograma em casos justificados
3. Períodos de chuva fora da previsibilidade (força maior)	II – Pouco provável	III – Médio	Aumento de custos e atrasos	Inclusão de cláusulas de prorrogação por caso fortuito/força maior; monitoramento de cronogramas	Administração Pública / Empresa contratada	Reavaliar cronograma, autorizar reequilíbrio econômico-financeiro ou prorrogação de prazo, se comprovado



4. Contratação de empresa sem capacidade de executar o contrato	I – Raro	IV – Alto	Não cumprimento adequado do objeto	Análise criteriosa da habilitação técnica e econômico-financeira (fase de licitação)	Administração Pública	Rescisão contratual por inexecução, convocação de remanescente ou nova licitação
5. Execução parcial ou inadequada do objeto	II – Pouco provável	III – Médio	Atendimento insatisfatório da demanda do órgão	Gestão e fiscalização adequada; treinamentos periódicos com fiscais	Administração Pública	Aplicação de penalidades contratuais; exigir correção ou substituição dos serviços/produtos

Riscos e Necessidade de Plano de Contingência – Execução da Cozinha

Risco	Possível impacto	Plano de contingência (empresa deve apresentar)
1. Falta de insumos (atraso ou falha no fornecedor)	Interrupção da produção de refeições; risco de não atendimento	Ter fornecedores alternativos cadastrados; estoque mínimo de segurança; logística de emergência
2. Equipamentos quebrados (fogão, freezers, câmaras frias, panelões, processadores)	Paralisação parcial ou total da cozinha	Contrato de manutenção preventiva; equipamentos reserva ou terceirização temporária
3. Falta de energia elétrica prolongada	Perda de alimentos refrigerados/congelados; inviabilização da produção	Uso de geradores; plano de redistribuição da produção para outra unidade de apoio



4. Contaminação alimentar (surto de DTA – doenças transmitidas por alimentos)	Risco à saúde dos usuários; responsabilidade civil e criminal	Treinamento em boas práticas de manipulação; plano de recolhimento imediato de alimentos; comunicação às autoridades sanitárias
5. Ausência de funcionários por greve, doença ou abandono	Redução da capacidade produtiva e falhas na entrega	Banco de reservas de pessoal (funcionários de apoio já cadastrados); escala de substituição imediata
6. Atraso na entrega das refeições	Reclamações, quebra contratual, impacto no atendimento	Ajuste de rotas/logística; equipe de contingência para reforço em horários críticos
7. Problemas na qualidade da refeição (cardápio não seguido, sabor, apresentação)	Reclamações, quebra de contrato	Supervisão contínua de nutricionista; testes de qualidade antes da distribuição; checklists de produção
8. Falta de água potável	Interrupção da higienização e preparo	Estoque de água potável; parceria com caminhão-pipa em emergências
9. Pragas e vetores (ratos, baratas, moscas)	Risco de contaminação e multas sanitárias	Plano de dedetização preventiva; monitoramento constante; contrato com empresa de controle de pragas
10. Acidentes de trabalho (cortes, queimaduras, quedas)	Interrupção da produção; risco à integridade dos funcionários	Plano de primeiros socorros; EPIs obrigatórios; substituição imediata do funcionário acidentado
11. Greves de transporte ou bloqueios de estrada	Atraso na chegada de insumos e equipe	Estoque de segurança; fornecedores regionais de backup



12. Inadimplência da empresa com funcionários/fornecedores	Paralisação dos serviços	Garantia contratual; comprovação periódica de pagamentos de salários e encargos sociais
13. Falta de pessoal no dia (faltas não programadas, atestados, atrasos)	Atraso ou inviabilização da produção de refeições	Banco de reservas de funcionários treinados; escala de substituição; convênio com empresa de apoio; plano de horas extras emergenciais; comunicação imediata à fiscalização

26. SANÇÕES

26.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto, ou pelo descumprimento das obrigações contratuais, poderão ser aplicadas à contratada as sanções previstas nos Arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, bem como nos Arts. 296 a 302 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

26.2. As penalidades incluem, conforme o caso: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado de Mato Grosso, e declaração de inidoneidade, garantido o contraditório e a ampla defesa.

26.3. A aplicação das sanções será precedida de regular processo administrativo, com prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação de defesa, observado o rito previsto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 300 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

26.4. A minuta do contrato detalha demais regras, procedimentos e parâmetros do sancionamento administrativo.

27. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

27.1. A adequação orçamentária consta em documento próprio juntado aos autos.

27.2. A despesa decorrente da contratação está prevista na Lei Orçamentária Anual vigente, sendo que a dotação orçamentária específica consta de documento próprio inserido nos autos, conforme exigido pelo art. 115, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

27.3. O empenho da despesa ocorrerá previamente à assinatura do contrato.

28. LEGISLAÇÃO APLICADA

28.1. Sem prejuízo das demais normas públicas existentes no ordenamento jurídico, e observada a necessária atualização no caso de revogações e substituições normativas, a CONTRATADA se sujeitará às seguintes normas:



- 28.1.1. Lei nº 14.133/2021 e alterações – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- 28.1.2. Lei Estadual nº 7.692/2002 - Regula o processo administrativo;
- 28.1.3. Decreto Estadual nº 1.525/2022 – Regulamenta a Lei n.º 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional do Estado de Mato Grosso;
- 28.1.4. Lei Complementar nº 123/2006 – Normas ME e EPP;
- 28.1.5. Lei Estadual Complementar nº 605/2018 – ME, EPP e MEI;
- 28.1.6. Lei nº 12.690/2012 - Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho;
- 28.1.7. Lei complementar nº 116/2003 - Dispõe sobre o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, de competência dos Municípios e do Distrito Federal;
- 28.1.8. LEI Nº 7.210, DE 11 DE JULHO DE 1984 (Lei de Execução Penal);
- 28.1.9. Normas da ABNT e das legislações pertinentes para execução de todos os serviços aplicáveis na execução de adequações prediais, inclusive no que tange a qualidade dos materiais;
- 28.1.10. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 28.1.11. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- 28.1.12. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS;
- 28.1.13. Resolução CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;
- 28.1.14. Instrução Normativa nº 01, de 17 de janeiro de 2020/SEPLAG-MT. Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional;
- 28.1.15. Instrução Normativa nº 1.234/2012 - Dispõe sobre a retenção de tributos nos pagamentos efetuados pelos Órgãos da Administração Pública.
- 28.1.16. Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Práticas de sustentabilidade ambiental;

28.1.17. Instrução Normativa nº 05/2025/SEJUS, de 24 de março de 2025 – Define os procedimentos, as competências e os prazos a serem observados nos processos de aquisição/contratação de bens e serviços e alterações contratuais;

28.1.18. Instrução Normativa nº 07/2025/GAB/SEJUS/MT, de 30 de abril de 2025 – Gestão e fiscalização da execução contratual.

28.1.19. Instrução Normativa nº 18/2025/GAB-SEJUS/MT, de 21 de julho de 2025 - Institui as competências e ações para a gestão dos processos de pagamento e fiscalização da execução dos contratos de preparação e fornecimento de alimentação para as pessoas privadas de liberdade e os adolescentes em conflito com a lei que cumprem medida socioeducativa, firmados pela Secretaria de Estado de Justiça (SEJUS/MT).

29. PÚBLICO ALVO

29.1. Os serviços a serem contratados destinam-se ao atendimento das demandas de alimentação das pessoas privadas de liberdade no Estabelecimento Penal Peixoto de Azevedo/MT, conforme quantidade e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

30. ANEXOS

30.1. São partes integrantes deste Termo de Referência:

30.1.1. Anexo A (**Documentação Exigida Para Habilitação – Primeira Fase da Licitação**)

30.1.2. Anexo B (**Termo de Vistoria Técnica**)

30.1.3. Anexo C (**Instrumento de Medição de Resultados – IMR**)

30.1.4. Anexo D (**Planilha de Composição de Custos**)

30.1.5. Anexo E (**Declaração de Vistoria ou Renúncia**)

30.1.6. Anexo F (**Padronização de Dietas Especiais**)

Cuiabá, 04 de maio de 2026.

Elaborado por:

João Luiz Pinheiro Gonzaga
Assistente do Sistema Penitenciário



Coordenadoria de Serviços de Alimentação
CSA/SEJUS

De acordo:

Delma Moraes de Brito
Coordenadora de Serviços de Alimentação
CSA/SEJUS

