



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

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, PARA OS INTERNOS CUSTODIADOS DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

1. PROPÓSITO

1.1 O presente Termo de Referência visa assegurar a viabilidade técnica para contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de Alimentação e Nutrição, Preparo e Fornecimento de Refeições Transportadas, destinadas aos internos custodiados nas Unidades Prisionais do Sistema Penitenciário do Estado de Rio de Janeiro, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 48.816/2023 que regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP-RJ é uma das secretarias do Governo do Estado do Rio de Janeiro, criada em 2003, através do Decreto Estadual nº 32.621, publicado no dia 1º de janeiro de 2003. É o órgão responsável pelo Sistema Penitenciário no Estado do Rio de Janeiro, a fim de dar um tratamento individualizado e específico ao Sistema Penitenciário Fluminense.

2.2 Particularmente, o Sistema Penitenciário do Rio de Janeiro é considerado prioridade e um dos grandes desafios para esse Governo. Em dados dos últimos anos, segundo *Levantamento Nacional de Informações Penitenciárias do Ministério da Justiça*, tem-se que o Sistema composto por 46 (quarenta e seis) Unidades Prisionais com capacidade para 29.000 (vinte e nove mil) pessoas, está sendo ocupado por mais de 41.000 (quarenta e um mil) presidiários.

2.3 Assim sendo, exsurge o dever do Estado de prover assistência material, da qual decorrem alimentos necessários à subsistência das pessoas que estejam reclusas e encontrem-se sob sua tutela, em respeito ao princípio da dignidade da pessoa humana e prevalência dos direitos humanos, conforme Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que institui as normas para a execução penal, Artigos 12, 40 e 41 inciso I; Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que fixou as regras mínimas para tratamento do preso no Brasil, bem como, a Constituição Federal no Art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e inciso XLIX.

2.4 Há nesta Secretaria 06 (seis) contratações regulares originárias Pregão Eletrônico nº 001/2019, 13 (treze) contratações regulares decorrentes do Pregão Eletrônico nº 015/2022 e 01 (uma) contratação emergencial. Saliencia-se que as contratações resultantes do P.E 001/2019, encerram entre setembro e outubro do corrente, seu último período nos termos do inciso II do Art. 57 da Lei 8.666/93 que, embora revogada, ainda rege os contratos derivados dos Pregões citados, sobre os quais, não cabe renovação ordinária, restando necessário um novo procedimento licitatório.

3. INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

3.1 O fornecimento de alimentação e nutrição nas Unidades Prisionais relacionadas no presente, vem sendo executado da seguinte forma:

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2019

CONTRATO	LOTE P.E 001/2019	UNIDADES	EMPRESA	INÍCIO	FIM
07/2019	13	Instituto Penal Vicente Piragibe – SEAP-VP Cadeia Pública Pedro Melo da Silva – PM	QUALYBEM Food & Service S/A	30/09/2019	29/09/2024
07/2019	6	Cadeia Pública Juíza de Direito Patricia Acioli –SEAP- JP	QUALYBEM Food & Service S/A	10/10/2019	09/10/2024
07/2019	7	Presídio Milton Dias Moreira SEAP-MM	QUALYBEM Food & Service S/A	10/10/2019	09/10/2024
07/2019	8	Cadeia Pública Cotrin Neto SEAP-CN	QUALYBEM Food & Service S/A	10/10/2019	09/10/2024
12/2020	21	Presídio João Carlos da Silva – SEAP-CS Grupamento de Serviço e Segurança Externa - GSSE-JAPERI	QUALYBEM Food & Service S/A	01/09/2020	09/10/2024

14/2020	12	Penitenciária Industrial Esmeraldino Bandeira – SEAP-EB Coordenação de Unidades Prisionais de Gericinó - COOPG Presídio José Frederico Marques SEAP- FM Coordenação de Segurança - Grupamento de Portaria Unificada Grupamento de Serviço e Segurança Externa - BANGU Grupamento de Intervenção Tática	QUALYBEM Food & Service S/A	01/10/2020	09/10/2024
10/2019	1	Presídio Nilza da Silva Santos SEAP- NS Patronato Magarino Torres CAMPOS Presídio Carlos Tinoco da Fonseca SEAP– CF Presídio Dalton Crespo de Castro SEAP– DC	COMISSARIA Aérea Rio de Janeiro LTDA	07/11/2019	06/11/2024
14/2019	09	Presídio Inspetor Luis Cesar Fernandes Bandeira Duarte Cadeia Pública Presídio Franz de Castro Holzwarth Patronato Magarino Torres - VOLTA REDONDA	CASSAROTTI FOODS LTDA	19/11/2019	18/11/2024
07/2020	19	Presídio Alfredo Tranjan – AT	CASSAROTTI FOODS LTDA	01/08/2020	28/11/2024

CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

CONTRATO	LOTE	UNIDADE	EMPRESA	INICIO	MESES	FIM
16/2024	único	Presídio Norberto Ferreira de Moraes - NF	A.C.F da Silva LTDA	21/05/2024	12	20/05/2025

PREGÃO ELETRÔNICO 015/2022

CONTRATO	LOTE P.E 15/2022	UNIDADES	EMPRESA	INÍCIO	MESES	FIM
19/2023	2	Presídio Evaristo de Moraes - SEAP-EM	QUALYBEM FOOD & Service S/A	01/02/2023	24	31/01/2025
20/2023	3	Instituto Penal Benjamim de Moraes Filho SEAP-BM Casa de Custódia Jorge Santana – SEAP-JS Penitenciária Pedrolino Werling de Oliveira SEAP-PO Penitenciária Laércio da Costa Pellegrino - SEAP-LP	QUALYBEM FOOD & Service S/A	01/02/2023	24	31/01/2025
22/2023	5	Presídio Jonas Lopes de Carvalho - SEAP-JL	QUALYBEM FOOD & Service S/A	01/02/2023	24	31/01/2025
23/2023	6	Centro de Instrução Especializada – CIESP	SELETA SALADAS EIRELI	01/02/2023	24	31/01/2025
29/2023	12	Cadeia Pública Hélio Gomes Colônia Agrícola Marco Aurélio Vargas Casa de Custódia Romeiro Neto	LOCASEM serviços de limpeza, manutenção e alimentação - EPP	01/02/2023	24	31/01/2025
18/2023	1	Patronato Magarino Torres - MT CENTRAL Casa do Albergado Crispim Ventino – SEAP-AC Instituto Penal Oscar Stevenson – SEAP-OS Coordenação de Unidades Prisionais do Grande Rio - GR Instituto Penal Cândido Mendes – SEAP-CM Presídio Ary Franco – SEAP-AF Grupamento de Serviço e Segurança Externa - GSSE- ÁGUA SANTA Escola de Gestão Penitenciária Academia de Polícia Penal EGP	CASSAROTTI FOODS	01/02/2023	24	31/01/2025

21/2023	4	Presídio Joaquim Ferreira de Souza – SEAP-JF Penitenciária Talavera Bruce – SEAP-TB Presídio Nelson Hungria SEAP-NH Presídio Elizabeth Sá Rego SEAP-SR	CASSAROTTI FOODS	01/02/2023	24	31/01/2025
25/2023	8	Instituto Penal Plácido Sá Carvalho - SEAPPC	CASSAROTTI FOODS	01/02/2023	24	31/01/2025
05/2024	11	Penitenciária Lemos de Brito SEAP-LB Casa de Custódia Paulo Roberto Rocha – SEAP-PR	VERONA	01/02/2024	24	31/01/2025
30/2023	13	Cadeia Pública ISAP Tiago Teles de Castro - SEAP-TD GSSE – São Gonçalo	CASSAROTTI FOODS	01/02/2023	24	31/01/2025
04/2024	9	Presídio Insp. José Antônio da Costa Barros – SEAP-JB Presídio Djanira Dolores de Oliveira - SEAP-DO	VERONA SERVIÇOS LTDA.	01/02/2024	24	31/01/2025
27/2023	10	Penitenciária Dr. Serrano Neves -SEAP-SN Presídio Gabriel Ferreira Castilho -SEAP-GC Casa de Custódia Bandeira Stampa - SEAP-BS	QUALYBEM FOOD & Service S/A	01/02/2023	24	31/01/2025
89/2023	7	Patronato Magarino Torres - Núcleo de Neves Instituto Penal Ismael Pereira Sirieiro - IS Presídio Constantino Cokotós –SEAP- CK Coordenação das Unidades Prisionais da Grande Niterói - Coord. De Niterói Penitenciária Coronel Pm Francisco Spargoli Rocha SEAP-FS Instituto Penal Edgar da Costa SEAP- EC	VERONA	01/11/2023	24	31/01/2025

3.2 Os serviços a serem contratados são prestados por pessoas jurídicas do ramo de Alimentação e Nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas. O planejamento para a contratação de empresa especializada nestes serviços visa atender o dever do Estado de prover assistência material, da qual decorrem alimentos necessários à subsistência das pessoas que estejam reclusas e encontrem-se sob sua tutela, no limite estabelecido na Lei nº 14.133/2021, por ser tratar de serviço contínuo.

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

4-DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

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

5. DESCRIÇÃO DO OBJETO

5.1. Definição do Objeto

5.1.1. Conforme ANEXO I – Distribuição dos lotes - a prestação do serviço de alimentação e nutrição destinada aos internos custodiados nas Unidades Prisionais (UP) do Sistema Penitenciário do Estado de Rio de Janeiro envolve o processo de planejamento, aquisição, preparo, cocção, manipulação e transporte das refeições diárias até o local determinado pela Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, ao tipo de refeição e aos respectivos horários.

5.1.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições transportadas, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e legislações sanitárias vigentes no âmbito Federal, Estadual e Municipal.

5.2. Identificação dos itens, quantidades e unidades

ITEM	CÓDIGO ID	UNIDADE	QUANTID.	DESCRIÇÃO
01	107732	UN	34.641.360	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - Código do Item: 0672.002.0139
02	149931	UN	34.999.200	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO ALMOÇO - Código do Item: 0671.001.0005
03	187201	UN	34.999.200	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO - Código do Item: 062.002.0175
05	150075	UN	35.053.240	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO CEIA (INTERNO) - Código do Item: 0671.001.0008
06	149932	UN	35.053.240	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR - Código do Item: 0671.001.0006

07	136273	UN	367.056	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, TIPO KIT LANCHES E SIMILARES - Código do Item 0672.002.0156
----	--------	----	---------	---

5.3. Informações complementares

5.3.1. A quantidade de refeições solicitada visa atender à necessidade das Unidades Prisionais ora objeto da contratação, conforme quantitativo diário de internos dessas unidades.

5.3.2. A quantidade de refeições diária será variável, conforme necessidade das Unidades Prisionais, uma vez que o quantitativo de indivíduos internos nestas Unidades Prisionais que necessitarão do fornecimento do serviço de alimentação será inconstante, desta forma, o quantitativo mencionado no item 5.2, serve apenas como parâmetro.

5.3.3. O parâmetro utilizado para definir a quantidade de refeições ofertadas, foi o maior quantitativo presente na Unidade Prisional (pico de elevação), pelas razões informadas em item anterior, com variação de 10%.

5.3.4. Em relação ao interno que precisar se deslocar para audiências em Fórum ou vídeo conferência, este deverá receber 01 (hum) Kit Lanche, que será equivalente à refeição do almoço na quantidade calórica.

5.3.5. A indicação dos quantitativos, por se tratar de estimativa, não constitui, em hipótese alguma, compromissos futuros para a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da Administração, sem que isso justifique qualquer indenização à Contratada.

5.4. Definição da natureza do Serviço

O objeto deste Termo de Referência enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns de que trata o Art. 6º, inciso XIII da Lei nº14.133/2021 e Decreto Estadual nº48.778/2023, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

6.1. Forma de execução

A) A prestação de serviços de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização: planejamento, compra das mercadorias, recebimento, seleção das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, acondicionamento e transporte para a entrega das refeições nos locais indicados pela CONTRATANTE. A alimentação deverá ser preparada nas dependências da CONTRATADA, utilizando de mão de obra própria, seguindo as normas sanitárias vigentes, em especial, a Resolução da ANVISA RDC nº 216/2004.

B) A CONTRATADA deverá entregar as refeições nos endereços das Unidades Prisionais (UP) constantes no ANEXO I, o que implica que todos os preparos, operacionalização, bem como os custos referentes à logística de transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

C) O transporte do alimento preparado deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, além de garantir que a alimentação transportada apresente a temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), para preparações quentes e inferior a 10°C (dez graus Celsius) para preparações frias, conforme termos da RDC nº 216/2004.

D) As refeições serão distribuídas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) de forma ininterrupta.

E) O sistema de distribuição das refeições será oferecido conforme descrito abaixo:

E.1. Entrega na UP: As grandes refeições (almoço e jantar) deverão estar porcionadas em recipientes individuais descartáveis, retangulares, transparentes com tampa com pressão para fechamento, empilháveis, biodegradáveis e recicláveis, com capacidade de 600g a 1000g, devidamente acondicionadas em caixas isotérmicas fechadas para proteção contra contaminantes e conservação da temperatura, para o transporte das refeições, devendo respeitar o binômio tempo e temperatura para que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária. A refeição restrita denominada "dieta" deverá estar devidamente identificada com o nome do interno e o tipo da dieta determinada por prescrição médica ou nutricional.

E.2. Distribuição aos internos: A CONTRATANTE é a responsável pela distribuição das refeições no interior da Unidade Prisional (UP).

F) As caixas isotérmicas, assim como os demais recipientes para contenção das refeições deverão ter **dimensões máximas de 60 cm largura x 40 cm altura**, e deverão possuir tampas individualizadas para que sejam devidamente vedados após o acondicionamento das refeições porcionadas e, durante o transporte até os comensais. Ressaltando, que tais tampas só poderão ser retiradas no momento em que os recipientes forem distribuídos ao consumidor final.

6.1.1. Composição das refeições:

6.1.1.1. A alimentação dos internos será composta pelas seguintes refeições: **Desjejum, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar, Ceia e Kit Lanche (este destinado aos internos que tiverem apresentação externa - Fórum ou vídeo conferência), de acordo com as Tabelas 1, 2, 3, 4, 5.**

6.1.1.2. No Desjejum, Almoço, Jantar, Lanche da Tarde e na Ceia, os itens: margarina, açúcar e suco poderão ser entregues em embalagens originais ou porcionados em embalagens originais ou secundárias biodegradáveis, transparentes, reforçadas, próprias para conservação de alimentos, identificados com, no mínimo, as seguintes informações: destino da Unidade Prisional, designação do produto, peso, data do fracionamento e prazo de validade determinada após a abertura da embalagem original (v. ANVISA- RDC nº216/2004). Deverão ser disponibilizados copos descartáveis, reforçados e recicláveis (200 ml) para distribuição das bebidas na Unidade Prisional, sendo mantidas as mesmas quantidades per capita previstas (Tabelas 1, 2, 3 e 4) e, somente mediante conveniência e autorização da Direção de cada Unidade.

6.1.1.3. Para o fornecimento de leite integral admite-se exclusivamente o leite UHT em embalagem tipo Tetra Pak, devido ao seu alto grau de esterilização do produto e baixa perecibilidade, devendo ser mantidas as mesmas quantidades per capita previstas (Tabela 1).

6.1.1.4. O café só poderá ser fornecido de modo preparado, devendo ser garantida a temperatura adequada acima de 60°C até o horário da distribuição, devendo estar acondicionado em recipientes térmicos bem higienizados e bem conservados, de uso exclusivo para este fim (Tabela 1 e 3.) com dimensões máximas de **60 cm de largura x 40 cm de altura**. A CONTRATADA deverá disponibilizar garrafas ou recipientes térmicos para a entrega de café diariamente, cuja capacidade seja suficiente para atender todas as refeições. A CONTRATADA deverá fornecer utensílios para a retirada do alimento de forma higiênica, tipo canecão em material polimérico biodegradável, para cada Unidade Prisional (UP).

6.1.1.5. O café deverá ser servido apartado do leite respeitando sua porção unitária (Tabela 1 e 3), acondicionado em recipientes / garrafas térmicas bem conservadas e bem higienizadas devendo ser específicas para esse fim, cuja quantidade deverá ser planejada de acordo com o quantitativo da refeição solicitada, com dimensão **máxima de 60 cm largura x 40 cm altura**.

6.1.1.6. Quando os insumos para preparo dos sucos forem entregues em embalagens originais (concentrado ou em pó), a CONTRATADA deverá disponibilizar recipientes térmicos vazios, específicos para este fim, para o preparo no local, cuja quantidade deverá ser planejada de acordo com o quantitativo da refeição solicitada (20ml/g de suco + 180 ml de água filtrada). A CONTRATADA deverá disponibilizar garrafas ou recipientes térmicos para a entrega de suco diariamente, cuja capacidade seja suficiente para atender todas as refeições. A CONTRATADA deverá disponibilizar utensílio para a retirada e distribuição do alimento de forma higiênica, tipo canecão, em material polimérico biodegradável, para cada Unidade Prisional (UP), fazendo sua substituição em caso de desgaste sempre que necessário.

6.1.1.7. O Lanche da Tarde será entregue no mesmo horário do almoço, devendo ser distribuído aos internos pela CONTRATANTE às 14 horas. Para garantir a qualidade desta refeição, a CONTRATADA deverá seguir todos os cuidados para o controle da **temperatura do café (60°C a 65°C)** e da condição da qualidade e **conservação** higiênica sanitária dos produtos que compõem a refeição (Tabela 3).

6.1.1.8. O Almoço e Jantar dos internos devem ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável, retangular, transparente com tampa com pressão para fechamento, empilhável, biodegradável e **reciclável com capacidade de 600g a 1000 g**, acompanhados de colher de sopa descartável, em material reforçado e reciclável, devendo estar acondicionadas em caixas isotérmicas fechadas, de dimensões máximas de **60 cm largura x 40 cm altura**, de forma a conservar a temperatura e proteger contra contaminantes, em quantidade suficiente ao número de refeições solicitada em cada UP.

6.1.1.9. O peso **mínimo** do almoço e do jantar deverá ser de 600 gramas cada, totalizando as gramaturas determinadas em TR para cada componente do cardápio.

6.1.1.10. Os cálculos dos diversos gêneros alimentícios deverão ser realizados considerando os fatores de cocção e de correção, a fim de evitar deficiências na quantidade dos alimentos entregues. A CONTRATADA manterá disponível para consulta da equipe técnica de Nutrição da Divisão de Alimentação da SEAP, a qualquer tempo e hora, as planilhas de memória de cálculo acima mencionadas.

6.1.1.11. Os cardápios deverão ser confeccionados evitando a monotonia alimentar. Para tal diversidade nos cardápios, a CONTRATADA deverá dispor em suas unidades produtoras de alimentação e nutrição (UAN) de equipamentos e utensílios que garantam a diversidade das preparações citadas nas Tabelas 6, 7, 8 e 10.

6.1.1.12. Os líquidos, **quando preparados**, deverão ser envasados e transportados em recipientes / garrafas isotérmicas com capacidade adequada à quantidade solicitada, com dimensões máximas de **60 cm largura x 40 cm altura**, acompanhados de copos de 200 ml descartáveis reforçados e recicláveis para a distribuição de café, café com leite e suco. Vale ressaltar que os recipientes térmicos utilizados para acondicionar o café e o suco não poderão ser utilizados para servir outras preparações, sendo de uso exclusivo para o fim a que se destinam.

6.1.1.13. Os pães deverão estar acondicionados em embalagem primária, biodegradável apropriado para panificação, contendo no máximo 50 unidades de pães. As embalagens deverão conter etiquetas com: destino (UP), informações de rotulagem com valor nutricional, lista de ingredientes, gramatura de cada pão, quantidade unitária total da embalagem, data de validade, nome ou razão social do fabricante e identificação do lote. a entrega do pão quando fora da embalagem original, deverá conter na embalagem de proteção secundária transparente as seguintes informações: destino (UP), data de validade e nome do fabricante.

6.1.1.14. A sobremesa fruta individual deverá ser higienizada, embalada individualmente ou ser acondicionada em embalagens transparentes e biodegradáveis, observada a gramatura especificada na Tabela 8. As mesmas devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: destino da refeição, data da entrega, nome da empresa, produto, fornecedor, data de validade.

6.1.1.15. A CONTRATADA deverá fornecer **01 (hum) Kit Lanche** por interno, **em substituição à grande refeição do almoço**, quando for convocado a comparecer em pautas externas, conforme metodologia desta Secretaria. O Kit Lanche deverá estar embalado individualmente em embalagem transparente, reforçada e biodegradável de acordo com a composição prevista (Tabela 5). Os pães e as maçãs, estas previamente higienizadas, deverão estar protegidos individualmente. As embalagens do Kit Lanche deverão conter etiquetas, com as seguintes informações: destino (UP), descrição de cada item e sua quantidade, data da entrega e data de validade.

6.1.1.16. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente fornecer para os internos os seguintes materiais descartáveis, recicláveis e biodegradáveis: colher de sopa (almoço e jantar), copos de 200 ml reforçados (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

6.1.1.17. A composição da refeição **feijão** por ser de fácil perecimento deverá ser entregue separadamente dos outros itens da Tabela 2, em recipiente isotérmico exclusivo para esta finalidade; devidamente higienizados e bem conservados, com dimensões máximas de até **60 cm largura x 40 cm altura**, devendo possuir mecanismos ou dispositivos capazes de garantir a adequada manutenção da temperatura recomendada (mínimo de 60°C) com capacidade calculada e ajustada à quantidade a ser servida. A CONTRATADA deverá fornecer utensílios para a retirada e distribuição aos internos da preparação de forma higiênica e segura (conchas de silicone ou outro polímero) em cada UP. As refeições acondicionadas desta forma devem estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: destino da refeição (UP), nome da preparação e da empresa, quantidade acondicionada, data e horário do preparo (cocção) e validade.

6.1.1.18. Os **vegetais crus ou cozidos** de fácil perecimento e as **guarnições com consistência pastosa** deverão ser fornecidos de modo apartado, alocados **em cubas de inox** com tampa, vedadas com filme plástico ou recipiente resistente fechado, de fácil higienização e conservação, acomodadas em caixas isotérmicas devidamente higienizadas, específicas para este fim, com dimensões máximas de **60 cm largura x 40 cm altura**. A CONTRATADA deverá fornecer utensílios para a retirada e distribuição das preparações de forma higiênica e segura (conchas ou colheres de arroz ou pegadores de silicone ou outro polímero) em cada UP. As refeições servidas desta forma devem estar etiquetadas contendo as seguintes informações: destino da refeição (UP), nome da preparação e da empresa, peso, data e horário do preparo (cocção) e validade.

6.1.1.19. Nas datas comemorativas deverão se fornecidos no almoço da 6ª feira Santa e no almoço da Páscoa, cujas datas seguirão o calendário de cada ano, assim como no almoço (25/12 e 01/01) e no jantar (24/12 e 31/12), do Natal e do Ano Novo, os alimentos/preparações descritos na Tabela 6.

TABELA 1: COMPOSIÇÃO DO DESJEJUM

DESJEJUM		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT (90 kcal)	150 ml	EMBALAGEM TIPO TETRA PAK
CAFÉ PREPARADO (5g/PC)	50 ml	GARRAFA TÉRMICA E DISTRIBUIÇÃO DE COPO 200 ML DESCARTÁVEL E REICLÁVEL

AÇÚCAR (40 kcal)	10 g	PODERÁ ESTAR DISSOLVIDO NO CAFÉ OU EM EMBALAGEM ORIGINAL OU EMBALAGEM SECUNDÁRIA TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL
PÃO Pão francês, pão doce, pão careca (140 kcal)	1 UNIDADE 50 g (variação 10%)	EMBALAGEM ORIGINAL TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL
MARGARINA COM SAL (50 kcal)	10 g	EMBALAGEM ORIGINAL OU EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM TAMPA COM PRESSÃO, TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL OU INSERIDA NO PÃO.

Obs.: O pó para o preparo do café deverá conter selo de pureza ABIC

TABELA 2: COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR

ALMOÇO / JANTAR		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO COZIDA PER CAPITA (variação de 10%)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
ARROZ	250g	EMBALAGEM EMPILHÁVEL, RETANGULAR COM TAMPA COM PRESSÃO, TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL COLHER DE SOPA DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL EM PLÁSTICO REFORÇADO VEGETAIS DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS DE FORMA APARTADA CONFORME ITEM 6.1.1.18.
PROTEÍNA **	120g	
GUARNIÇÃO ***	70g	
VEGETAIS ***	40g	
FEIJÃO	150g	DEVERÁ SER FORNECIDO DE MODO APARTADO CONFORME ITEM 6.1.1.17.
SOBREMESA: · FRUTA PORÇÃO OU INDIVIDUAL **** · DOCE INDUSTRIALIZADO PORÇÃO OU INDIVIDUAL	Fruta (unidade 120g) Doce 30g a 50g	FRUTAS HIGIENIZADAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE OU EM EMBALAGENS RECICLÁVEIS, TRANSPARENTES BIODEGRADÁVEIS
SUCO DE FRUTA CONCENTRADO OU EM PÓ	20ml/g	DILUÍDO EM ÁGUA ARMAZENADO EM GARRAFA TÉRMICA OU EM EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, COM DISTRIBUIÇÃO GARRAFA TÉRMICA E COPO DE 200 ML DESCARTÁVEL, REFORÇADO E RECICLÁVEL

* As embalagens deverão estar etiquetadas, com as seguintes informações: destino (UP), denominação do alimento, identificação do produto, data de validade.

** Frequência de Carnes (**SEMANAL**): 4 x Frango, 4 x Carne Bovina, 2 x Vísceras e 2 x Carne Suína 1 x Embutido (A frequência considerada aplica-se aos cardápios elaborados para o almoço e jantar).

** Frequência do Ovo (**QUINZENAL**): 1 x Ovo na quinzena

** Frequência (**MENSAL**): 1x Filé de Peixe ao mês.

*** Frequência **DIÁRIA** dos Vegetais

*** Frequência de Guarnição (**SEMANAL**): 8 x Legumes / Vegetais, 3 x Massas, 2 x Farofa e 1 x Polenta (a frequência considerada aplica-se aos cardápios elaborados para o almoço e jantar).

***Frequência (**QUINZENAL**): 1 x PIRÃO.

**** Frequência da sobremesa: (**DIÁRIA**): Servir diariamente uma fruta, alternando 1 fruta e 1 doce ao dia em cada refeição do almoço e jantar.

TABELA 3: COMPOSIÇÃO DO LANCHE DA TARDE

LANCHE DA TARDE		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
CAFÉ PREPARADO (Proporção 10g/PC)	150 ml (02 kcal)	GARRAFA TÉRMICA E DISTRIBUIÇÃO DE COPO 200 ML DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL
PÃO Pão francês, pão doce ou pão careca	1 unidade 50 g (variação 10%) (140 kcal)	EMBALAGEM ORIGINAL TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL
MARGARINA COM SAL	10g (50 kcal)	EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM TAMPA COM PRESSÃO, TRANSPARENTE BIODEGRADÁVEL
AÇÚCAR	20 g (80 kcal)	PODERÁ ESTAR DISSOLVIDO NO CAFÉ OU EM EMBALAGEM ORIGINAL OU EMBALAGEM SECUNDÁRIA TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL

Obs.: O pó para o preparo do café deverá conter selo de pureza ABIC.

TABELA 4: COMPOSIÇÃO DA CEIA

CEIA		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate ou morango OU	200 ml (150 kcal)	EMBALAGEM TETRA PAK INDIVIDUAL*

SUCO DE FRUTA, em pó ou concentrado, sabores diversos	20g/ml (80 kcal)	DILUÍDO EM ÁGUA (PREPARADO) NA GARRAFA TÉRMICA OU ENTREGUE EM EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO PLÁSTICO DESCARTÁVEL, REFORÇADO E RECICLÁVEL 200 ML.*
PÃO Pão francês, pão doce, pão careca OU	50g (variação de 10%) (140 kcal)	EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEIS (*) (**)
BOLO INDIVIDUAL	50g (150 kcal)	EMBALADO INDIVIDUALMENTE INDUSTRIALIZADO OU CASEIRO(*) (**)
MARGARINA COM SAL	10 g (50 kcal)	EMBALAGEM TRANSPARENTE, RESISTENTE E BIODEGRADÁVEL

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

** Identificação dos produtos (etiquetas): as embalagens SECUNDÁRIAS dos produtos deverão estar etiquetadas, com as seguintes informações: destino (UP), data do envase, denominação do alimento, lista de ingredientes, nome ou razão social do fabricante, identificação do lote, quantidade/peso e data de validade. As embalagens ORIGINAIS dos produtos deverão conter: destino (UP), nome ou razão social do fabricante, data de validade, identificação do lote, quantidade/peso.

TABELA 5: COMPOSIÇÃO DO KIT LANCHE

KIT LANCHE (FÓRUM E VÍDEO CONFERÊNCIA)		
TOTAL DE 1540 KCAL, CALORIAS EQUIVALENTES À CERCA DE DUAS GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO OU JANTAR)		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR KIT)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate ou morango	02 unidades de 200 ml cada (150 kcal cada)	EMBALAGEM TETRA PAK INDIVIDUAL
SUCO DE FRUTA, sabores diversos	02 unidades de 200 ml cada (140 kcal cada)	EMBALAGEM TETRA PAK INDIVIDUAL
PÃO Pão francês, pão doce ou pão careca	04 unidades de 50g cada (variação 10% cada) (140 kcal cada)	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE BIODEGRADÁVEL *
QUEIJO PROCESSADO UHT	04 unidades de 17g a 20g cada (45 kcal cada)	INDIVIDUAL
MARGARINA	10g (50 kcal)	INSERIDA NO PÃO
MAÇÃ	02 unidades de 120 g cada (60 kcal cada)	HIGIENIZADA E EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL TRANSPARENTE E BIODEGRADÁVEL*

* A embalagem para contenção do Kit deverá ser transparente, reforçada, biodegradável e estar etiquetada, com as seguintes informações: destino (UP), denominação de cada item com a quantidade correspondente de acordo com o estabelecido neste TR, data da entrega e data de validade.

TABELA 6: EVENTOS COMEMORATIVOS

PREPARAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO	PORÇÃO (por refeição)
FILÉ DE PEIXE FRITO/MILANESA	KG	6ºf Santa	120g
CHURRASCO MISTO (BOVINO, FRANGO, SUÍNO)	KG	PÁSCOA	120g
BOMBOM	UNID	PÁSCOA	15g a 25g
CHESTER ASSADO	KG	Natal/Ano Novo	250g
PERNIL ASSADO (SEM OSSO)	KG	Natal/Ano Novo	120g
PERU ASSADO (SEM OSSO)	KG	Natal/Ano Novo	120g
RABANADA / MINI PANETONE / BOLO NATALINO	KG	Natal/Ano Novo	200g rabanada Demais itens 100g

6.1.2. Cardápios

6.1.2.1. A CONTRATADA deverá elaborar o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, encaminhando-o para a CONTRATANTE até o quinto dia útil de cada mês, para análise e aprovação da Equipe de Nutrição da Divisão de Alimentação da SEAP. Os cardápios deverão vir acompanhados da Ficha Técnica de Preparação correspondentes para que sejam aceitos pela CONTRATANTE. Deverão conter identificação, assinatura e inscrição no CRN-4 do nutricionista responsável por sua elaboração. Preparações que não contenham as referidas informações serão **indeferidas**, mesmo que de forma eventual, pois a CONTRATANTE utilizará dessas informações para avaliação do objeto do contrato quanto à sua adequação e harmonia do ponto de vista nutricional e da técnica dietética e culinária utilizada. A não execução do cardápio aprovado, exceto em situações justificadas com antecedência mínima de 24 horas, será considerado como inexecução parcial do contrato, cabendo as penalidades descritas em Art. 156 da Lei nº14.133/2021.

6.1.2.2. A solicitação de alteração do cardápio com a devida justificativa deverá ser feita através do correio eletrônico dvsccda@seap.rj.gov.br para a Equipe de Nutrição da Divisão de Alimentação, que irá **analisar e autorizar ou não a mudança do cardápio**. Após a autorização, a mudança do cardápio deverá ser encaminhada pela CONTRATADA em cópia para a Direção da UP (Comissão de Fiscalização do Contrato) responsáveis pelo recebimento das refeições.

6.1.2.3. A solicitação para modificação ocasional no cardápio com a justificativa técnica para análise e autorização da equipe de Nutrição da Divisão de Alimentação da SEAP, serão limitadas em até **10 (dez) solicitações ao mês**.

6.1.2.4. Os internos que apresentarem necessidade de dieta especial deverão ser atendidos pela CONTRATADA, mediante apresentação da prescrição médica ou nutricional. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas.

6.1.2.4.1 Com o objetivo de atender a todos os internos de forma universal, a fim de que seja garantido o seu direito humano à alimentação e nutrição adequadas, seja por necessidade alimentar específica por questões de saúde, religiosa ou outras, desde que identificadas e justificadas pelos setores competentes da SEAP e, encaminhadas para a Gestão da Divisão de Alimentação, as adaptações ao cardápio mensal poderão ser previstas como dietas e autorizadas pela equipe de Nutrição.

6.1.2.5. A discricionariedade de cada fiscal poderá ser de conhecimento dos internos o cardápio do mês ou do dia, sendo este exposto em área comum das unidades prisionais e, desde que não comprometa a segurança e o bom andamento do serviço.

6.1.2.6. A carne é uma estrutura formada de fibras musculares e tecido conjuntivo (fibras de colágeno e gorduras subcutânea, inter e intramuscular), seja ela bovina, suína, aves ou peixes, ofertadas nas refeições pela CONTRATADA devem apresentar qualidade organoléptica/sensorial “percebida pelo consumidor”, como as características de cor, aroma, sabor e textura. Deverá conter registro de inspeção sanitária com certificado de origem.

As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

6.1.2.7. Em hipótese alguma poderá ser oferecida proteína de soja texturizada em substituição ou misturada à carne *in natura* (bovina, ave, peixe e suína), assim como, o uso ou mistura de outros tipos de vísceras bovinas além das previstas neste Termo de Referência v. Tabela 7.

6.1.2.8. A carne bovina e a carne de aves *in natura* poderão ser preparadas com o corte "moído" desde que sejam utilizados os tipos especificados neste Termo de Referência v. Tabela 7.

6.1.2.9. Quando solicitado para fins fiscalizatórios, a CONTRATADA deverá apresentar a rotulagem específica com o registro de inspeção sanitária com certificado de origem da matéria-prima utilizada, servindo ainda, para os embutidos, processados e ultraprocessados, previstos neste Termo de Referência v. Tabela 7.

6.1.2.10. NÃO SERÁ ACEITO a utilização de: “carne bovina *in natura* de recorte industrial”, carne bovina compactada, carne de ave *in natura* compactada ou carnes com excesso de pele, tecido nervoso e conjuntivo. Quando solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar a rotulagem da matéria-prima utilizada para fins fiscalizatórios.

6.1.2.11. Todos os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e/ou pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção.

6.1.2.12. Todas os tipos de carnes e os embutidos previstos neste TR adquiridos para o preparo das refeições pela CONTRATADA deverão apresentar os atributos de qualidade organoléptica, “percebida pelo consumidor”, como as características de cor, aroma, sabor e textura. Todas as carnes deverão possuir registro de inspeção sanitária com certificado de origem. Quando solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar a rotulagem da matéria-prima utilizada para fins fiscalizatórios.

6.1.2.13. Quando for oferecida a refeição "dobradinha", esta deverá ser servida na porção mínima de 250g (duzentos e cinquenta gramas) e deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (130g), bucho (80g) e linguiça calabresa (40g), com tempero previsto neste TR na Tabela 7.

6.1.2.14. Quando for oferecida a refeição "feijoada", esta deverá ser servida na porção mínima de 250g (duzentos e cinquenta gramas) deverá ser elaborada nas seguintes composições: Carnes: lombo salgado, carne seca, linguiça calabresa ou paio e bacon (30g cada) e feijão preto Tipo 1 cozido (130g), com temperos previstos neste TR na Tabela 7.

6.1.2.15. Linguiça Fresca e Salsichas: quando presentes no cardápio deverão ser servidas 02 (duas) unidades preparadas ao molho sugo e acebolado, desde que equivalentes a 01 (uma) porção de 120g (cento e vinte gramas, variação 10%) pronta, ou 01 (uma) unidade preparada ao molho sugo e acebolada, acrescida de 01 (um) ovo cozido, que, somados apresentem 120g (cento e vinte gramas, variação de 10%).

6.1.2.16. Ovos: quando presentes no cardápio, deverão ser servidas 02 (duas) unidades por pessoa, desde que sejam equivalentes a 100g (cem gramas, variação 10%).

6.1.2.17. A CONTRATADA deverá porcionar os alimentos preparados nas embalagens próprias individuais ou em embalagens específicas (feijão, vegetais e guarnição), mantendo-os bem protegidos e conservados em temperatura ajustada ao preparo, em área adequada e protegidos contra contaminantes, para aguardar o transporte das refeições. As embalagens ou caixas isotérmicas deverão estar devidamente identificadas. Na identificação deve constar, no mínimo: destino (UP), data e horário do preparo, data de validade.

6.1.2.18. A CONTRATADA deverá adotar como critério de sustentabilidade a seguinte prática: adquirir produtos de origem animal bovino, suíno e aves (matéria-prima, produtos e subprodutos), pescados, ovos e leite e seus derivados (bebida láctea, manteiga e queijo) oriundos de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Para a destinação dos resíduos sólidos a CONTRATADA deverá seguir a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010).

6.1.2.19. A CONTRATADA deverá manter o programa diário de amostragem para análise laboratorial do produto final, sempre que necessário for, ao esclarecimento de possíveis doenças veiculadas por alimentos (DVA) identificadas em alguma UP. Para tanto, deverá seguir as recomendações da legislação sanitária vigente. Dentro do programa, devem ser coletadas, diariamente, 1 (uma) amostra de cada preparação (almoço e jantar) daquelas mencionadas na Tabela 2 do Termo de Referência. Deverá apresentar à Divisão de Alimentação, a cada 4 (quatro) meses, resultado da análise microbiológica das amostras das preparações coletadas de um dia, swab de mãos de dois funcionários e de duas superfícies da área operacional, realizado por laboratório específico regulamentado.

A **coleta diária** das amostras deve ser realizada da forma adequada e sistemática para evitar a contaminação do alimento coletado, como mãos e utensílios não e/ou mal higienizados.

1º. **Identifique** o saco estéril com: o nome do estabelecimento, nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta, e o nome do responsável pela coleta;

2º. **Higienizar as mãos** e calçar luvas descartáveis;

3º. Abrir o saco de coleta **sem tocá-lo internamente e nem soprá-lo**;

4º. Colocar a amostra do alimento (**aproximadamente 200g**), utilizando utensílios higienizados;

5º. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem adequadamente, **evitando vazamento**;

6º. Armazenar a embalagem em **temperatura adequada**. As amostras dos alimentos distribuídos sob refrigeração, como saladas, sobremesas, molhos etc., devem ser armazenadas no máximo a temperatura de **4°C por 72 horas**, sendo que os alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição. Já as amostras dos alimentos distribuídos quentes devem ser armazenadas sob congelamento a **-18°C por 72 horas**.

TABELA 7: COMPONENTES E GRAMATURA PROTEÍNA (@300 kcal)

Denominação	Tipo de carne	Tipo de corte	Preparação	Per capita final coccionado
Preparações diversas com base em Carne Bovina	Coxão mole	Bife Cubo grande Cubos pequenos	Grelhado Frito Cozido	120 g
	Patinho	Iscas	Grelhado Frito	
	Músculo	Moida	Cozido Refogado	
	Peito, Pá ou Acém	Iscas		
	Coxão duro	Cubos Picado		
Carne suína	Copa lombo	Bife Iscas Cubos	Grelhado Frito Cozido	
	Pernil sem osso	Cubos		
	Linguiça toscana	Unidade		
	Carré	Fracionado	Feijoada v. 6.1.2.14	
	Pertences para FEIJOADA (lombo salgado, carne seca, bacon, linguiça calabresa ou paio)	Fracionado		
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa sem osso	Fracionado sem osso	Grelhado Frito Assado Refogado	
	Filé de peito	Bife Iscas Cubo	Grelhado Frito Assado Refogado	
	Chester	Porção com osso	Assado	
	Peru sem osso	Filé fatiado Cubos	Assado	
Peixe	Filé de Pescada / Filé de Merluza	Filé inteiro Iscas Cubos	Frito Assado	
Ovo	Tipo extra	Inteiro	Cozido Frito Omelete de forno Mexido	
Embutidos	Hambúguer de carne ou frango	Unidade	Forno Frito Grelhado Ao molho sugo Acebolado Refogado	
	Steak de frango			
	Almôndega de carne ou de frango			
	Salsicha			
Visceras	Bucho bovino e linguiça calabresa	Fracionado	Dobradinha v. 6.1.2.13	
	Moela de frango	Inteiro	Ensopado ou refogado	
	Fígado Bovino	Bife Isca	Grelhado acebolado	
CONDIMENTOS E TEMPEROS	Todas as preparações	XXX	Alho, Cebola, Tomate, Polpa de Tomate, Colorau, Cominho, Sal, Vinagre, Cheiro-verde e Louro.	QSP

TABELA 8: ESPECIFICAÇÃO E GRAMATURA POR ALIMENTO

VEGETAIS - SALADAS **

Denominação	Preparação	Especificação	Per capita final preparado ou cozido
Folhosos (@15 kcal)	Crus	Acelga e couve	40 g
		Alface (crespa/americana/lisa)	
		Mostarda / chicória / agrião	
Legumes (@20 kcal)	Refogados	Couve/ acelga/ vagem/ berinjela/ abobrinha	40 g
	Fatiado ou Picado ou Ralado cru ou cozido	Beterraba	40 g
		Cenoura	
		Pepino	
		Tomate	
Abóbora madura / Abobrinha verde	40 g		
CONDIMENTOS E TEMPEROS	Picado / Ralado / Cozido	Óleo de Soja, Alho, Cebola, Louro, Ervas desidratadas, Sal, Vinagre.	QSP

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

GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR:			
Denominação	Especificação	Preparação	Per capita final cozido
Massas (@110 kcal)	Macarrão Parafuso, penne ou espaguete	Espaguete ao alho e óleo / espaguete ao molho sugo	70 g
Diversos (@100 kcal)	Purê	Batata inglesa Misto de batata e cenoura	
	Seleta de legumes	Legumes diversos Ex.: Cenoura/chuchu / vagem	
	Sautê	Aipim /cenoura/batata inglesa /batata doce / chuchu / inhame	
	Assada	Batata inglesa /batata doce/abóbora	
	Refogados	Chuchu/ couve/almeirão/quiabo/acetga/ mostarda/brócolis/vagem/couve-flor/abobrinha	
	Suflê	Chuchu / couve-flor / repolho / legumes	
Farináceos (@100 kcal)	Fritos ou cozidos	Batata inglesa / aipim / batata doce / inhame / batata baroa	70 g
	Angu / Polenta	Refogada	70 g
	Farofa /Virado	Com cenoura	
		Com couve	
Com ovos e Banana			
CONDIMENTOS E TEMPEROS	EM TODAS AS PREPARAÇÕES	Alho, Cebola, Tomate, Polpa de Tomate, Louro, Ervas desidratadas, Óleo de soja e Sal	QSP

ARROZ - ALMOÇO/JANTAR			
Especificação	Tipo	Preparação	Per capita final COZIDO
Arroz (325 kcal)	Parboilizado	Simples	250 g
		Composto (cenoura)	
Condimentos e temperos	XXX	Alho, Cebola, Óleo de soja, Sal e Louro	QSP

FEIJÃO – ALMOÇO / JANTAR:			
Especificação	Tipo	Preparação	Per capita final COZIDO
Feijão Simples (140 kcal)	Preto Tipo 1	Simples	150 g
Feijoada (370 kcal)	Preto Tipo 1	Composto feijoada	250 g v. 6.1.2.14
Dobradinha (320 kcal)	Carioquinha ou branco Tipo 1	Composto dobradinha	250 g v. 6.1.2.13
Tutu de feijão preto (250 kcal)	Preto Tipo 1	Simples acrescido de farinha de mandioca	180 g
CONDIMENTOS E TEMPEROS	xxx	Alho, cebola, louro, sal e óleo de soja	QSP

SOBREMESA		
Especificação	Tipo	Porção
Frutas da época de acordo com a sazonalidade (50 kcal)	Banana	01 unidade com média de 120g ou Porção de 100 g (variação 10%)
	Laranja	
	Maçã	
	Pera	
	Tangerina	
	Mamão	
	Melancia	
	Manga	
	Doce de banana	
	Doce de goiaba	

Doce compota de fruta ou pastoso (@80 kcal)	Doce de abacaxi	Porção com 50 g (variação 10%)	
	Doce de mamão		
	Cocada		
	Doce de leite		
Doce individual (@50 kcal)	Doce de abóbora		Unidade 30 g (variação 10%)
	Doce de amendoim		
	Pé de moleque		
	Pé de moça		
	Paçoca		
	Doce de leite		
	Bananada		
	Geleia de frutas		

TABELA 9: FREQUÊNCIA MENSAL DOS VEGETAIS

VEGETAIS:

TIPO	FREQUÊNCIA
VEGETAL TIPO A (folhas, flores, botões e hastes contendo cerca de 5% de carboidratos em sua composição nutricional)	12 VEZES AO MÊS
VEGETAL TIPO B (frutos, sementes e raízes contendo cerca de 10% de carboidratos em sua composição nutricional).	36 VEZES AO MÊS
VEGETAL TIPO C (raízes e tubérculos contendo cerca de 20% de carboidratos em sua composição nutricional)	12 VEZES AO MÊS

TABELA 10: FREQUÊNCIA MENSAL DAS GUARNIÇÕES

TIPO	FREQUÊNCIA
DIVERSOS À BASE LEGUMES/VEGETAIS	32 VEZES AO MÊS
FARINÁCEOS	14 VEZES AO MÊS
MASSAS	14 VEZES AO MÊS

EXEMPLO DE CARDÁPIO MENSAL

SEMANA 1

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

SEMANA 2

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

SEMANA 3

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

SEMANA 4

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

Refeição	Preparação	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Vegetais	Folhoso cru (Alface)	Legumes ralados (cenoura)	Legumes cozidos (beterraba)	Folhoso cru (acelga)	Legumes cozidos (Couve)	Legumes Picados (vinagrete)	Legumes cozidos (Chuchu)
	Prato principal	Isca de patinho	Frango grelhado	Músculo em cubos guisado	Isca de frango	Feijoada ou Dobradinha	Carne bovina moída	Salsicha com milho acebolado
	Guarnição	Abóbora assada	Purê de batata	Cenoura sautê	Jardineira de legumes	Farofa ou batata e cenoura	Abobrinha refogada	Macarrão ao sugo
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	-----	Feijão	Feijão
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Sobremesa	Maçã	Doce de banana	Laranja	Cocada	Tangerina	Doce de amendoim	Banana
	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco

JANTAR	Vegetais	Legumes Picados (tomate e cebola)	Folhoso cru (Acelga)	Legumes cozidos (Vagem)	Legumes ralados (Beterraba)	Legumes cozidos (abobrinha)	Folhoso cru (Chicória)	Legumes cozidos (Abóbora)
	Prato principal	Filé de peixe frito	Acém em cubo ao molho	Sobrecoxa desossada grelhada	Copa lombo	Coxa de Frango assado	Iscas de Frango grelhado	Omelete
	Guarnição	Aipim Sauté	Farofa	Purê misto	Aipim frito	Purê batata	Macarrão alho e óleo	Couve-flor
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Sobremesa	Doce de leite	Maçã	Doce de amendoim	banana	Doce de abóbora	Manga	Pé de moleque
	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco

TABELA 11: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DIETAS ESPECIAIS

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

6.1.3. Padrão de Alimentação

6.1.3.1. A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, conforme legislação sanitária vigente, das quais se destacam:

- A) Programar os serviços de alimentação e nutrição em acordo com o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados para Produtores de Alimentos e o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, obrigatórios, descritos nas Resoluções da ANVISA, RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004, a fim de garantir as condições higiênicas-sanitárias do alimento preparado e a saúde dos custodiados;
- B) Seguir e fazer cumprir para a adequação dos serviços prestados, as normas definidas na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos (RDC nº 275/2002);
- C) Ter implantado e descrito de forma objetiva, implementado de forma sistemática e monitorado periodicamente, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) das operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte dos alimentos:
- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
 - Controle da potabilidade da água.
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
 - Manejo dos resíduos sólidos, seguindo Plano de Gestão Integrada dos Resíduos Sólidos.
 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
 - Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
 - Programa de recolhimento de alimentos;
- D) Avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados e, de acordo com os resultados, fazer os ajustes necessários;
- E) Elaborar cardápios mensais completos de todas as refeições. O Responsável Técnico (RT) da Contratada deverá propor dietas especiais: hipossódicas, hipolipídicas, hipocalóricas, hiperglicêmicas, hipercalóricas, hiperproteicas e outras mais específicas que se fizerem necessárias, obedecendo à prescrição médica ou nutricional;
- F) Controlar a quantidade e a qualidade dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- G) Recolher, diariamente, amostras da alimentação preparada (almoço e jantar);
- H) Porcionar as refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido neste Termo de Referência com o uso de utensílios apropriados para tal procedimento;
- I) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênicas-sanitárias adequadas;
- J) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do nutricionista, em situação regular no CRN-4, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de alimentação e nutrição;
- K) Deverá ser realizada a higienização dos reservatórios de água, semestralmente, nas dependências da UAN da CONTRATADA, e a análise de potabilidade da água, nos pontos de produção de alimentos, sendo necessária a guarda do comprovante de execução do serviço realizado por empresas especializadas certificadas pelo Instituto Estadual de Ambiente (INEA), na UAN;
- L) A fim de se evitar a presença de insetos e roedores nas suas dependências, a CONTRATADA deverá implantar um controle integrado de vetores e pragas urbanas, incluindo procedimentos de prevenção e eliminação (dedetização), realizados por empresa especializada na prestação destes serviços certificadas pelo INEA;
- M) Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o Manual de Boas Práticas específico do local da produção e transporte;
- N) A CONTRATADA como pessoa jurídica geradora de resíduos sólidos por meio de suas atividades, nela incluído o consumo, deverá se inscrever no sistema Online do INEA de Manifesto de Transporte de Resíduos (Sistema MTR), de acordo à Nota Operacional INEA/RJ (NOP-INEA-035).
- O) A CONTRATADA deverá prever em seu planejamento, a aquisição de produtos majoritariamente produzidos pelos produtores rurais, aquicultores e pescadores do Estado do Rio de Janeiro, de acordo com a Lei Estadual nº 8.244, de 10/12/2018, § 1º do Art. 1º, podendo iniciar com o percentual mínimo de 10% até o atingimento do previsto na lei.

6.1.4. Equipe de Trabalho

6.1.4.1. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

6.1.4.2. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal Nutricionistas, que poderão, ainda, dispor de Técnicos de Nutrição e Dietética (TND), ambos devidamente inscritos no Conselho Regional de Nutrição da 4ª Região - RJ/ES (CRN-4), salvaguardadas as respectivas atribuições definidas na legislação vigente, para desenvolver as ações privativas do nutricionista (Resolução CFN nº 600/2018) e as do TND (Resolução CFN nº 605/2018),

normatizadas pelo Conselho Federal de Nutrição-CFN para: elaborar cardápio e avaliar nutricionalmente; elaborar e implantar fichas técnicas; supervisionar todas as atividades operacionais da produção das refeições; elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas e os POPs; promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários (cursos, palestras e ações afins); realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo e promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável. O número dos profissionais deverão estar de acordo com os parâmetros numéricos mínimos de referência definidas

6.1.4.3. Manter sua equipe de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames admissionais e periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, atendendo as diretrizes e requisitos para o desenvolvimento do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, estabelecidas na Norma Regulamentadora – NR 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

6.1.4.4. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus empregados, de acordo com a legislação vigente;

6.1.4.5. Manter os empregados dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação sanitária vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções;

6.1.4.6. Manter a qualidade e uniformidade no padrão da alimentação e do serviço, independentemente da escala de serviço adotada;

6.1.4.7. Promover aperfeiçoamentos periódicos específicos, teóricos e práticos para toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento (cursos, palestras e ações afins) destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos da manipulação de alimentos (higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, relacionamento pessoal e atendimento, técnicas culinárias e dietéticas, treinamento em dietoterapia, preparo de suplementos orais, entre outros), obrigatoriamente, pelo menos 2 vezes ao ano. Também, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa constando de lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à contratante de todos os treinamentos a serem realizados.

6.1.5. Transporte

6.1.5.1. O transporte de alimentos deverá ser realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

6.1.5.2. Os veículos de transporte de alimentos devem ser de material liso, lavável, resistente, impermeável e atóxico, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Devem possuir **Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A)** concedido pela Autoridade Sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados;

6.1.5.3. Todos os veículos utilizados pela CONTRATADA para o transporte das refeições, seus motoristas e entregadores deverão ser previamente cadastrados junto à SEAP.

6.1.5.4. A logística de transporte das refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizada em veículo fechado e utilizados unicamente para este fim.

6.1.5.5. No transporte, os alimentos quentes deverão ser mantidos em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) e os alimentos frios, mantidos sob temperatura abaixo de 10°C (dez graus Celsius), acondicionados em recipientes adequados à manutenção da temperatura, utilizando se necessário, de equipamento para controle de temperatura das refeições, uma vez que são alimentos que precisam de condições especiais de conservação.

6.1.5.6. Considerando que, o Sistema APPCC (Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é um sistema de controle sobre a segurança do alimento mediante análise e controle dos riscos biológicos, químicos e físicos, em todas as etapas da produção e distribuição, definindo desta forma os indicadores de que um alimento pode se manter fresco por até 06 (seis) horas, desde que mantidas as condições de temperatura e conservação, no caso específico da alimentação para unidades prisionais, em que até 02 (duas) horas podem ser necessárias para a comida entrar na unidade e chegar ao interno apenas, deve-se, necessariamente, garantir que não seja ultrapassado o prazo máximo de **3 (três) horas**, desde o término da cocção até a efetiva entrega às unidades prisionais;

6.1.5.7. A CONTRATADA deverá manter a quantidade de veículos em número suficiente em condições adequadas, conforme previsto no item **6.1.5.2**, a fim de cumprir o horário de distribuição estabelecido no item **6.1.6.6**;

6.1.5.8. Todas as portas do compartimento de cargas do veículo, depois de carregado com as caixas isotérmicas, demais componentes da refeição e descartáveis, deverão ser lacradas com lacre numérico, os quais a CONTRATADA deverá informar previamente e diariamente à Divisão de Alimentação da SEAP;

6.1.5.9 A CONTRATADA poderá subcontratar empresas para realizar o transporte das refeições para as Unidades Prisionais, desde que sejam garantidas todas as obrigações previstas neste Termo de Referência. É obrigatório manter os empregados subcontratados dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação sanitária vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

6.1.5.10. A CONTRATADA deverá dispor de funcionários próprios ou terceirizados para executarem atividades nas Unidades Prisionais, como é o caso dos entregadores, bem capacitados para atentar as regras de segurança da respectiva Unidade e/ou do Complexo Penitenciário. A CONTRATADA deverá informar às Direções das Unidades Prisionais e à Divisão de Alimentação, a relação dos seus funcionários com nome completo, RG e CPF para cadastramento na SEAP;

6.1.6. Forma de recebimento e distribuição das refeições

6.1.6.1. A entrega das refeições no local estabelecido pela CONTRATANTE deverá ser supervisionada pela CONTRATADA e acompanhada por um representante da CONTRATANTE (Comissão de Fiscalização da UP e ou da Comissão Especial de Fiscalização), de maneira a observar, o horário da entrega da refeição, as condições do veículo, a aceitação da refeição, a análise da apresentação da refeição, o porcionamento da refeição, a temperatura das preparações, as condições de higiene de uma forma em geral, de acordo com o estabelecido no TR, para possíveis alterações ou adequações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

6.1.6.2. É terminantemente proibida a utilização de qualquer espaço dentro das Unidades Prisionais como depósito de alimentos e/ou bebidas de propriedade da CONTRATADA.

6.1.6.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar para a CONTRATANTE em cada Unidade Prisional de **1 (uma) balança digital**, devidamente aferida, certificada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) constando de informações da origem, selo do INMETRO, lacre, dados do fabricante, modelo, série e a carga mínima e máxima, para possibilitar que a CONTRATANTE faça o controle aleatório da gramatura das refeições e preparações servidas. Esse equipamento disponibilizado pela CONTRATADA, não fará acréscimo de valor ao contrato, podendo ser retirada pela CONTRATADA ao final do contrato.

6.1.6.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar para a CONTRATANTE, em cada Unidade Prisional, **duas unidades de termômetro digital perfurante** para que sejam aferidas as temperaturas das refeições utilizadas como amostragem. Caso seja necessário, ofertar em quantidade que o fiscal achar adequado para a aferição da temperatura das diversas preparações, quando quentes, superior a 60° C e quando frios, até 10°C, a fim de verificar se a conservação das preparações está adequada, para ser garantida a segurança alimentar das mesmas. Esse equipamento será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato, que poderá ser retirada pela CONTRATADA ao final do contrato.

6.1.6.5. Disponibilizar para uso da fiscalização a cada entrega (almoço e jantar), 5 (cinco) refeições irrestritas e 3 (três) refeições restritas, sem custo, além do quantitativo solicitado no ALIPEN, para verificação sensorial, inspeção e guarda da amostra pela CONTRATANTE para eventual análise microbiológica em caso de suspeita de comprometimento da qualidade do alimento servido, cujo custo desse serviço caberá à CONTRATADA. As UP com quantitativo inferior a 100 unidades por tipo de refeição ao dia, deverá ser disponibilizado 3 (três) refeições irrestritas e 1 (uma) restrita, que

servirá como verificação de conformidade. As amostras serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue por refeição.

6.1.6.6. O horário de entrega das refeições respeitará a planilha abaixo:

HORÁRIO DE FORNECIMENTO		
INTERNOS	DESJEJUM E KIT LANCHE	06 h 30 min às 07 h 30min
	ALMOÇO	11 h 30 min às 12 h 30 min
	LANCHE DA TARDE	11 h 30 min às 12 h 30 min
	JANTAR	15 h 30 min às 16 h 30 min
	CEIA	15 h 30 min às 16 h 30 min

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

6.1.6.8. O quantitativo de internos poderá ser majorado além do parametrizado no ANEXO I, de forma absolutamente excepcional, para tanto, o Fiscal da Unidade Prisional deverá encaminhar a informação justificada, com eventuais documentos comprobatórios, através do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para anuência e autorização do Gestor do Contrato e do Ordenador de Despesas.

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

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

6.1.6.11. A Comissão de Fiscalização, na presença do representante da CONTRATADA, recusará, de forma fundamentada, o recebimento parcial ou total das refeições quando constatada a não observância das especificações técnicas e condições de aceitabilidade do objeto. Nessa hipótese, a direção da unidade prisional, por segurança, acautelará as refeições em desconformidade e comunicará imediatamente à CONTRATADA, que terá o **prazo de 02 (duas) horas** para substituir as refeições recusadas. A CONTRATADA deve responder, diretamente, por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão dolosa ou culposa, na execução do contrato, neste caso recebendo a penalidade de ADVERTÊNCIA, caso ocorra determinado evento.

6.1.6.12. No intuito de garantir um maior planejamento e controle de desperdício e eventual proposta de destinação das refeições não consumidas, a Comissão de Fiscalização deve acrescentar ao Formulário a que se refere o item 6.1.6.9, o número de refeições que excederam o quantitativo da população carcerária no referido dia.

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

6.1.6.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar os **utensílios “concha e pegador de massa/salada” de silicone de ou outro polímero para retirada do feijão e vegetais/guarnição** respectivamente, nos casos de fornecimento em apartado à refeição principal. A cada 500 (quinhentos) internos da unidade prisional, deverá ser providenciado 10 (dez) de cada utensílio. Deverá ser feita reposição dos mesmos quando em situação de desgaste pelo uso.

6.1.7. Situação de Emergência e Planos de Contingência.

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

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

7. DESENHO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Regime de contratação

Trata-se de contratação regular futura, de modo a assegurar um processo econômico e eficiente, em consonância com o disposto na Lei Geral de Licitações nº 14.133/2021.

7.2. Regime de execução

O Regime de Execução a ser adotado será a EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO, possibilitando que a Secretaria pague efetivamente pela quantidade de refeições fornecidas, gerando economicidade, de modo a atender ao que dispõe o Art. 6º, XXVIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.3. Duração do contrato

O prazo de vigência do contrato será de **24 (vinte e quatro) meses**, contados a partir da data designada no Memorando de Início dos Serviços, cabendo à prorrogação com fulcro ao **limite estabelecido no Art. 107, da Lei nº 14.133/2021**.

7.4. Reajuste de preços

Decorrendo o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, poderá a CONTRATADA fazer jus do reajuste contratual pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou de insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o Art. 107 da Lei nº 14.133/2021 e os Arts 2º e 3º da Lei nº 10.192, de 14.02.2001.

7.5. Garantia Contratual

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

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

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

7.5.3. A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação. Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o Art. 124 da Lei nº 14.133/2021, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

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

7.6. Critérios e práticas de sustentabilidade

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

- a. Uso racional da água;
- b. Gestão e destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais de resíduos sólidos com inscrição no Sistema online Manifesto de Transporte de Resíduos Sólidos (MTR) do INEA ;
- c. Gestão energética eficiente;
- d. Utilizar preferencialmente sacos biodegradáveis para compostagem.

7.7. Possibilidade de subcontratação

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

7.8. Possibilidade de participação de Consórcio

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

7.9. Possibilidade de participação de Cooperativa

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

7.10. Incidência do Programa de Integridade

A empresa vencedora do certame se compromete a cumprir as exigências legais mínimas para um sistema de governança corporativa, bem como os pontos relevantes do decreto do Estado do Rio de Janeiro de número 46.366/2018, assim como as obrigações decorrentes da Lei nº 7.753, de 17 de outubro de 2017, do Estado do Rio de Janeiro.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Indicar formalmente o gestor e os fiscais para acompanhamento da execução contratual.

8.2. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, de acordo com TR item **6.1.2.3**.

8.3. Proceder diariamente o recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, amostras nas refeições ofertadas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), inserindo as informações sobre as condições da refeição no Sistema de Alimentação da SEAP- ALIPEN, até 72 horas depois, bem como preenchendo os formulários de Recebimento Diário das Refeições (anexo III) e do ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS (anexo II), indicando a qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

8.4. Encaminhar as faturas aprovadas da prestação de serviços através de processos no Sistema Eletrônico SEI para liberação de pagamento.

8.5. Orientar sobre a utilização do Sistema de Alimentação da SEAP- ALIPEN.

8.6. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou do fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

8.6.1. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos em edital, a qualidade do cardápio quanto a sua qualidade sensorial, as quantidades de refeições, apresentação das embalagens e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, a higiene do transporte (utensílios, funcionários, caminhão), registrando eventuais ocorrências.

8.6.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos internos mantendo o registro por tipo de refeição servida.

8.6.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

8.6.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, as

imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para sua correção.

8.6.5. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

A) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

B) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

C) Verificar os documentos obrigatórios, Procedimentos Operacionais (POP), Manual de Boas Práticas do local, capacitação realizadas para a equipe de pessoal, entre outros.

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

8.6.7. Os servidores da Divisão de Alimentação farão inspeções habituais nas unidades prisionais e nas dependências da CONTRATADA, para constatar se a mesma está prestando o fornecimento das refeições da forma regida pelo Termo de Referência, colaborando assim com a fiscalização do CONTRATO. Desta forma, utilizará para esta inspeção o ANEXO IV e relatório de inspeção com base na RDC nº 275/2002 da ANVISA.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Preparar e produzir as refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATADA, para atender o objeto desta contratação, e fornecê-lo aos internos das Unidades Prisionais, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número, os tipos de refeições, os respectivos horários e local de entrega (UP).

9.2. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes nas tabelas do item 6, em especial no que concerne à observância do tempo máximo de 3 (três) horas entre a elaboração da refeição (cocção) e a chegada até o destino final (unidade prisional) previsto no item 6.1.6.6 do presente TR, sendo necessário o preenchimento dessas informações nos documentos que constam no ANEXO II e III.

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

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

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

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

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

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

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

9.10. É necessário que os espaços utilizados para a execução do preparo da alimentação sejam adequados às normas sanitárias vigentes e providos de todos os equipamentos e utensílios necessários para a produção das refeições, em perfeitas condições de uso e em quantidade suficiente para atender a demanda diária do serviço a ser prestado, de acordo com a estimativa de quantitativo prevista.

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

9.12. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios (balança, termômetros, hot box, garrafa térmica, carro de carga tipo plataforma) de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos mesmos, no todo ou em parte, necessários a execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de substituição.

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

9.14. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutrição da 4ª região (CRN-4).

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

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

9.17. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

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

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

9.20. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua

habilitação e qualificação na fase da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.29. São de responsabilidade da CONTRATANTE o descarte dos resíduos produzidos pelo consumo das refeições realizadas pelos internos e funcionários das unidades prisionais.

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

10. VISITA TÉCNICA

10.1. É facultado à empresa comparecer fisicamente ao local da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-lo em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, material utilizado, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta contratação.

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

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

10.4. O agendamento para a realização da visita física para a realização de vistoria técnica deverá ser feito com o seguinte órgão: Divisão de Alimentação, por meio dos telefones (21) 97068-2621 ou (21)2272-7281, e-mail: divscda@seap.rj.gov.br, em dias úteis, nos horários de 09h às 17h. As visitas físicas para a realização de vistoria técnica deverão ser agendadas pelo órgão da Administração, isoladamente, em datas e horários distintos, de forma a impedir a reunião dos diversos interessados em participar da contratação.

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

11. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

11.1. Qualificação Técnica e Operacional

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

11.1.1.1. O estabelecimento da Unidade Produtora das Refeições (UAN) deve apresentar Alvará de Funcionamento e Licenciamento Sanitário válidos.

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

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

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

11.1.1.4. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, ou seja, no Conselho Regional de Nutrição (CRN-4) da unidade federativa da empresa participante e comprovação de regularidade com este órgão, na data de apresentação da proposta, em plena validade. O registro ou inscrição no CRN-4 será exigível à futura contratada (Resolução CFN nº 703/2021).

11.1.1.5. Declaração indicando o nome, o CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutrição da 4ª Região (CRN-4), entidade profissional competente do responsável técnico que acompanhará a execução do objeto desta contratação, com a comprovação da experiência anterior e o respectivo vínculo, conforme abaixo:

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

11.1.1.7. Profissional de nível superior especializado na área de Nutrição, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição da 4ª Região – CRN-4, como Responsável Técnico, nos termos do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

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

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

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

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

11.2. Qualificação Econômica Financeira

11.2.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

11.2.1.1. Certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

11.2.1.2. Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

11.2.1.3. Na Comarca da Capital as certidões mencionadas no item 11.2.1 são expedidas pelos 1º, 2º, 3º e 4º Offícios do Registro de Distribuição.

11.2.1.4. Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

11.2.1.5. Comprovação de ser dotado de patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 5 % (cinco por cento), relativo ao valor do lote a que o licitante está concorrendo.

11.3 Habilitação Jurídica

Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, os seguintes documentos:

- a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do Art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;
- g) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS.

11.3.1. Regularidade Fiscal e Trabalhista

Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:
 - c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas **a** e **d**, do parágrafo único, do Art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;
 - c.2) Fazenda Estadual: apresentação de Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações; ou, ainda, Certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição estadual;
 - c.2.1) Caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e de Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, ou, se for o caso, Certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição estadual;
 - c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição municipal;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

(CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT;

f) Alvará de licença para funcionamento no município do estabelecimento da Unidade Produtora das Refeições;

g) Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária do local do estabelecimento da Unidade Produtora das Refeições e,

h) Licença do Corpo de Bombeiro do estabelecimento da Unidade Produtora das Refeições.

11.3.1.1. Na hipótese de tratar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

11.3.1.2 Em sendo declarada vencedora da microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

11.3.1.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação.

11.4 Das Declarações

O detentor da proposta vencedora deverá apresentar as seguintes declarações:

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

a.1) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (Art. 156, III da Lei nº 14.133/2021);

a.2) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (Art. 156, IV da Lei nº 14.133/2021);

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

c) Declaração de inexistência de ilícitos Trabalhistas, em conformidade com o inciso V, do Art. 68, da Lei nº 14.133/2021 (c/c Lei nº 9.854/99);

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

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

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

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

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

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

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

f) Declaração na forma da Lei Estadual 3.940/2002, Art 2º, de que procede a reserva de 5% (cinco por cento) das vagas para detentos, egressos do sistema penitenciário e cumpridores de medidas alternativas;

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Nos termos do Decreto nº 48.817/2023 c/c Art. 117 da Lei nº 14.133/21, será designado representante da CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

12.2.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

12.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida.

12.2.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

12.2.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

12.2.5. Pontuar as irregularidades encontradas em Formulário de Recebimento de Refeições (Anexo III), bem como registrar em Plataforma ALIPEN o real consumo diário bem como o registro fotográfico das refeições.

12.3. Fica entendido que, a fiscalização e gestão do CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA, permitindo examinar qualidade dos gêneros alimentícios, e solicitando a substituição imediata dos mesmos que apresentarem condições impróprias para o consumo.

12.4. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

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

12.6 Os servidores da Divisão de Alimentação farão inspeções habituais, para constatar se a CONTRATADA está prestando o fornecimento das refeições da forma regida pelo Termo de Referência, colaborando assim com a Comissão de Fiscalização do CONTRATO em cada UP. Desta forma, utilizará para esta inspeção o Anexo IV.

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO POR ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO - GLOSA

13.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no Acordo de Nível de Serviço – ANS (Anexo II), cuja medição será realizada mediante as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.2. O ANS deverá ser consolidado mensalmente pelo fiscal designado pela CONTRATANTE, a partir dos dados averiguados diariamente (Anexo III), referentes aos serviços executados naquele mês, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço.

13.3. Diariamente, os fiscais realizarão a avaliação das refeições fornecidas, por amostragem, tendo por base o Formulário Diário de Recebimento de Refeições, constante do Anexo III, disponibilizado em 2 (duas) vias **pela CONTRATADA**, sendo 1 (uma) via para CONTRATANTE e outra via para a CONTRATADA que deverá tomar ciência da pontuação recebida em cada entrega de refeição .

13.4. A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada no item anterior, deverá ser de, no mínimo, 1 (uma) de cada refeição (Desjejum, Kit Lanche, Lanche da Tarde e Ceia), 5 (cinco) refeições irrestritas e 3 (três) refeições restritas (Almoço e Jantar) que serão fornecidos pela CONTRATADA sem cobrança em nota fiscal.

13.5. O Acordo de Nível de Serviço (ANS) define os níveis de qualidade esperados na prestação do serviço e as respectivas deduções no pagamento.

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

13.7. A medição do ANS será mensalente.

13.8. A CONTRATANTE avaliará mensalmente, o desempenho da CONTRATADA, por meio do acompanhamento da prestação dos serviços, que mensura o atendimento do descrito neste Termo de Referência e Contrato, previsto no Anexo II do Termo de Referência.

13.9. Com base nas faixas de ajuste de pagamento, a SEAP-RJ aplicará percentual de dedução no valor do faturamento da CONTRATADA, com referência ao respectivo mês da prestação irregular na forma do Anexo II do Termo de Referência.

13.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço pontuada em ANS, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao seu controle.

13.11. As penalidades contratuais poderão ser aplicadas independentemente dos critérios adotados neste ANS, decorrentes da gravidade ou reincidência da inexecução dos serviços.

13.12. Quanto à questão da glosa, sendo esta de caráter não punitivo, será aplicada conforme planilha abaixo:

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

13.13. No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a qualidade do serviço será considerada insuficiente, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos. Sendo assim, a CONTRATADA estará sujeita as penalidades previstas no Art. 156 da Lei nº 14.133/21 estabelecendo assim:

13.13.1. Advertência: na ocorrência da 01ª (primeira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) a 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer **advertência com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA);**

13.13.2. Multa: na ocorrência da 2ª (segunda) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) a 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer por procedimento sancionatório **multa de 0,5 % a 5% do valor do CONTRATO com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) e no Sistema Integrado de Registro no CEIS/CNEP;**

13.13.3. Multa e as demais penalidades: na ocorrência da 3ª (terceira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) a 90 (noventa) pontos e na 1ª (primeira) pontuação a partir de 91 (noventa e um) pontos, com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer por procedimento sancionatório **multa de 0,5% à 5% do valor do CONTRATO ou conforme a gravidade da inexecução contratual, que poderá incidir em impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) e no Sistema Integrado de Registro no CEIS/CNEP;**

13.13.4 Nos casos de multa será observado sempre o limite de 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o § 3º do Art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

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

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

14.1.1 As condutas do Contratado verificadas pela Administração Pública Contratante para fins deste item, são assim consideradas:

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

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda, o pedido pela empresa

da desclassificação de sua proposta quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

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

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

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

14.2 Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades que deverão ser graduadas de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

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

14.3.1 Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 14.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

14.4 A imposição das penalidades é de competência exclusiva da Administração Pública, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente.

14.4.1 As sanções previstas na alínea c do item 14.1 e nas alíneas a e b, do item 14.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do Art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

14.4.2 As sanções previstas na alínea a e c do item 14.1 e na alínea c e d, do item 14.2 serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do Art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

14.4.3 A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 14.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

14.5 Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida no item 14.1, no prazo de 15 (quinze) dias úteis da sua exigência, o que configura a mora.

14.6 As multas administrativas, previstas na alínea b do item 14.1 e na alínea b do item 14.2, serão aplicadas pelo Ordenador de Despesas, graduando-se de acordo com a gravidade da infração e recorrência ao longo da prestação de serviço, sempre sendo assegurado o contraditório e ampla defesa em procedimento administrativo e;

a) corresponderão ao percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração;

b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, poderão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) deverão observar sempre o limite de 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 156 do da Lei nº 14.133/2021.

Pesos	Elevação gradativa por inexecução parcial verificada	ESCALONAMENTO DE OCORRÊNCIAS						Valor acumulado dos percentuais
		1ª ocorrência (percentual inicial)	2ª ocorrência	3ª ocorrência	4ª ocorrência	5ª ocorrência	6ª ocorrência	
peso 1	0,1 por cento	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1	4,5
peso 2	0,5 por cento	7ª ocorrência	8ª ocorrência	9ª ocorrência	10ª ocorrência	11ª ocorrência	12ª ocorrência	16,5
		1,5	2	2,5	3	3,5	4	
peso 3	5 por cento	13ª ocorrência	14ª ocorrência				9	30
		9	impossibilidade de aplicação de nova multa, ensejando a elevação da sanção à suspensão temporária de licitar do fornecedor e rescisão contratual do mesmo					
Limite máximo de sanção de multa previsto em contrato								30

14.7 O impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do item 14.2:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior à 3 (três) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor no prazo devido;

c) será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos itens **14.9** e **14.10**.

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

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

14.9 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do Art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

14.10 Se o valor das multas previstas na alínea **c** do item **14.1**, na alínea **b**, do item **14.2** e no item **14.9**, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

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

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

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

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

14.12.2.1 A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 15 (quinze) dias úteis, em todas as penalidades previstas

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

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

14.14 As penalidades previstas nos itens 14.1 e 14.2 também poderão ser aplicadas às empresas e ao adjudicatário.

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

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

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

14.15 As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo ÓRGÃO LICITANTE no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

14.15.1 Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea **a** e **b** do item 14.1 e nas alíneas **c** e **d** do item 14.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

14.15.2 A aplicação das sanções mencionadas no subitem 14.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

15. RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

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

16. PAGAMENTO

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

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

16.3. A contratada deverá encaminhar a fatura para pagamento ao correio eletrônico divscdda@seap.rj.gov.br ou à Divisão de Alimentação da Superintendência de Contratos e Convênios, sito à Praça Cristiano Ottoni, s/nº, 5º andar, sala 544, Ed. D. Prédio II, Central do Brasil, Centro, Rio de Janeiro, acompanhada de Certidões Federais, Estaduais, Municipais, da PGE, INSS e FGTS.

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

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

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

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

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

17. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIO DE PREÇOS

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

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

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

17.4. No critério de preços deverão ser utilizados:

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

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

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

18. ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Kátia Cardoso dos Santos
Diretora Gestora da Divisão de Alimentação
ID: 1918198-1

Carla Cristiane Frossard Beltran

Subgestora da Divisão de Alimentação

ID: 5091091-4

Cristina Velloso de Melo

Nutricionista da Divisão de Alimentação

ID: 4431102-8

Paola Valonni Alves Correia

Nutricionista da Divisão de Alimentação

ID: 5118899-6

ANEXO I	DIVISÃO, ENDEREÇO DAS UNIDADES PRISIONAIS E ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES E LANCHE POR LOTE
ANEXO II	ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS
ANEXO III	FORMULÁRIO DIÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES
ANEXO IV	FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DA COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO/SEAP
ANEXO V	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA O INSTRUMENTO CONTRATUAL
ANEXO VI	ORDEM DE SERVIÇO
ANEXO VII	ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
ANEXO VIII	MODELO DE DECLARAÇÃO PARA RENÚNCIA DA VISITA TÉCNICA
ANEXO IX	PLANILHA DE CUSTOS E PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS
ANEXO X	PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO XI	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE
ANEXO XII	DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7, XXX, CF/88

ANEXO I

DIVISÃO, ENDEREÇO DAS UNIDADES PRISIONAIS E ESTIMATIVAS DE QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES POR LOTE

LOTE 1

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT	ALM. INT	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Nilza da Silva Santos - SEAP-NS	Av. XV de Novembro, 501, Centro Campos dos Goytacazes	234	239	239	239	239	239	6	217
Presídio Carlos Tinoco da Fonseca - SEAP-CF	Estr. de Santa Rosa, s/nº Codin Campos dos Goitacazes	864	1593	1796	1796	1796	1796	8	1485
Presídio Danton Crespo de Castro -SEAP-DC	Estr. de Santa Rosa, s/nº Codin Campos dos Goitacazes	500	789	902	902	902	902	6	746

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES

DESJEJUM	2.621	78.630	943.560	1.887.120
ALMOÇO	2.937	88.110	1.057.320	2.114.640
LANCHE DA TARDE	2.937	88.110	1.057.320	2.114.640
JANTAR	2.937	88.110	1.057.320	2.114.640
CEIA INTERNO	2.937	88.110	1.057.320	2.114.640
KIT LANCHE	20	440	5.280	10.560
TOTAL	14.389	431.510	5.178.120	10.356.240

LOTE 2

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT	ALM. INT	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Norberto Ferreira de Moraes -SEAP-NF	Av. Zoello Sola, 100, Frigorífico Itaperuna	507	782	783	783	783	783	10	767

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	782	23.460	281.520	563.040
ALMOÇO	783	23.490	281.880	563.760
LANCHE DA TARDE	783	23.490	281.880	563.760
JANTAR	783	23.490	281.880	563.760
CEIA INTERNO	783	23.490	281.880	563.760
KIT LANCHE	10	220	2.640	5.280
TOTAL	3.924	117.640	1.411.680	2.823.360

LOTE 3

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Inspetor Luis Cesar Fernandes Bandeira Duarte -SEAP-BD	Km 6,8 Estrada Resende N21 - Bulhões / Rio Alto / Resende	432	523	523	523	523	523	5	493
Presídio Franz de Castro Holzwarth - SEAP-FC	Av. dos Metalúrgicos, s/nº Bairro Roma Volta Redonda	339	416	418	418	418	418	17	434

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES

DESJEJUM	939	28.170	338.040	676.080
ALMOÇO	941	28.230	338.760	677.520
LANCHE DA TARDE	941	28.230	338.760	677.520
JANTAR	941	28.230	338.760	677.520
CEIA INTERNO	941	28.230	338.760	677.520
KIT LANCHE	22	488	5.856	11.712
TOTAL	4.725	141.578	1.698.936	3.397.872

LOTE 4

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
		CARCERÁRIA							
Cadeia Pública Juíza de Direito Patrícia Acioli - SEAP-JP	Rua Olegário Nascimento s/nº	616	1774	1774	1774	1774	1774	65	1649
Cadeia Pública ISAP Tiago Teles de Castro - SEAP-TD	Jardim Catarina São Gonçalo	640	1758	1748	1748	1758	1758	10	1776

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	3.532	105.960	1.271.520	2.543.040
ALMOÇO	3.522	105.660	1.267.920	2.535.840
LANCHE DA TARDE	3.522	105.660	1.267.920	2.535.840
JANTAR	3.532	105.960	1.271.520	2.543.040
CEIA INTERNO	3.532	105.960	1.271.520	2.543.040
KIT LANCHE	75	1.650	19.800	39.600
TOTAL	17.695	530.250	6.370.200	12.740.400

LOTE 5

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
		CARCERÁRIA							
Presídio Constantino Cokotós - SEAP-CK	Rua Desidério de Oliveira, s/nº	145	119	119	119	119	119	3	112
Instituto Penal Cel. PM Francisco Spargoli Rocha - SEAP-FS	Alameda São Boa Ventura, 773 - Fonseca	60	94	94	94	94	94	3	91
Instituto Penal Edgar Costa - SEAP-EC	Rua São João, 372 Centro - Niterói	383	557	557	557	557	557	3	650

Instituto Penal Ismael Pereira Sirieiro - SEAP-IS	Alameda São Boa Ventura, 773 - Fonseca Desativado - em obras	550	550	550	550	550	550	15	550
--	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	-----

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	1.320	39.600	475.200	950.400
ALMOÇO	1.320	39.600	475.200	950.400
LANCHE DA TARDE	1.320	39.600	475.200	950.400
JANTAR	1.320	39.600	475.200	950.400
CEIA INTERNO	1.320	39.600	475.200	950.400
KIT LANCHE	24	528	6.336	12.672
TOTAL	6.624	198.528	2.382.336	4.764.672

LOTE 6

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC. INT.	JANT. INT.	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Helio Gomes - SEAP-HG	Rua Francelina	504	942	942	942	942	942	4	884
Colônia Ag. Marco Aurélio Vergas Tavares de Mattos - SEAP-AM	Ullman, s/n Lote 6 - Magé	140	100	100	100	100	100	0	99
Presídio Romeiro Neto - SEAP-RN	Est. do Rio Bonito, s/nº Magé	578	1.297	1291	1291	1297	1297	6	1233

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	2.339	70.170	842.040	1.684.080
ALMOÇO	2.333	69.990	839.880	1.679.760
LANCHE DA TARDE	2.333	69.990	839.880	1.679.760
JANTAR	2.339	70.170	842.040	1.684.080
CEIA INTERNO	2.339	70.170	842.040	1.684.080
KIT LANCHE	10	220	2.640	5.280
TOTAL	11.723	350.710	4.208.520	8.417.040

LOTE 7

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC. INT.	JANT. INT.	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio João Carlos da Silva -SEAP-JC		884	1365	1359	1359	1365	1365	15	1245

Presídio Milton Dias Moreira - SEAP-MM	Rua Florença, s/nº Jd. Belo Horizonte/ Engenheiro Pedreira / Japeri	884	2261	2246	2246	2246	2261	26	2.270
Cadeia Pública Contrin Neto SEAP-CN		750	1219	1219	1219	1219	1219	13	1.302

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	4.845	145.350	1.744.200	3.488.400
ALMOÇO	4.824	144.720	1.736.640	3.473.280
LANCHE DA TARDE	4.824	144.720	1.736.624	3.473.280
JANTAR	4.830	144.900	1.738.800	3.477.600
CEIA INTERNO	4.845	145.350	1.744.200	3.488.400
KIT LANCHE	54	1.188	14.256	28.512
TOTAL	24.222	726.228	8.714.736	17.428.640

LOTE 8

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICC
Presídio José Frederico Marques -SEAP-FM	Rua Celio Nascimento s/nº - Benfica	668	625	561	561	627	626	251	659
Casa do Albergado Crispim Ventino - SEAP-AC		315	275	275	275	275	275	3	15
Instituto Penal Oscar Stevenson SEAP-OS	Rua Célio Nascimento, s/nº Benfica	300	310	310	310	310	310	14	325
Presídio Ary Franco SEAP-AF	Rua Monteiro da Luz, s/nº Água Santa	968	1089	1090	1090	1091	1088	11	1120

Instituto Penal Candido Mendes SEAP-CM	Rua Camerino, 41 Centro	242	394	394	394	394	394	0	366
--	----------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	2.418	72.540	870.480	1.740.960
ALMOÇO	2.337	70.110	841.320	1.682.640
LANCHE DA TARDE	2.337	70.110	841.320	1.682.640
JANTAR	2.697	80.910	970.920	1.941.840
CEIA INTERNO	2.693	80.790	969.480	1.938.960
KIT LANCHE	279	6.138	73.656	147.312
TOTAL	12.761	380.598	4.567.176	9.134.352

LOTE 9

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Evaristo de Moraes - SEAP-EM	Rua Bartolomeu de Gusmão, 1100 São Cristóvão	1497	2373	2365	2365	2373	2373	22	2211

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	2.373	71.190	854.280	1.708.560
ALMOÇO	2.365	70.950	851.400	1.702.800
LANCHE DA TARDE	2.365	70.950	851.400	1.702.800
JANTAR	2.373	71.190	854.280	1.708.560
CEIA INTERNO	2.373	71.190	854.280	1.708.560
KIT LANCHE	22	484	5.808	11.616
TOTAL	11.871	354.954	4.259.448	8.518.896

LOTE 10

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Instituto Penal Vicente Piragipe - SEAP-VP	Estrada Gal. Emilio	1564	1300	1300	1300	1300	1300	14	700

Cadeia Pública Pedro Melo da Silva - SEAP-PM	Maurell Filho, s/n°	750	1510	1591	1591	1510	1510	6	1445
	Gericinó								

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	2.810	84.300	1.011.600	2.023.200
ALMOÇO	2.891	86.730	1.040.760	2.081.520
LANCHE DA TARDE	2.891	86.730	1.040.760	4.163.040
JANTAR	2.810	84.300	1.011.600	2.023.200
CEIA INTERNO	2.810	84.300	1.011.600	2.023.200
KIT LANCHE	20	440	5.280	10.560
TOTAL	14.232	426.960	5.123.520	10.247.040

LOTE 11

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Penitenciária Industrial Esmeraldino Bandeira SEAP-EB	Estrada Gal. Emilio Maurell Filho, s/n°	992	1240	1240	1240	1240	1240	10	1160
Presídio Alfredo Tranjan SEAP-AT	Gericinó	1088	1915	1915	1915	1915	1915	17	1775

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	3.155	94.650	1.135.800	2.271.600
ALMOÇO	3.155	94.650	1.135.800	2.271.600
LANCHE DA TARDE	3.155	94.650	1.135.800	2.271.600
JANTAR	3.155	94.650	94.650	2.271.600
CEIA INTERNO	3.155	94.650	94.650	2.271.600
KIT LANCHE	27	594	7.128	14.256
TOTAL	15.802	473.844	5.686.128	11.372.256

LOTE 12

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Lemos de Brito SEAP-LB	Est. Gal. Emilio	512	802	801	801	802	802	3	778
Cadeia Pública Paulo Roberto Rocha SEAP-PR	Maurell Filho s/n° Gericinó	750	941	935	935	941	941	9	870

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	1.743	52.290	627.480	1.254.960
ALMOÇO	1.736	52.080	624.960	1.249.900
LANCHE DA TARDE	1.736	52.080	624.960	1.249.900
JANTAR	1.743	52.290	627.480	1.254.960
CEIA INTERNO	1.743	52.290	627.480	1.254.960
KIT LANCHE	12	264	3.168	6.336
TOTAL	8.713	261.294	3.135.528	6.271.056

LOTE 13

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Djanira Dolores de Oliveira SEAP-DO	Est. Guandu do Senna, 1902 Gericinó	676	722	722	722	722	722	5	695
Penitenciária Talavera Bruce SEAP-TB		343	413	413	413	413	413	3	381

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	1.135	34.050	408.600	817.200
ALMOÇO	1.135	34.050	408.600	817.200
LANCHE DA TARDE	1.135	34.050	408.600	817.200
JANTAR	1.135	34.050	408.600	817.200
CEIA INTERNO	1.135	34.050	408.600	817.200
KIT LANCHE	08	176	2.112	4.224
TOTAL	5.683	170.426	2.045.112	4.090.224

LOTE 14

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC. INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Instituto Penal Plácido Sá Carvalho - SEAP-PC	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, 900 Gericinó	1.702	1.767	1.759	1.759	1.760	1.760	3	1.635

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	1.767	53.010	636.120	1.272.240
ALMOÇO	1.759	52.770	633.240	1.266.480
LANCHE DA TARDE	1.759	52.770	633.240	1.266.480
JANTAR	1.760	52.800	633.600	1.267.200

CEIA INTERNO	1760	52.800	633.600	1.267.200
KIT LANCHE	03	66	792	1.584
TOTAL	8.808	264.216	3.170.592	6.341.184

LOTE 15

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Insp. José Antonio da Costa Barros SEAP-JB	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº	500	1.131	1.129	1.129	1.131	1.131	6	1138
Presídio Jonas Lopes de Carvalho SEAP-JL		1.344	2.316	2.309	2.309	2.316	2.316	20	2147

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	3.447	103.410	1.240.920	2.481.840
ALMOÇO	3.438	103.140	1.237.680	2.475.360
LANCHE DA TARDE	3.438	103.140	1.237.680	2.475.360
JANTAR	3.447	103.410	1.240.920	2.481.840
CEIA INTERNO	3.447	103.410	1.240.920	2.481.840
KIT LANCHE	26	572	6.864	13.728
TOTAL	17.243	517.082	6.204.984	12.409.968

LOTE 16

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC. INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC	PICO
Instituto Penal Benjamim de Moraes Filho SEAP-BM	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, 900 Gericinó	912	2764	2764	2764	2764	2764	3	2605
Casa de Custódia Jorge Santana SEAP-JS		750	1037	1032	1032	1037	1037	20	947
Penitenciária Pedrolino Werling de Oliveira SEAP-PO	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº Gericinó	140	69	69	69	69	69	8	65
Penitenciária Laercio da Costa Pellegrino - SEAP-LP	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, 1900 Gericinó	53	37	37	37	37	37	5	39

TOTAL DE REFEIÇÕES

DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	3.907	117.210	1.406.520	2.813.040
ALMOÇO	3.902	117.060	1.404.720	2.809.440
LANCHE DA TARDE	3.902	117.060	1.404.720	2.809.440
JANTAR	3.907	117.210	1.406.520	2.813.040
CEIA INTERNO	3.907	117.210	1.406.520	2.813.040
KIT LANCHE	36	792	9.504	19.008
TOTAL	19.561	585.750	7.029.000	14.058.000

LOTE 17

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC.INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Penitenciária Muniz Sodré SEAP-MS	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº Gericinó	1364	2691	2684	2684	2691	2691	9	2519

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	2.691	80.730	968.760	1.937.520
ALMOÇO	2.684	80.520	966.240	1.932.480
LANCHE DA TARDE	2.684	80.520	966.240	1.932.480
JANTAR	2.691	80.730	968.760	1.937.520
CEIA INTERNO	2.691	80.730	968.760	1.937.520
KIT LANCHE	9	198	2.376	4.752
TOTAL	13.450	403.428	4.841.136	9.682.272

LOTE 18

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC. INT	JANT. INT	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Penitenciária Dr. Serrano Neves SEAP-SN	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº Gericinó	672	1239	1238	1238	1238	1238	3	1141
Presídio Gabriel Ferreira Castilho SEAP-GC		672	963	963	963	963	963	5	898
Casa de Custódia Bandeira Estampa SEAP-BS		541	622	622	622	622	622	10	599

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	2.824	84.720	1.016.640	2.033.280
ALMOÇO	2.823	84.690	1.016.280	2.032.560
LANCHE DA TARDE	2.823	84.690	1.016.280	2.032.560
JANTAR	2.823	84.690	1.016.280	2.032.560
CEIA INTERNO	2.823	84.690	1.016.280	2.032.560

KIT LANCHE	18	396	4.752	9.504
TOTAL	14.134	423.480	5.081.760	10.163.520

LOTE 19

UNIDADES CONTEMPLADAS	ENDEREÇO	CAPACIDADE CARCERÁRIA	DESJ. INT.	ALM. INT.	LANC. INT.	JANT. INT.	CEIA INT.	KIT LANC.	PICO
Presídio Joaquim Ferreira de Souza - SEAP-JF	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, 77 Gericinó	400	393	393	393	393	393	3	374
Presídio Nelson Hungria SEAP-NH	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº Gericinó	500	1397	1387	1387	1390	1390	14	1336
Presídio Elizabeth Sá Rego SEAP-SR	Est. Gal. Emílio Maurell Filho, 1905 Gericinó	750	1675	1675	1675	1675	1675	3	1556

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES	TOTAL 24 MESES
DESJEJUM	3.465	103.950	1.247.400	2.494.800
ALMOÇO	3.475	104.250	1.251.000	2.502.000
LANCHE DA TARDE	3.475	104.250	1.251.000	2.502.000
JANTAR	3.458	103.740	1.244.880	2.489.760
CEIA INTERNO	3.458	103.740	1.244.880	2.489.760
KIT LANCHE	20	440	5.280	10.560
TOTAL	17.351	520.370	6.244.440	12.488.880

ANEXO II

ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS

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

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

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

1.4 Mensalmente, o fiscal do contrato preparará o relatório do nível de qualidade dos serviços, com base nas anotações e avaliações do ANEXO III (Formulário Diário de Recebimento de Refeições), conforme parâmetros estabelecidos neste ANS;

1.5 A tabela constante deste ANS determinará o percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA, em função do não cumprimento da medição dos resultados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

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

1.6.1 Quanto menor a pontuação, melhor será a qualidade do serviço.

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

1.6.3 Os parâmetros para pontuação seguirão os seguintes critérios:

UNIDADE PRISIONAL/ADMINISTRATIVA:			
NÚMERO DO CONTRATO:	CONTRATADA:		
MÊS E ANO:	FISCAL:		
Horário da Entrega	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso ou adiamento superior a 30 min	2	
Temperatura dos Alimentos	Estavam em conformidade com o TR	0	
	Estavam em desconformidade com o TR	2	
Pesagem da Quentinha	Cumpriu a gramatura	0	
	entre 500 à 599 g	1	
	Menor ou igual a 499 g	2	
Pesagem da Proteína	Igual ou acima de 120g	0	
	Entre 119g a 108g	1	
	Igual ou menor que 107 g	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração do cardápio sem a autorização prévia da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aspecto, textura e paladar.	Todas em conformidade com TR	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
	Mais de 10% da refeição estavam em desconformidade com o TR	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas nas caixas isotérmicas	0	
	Até 10% estavam irregulares apresentando alteração	1	
	Mais de 10% estavam irregulares apresentando alteração	2	
Observância do tempo máximo de 3h de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional,	Menor ou igual à 3h	0	
	Acima de 3h	2	
Higiene: limpeza das caixas isotérmicas e outras caixas, carro de carga tipo plataforma, veículo de transporte e uniforme da equipe	Os materiais estavam em perfeitas condições	0	
	Os materiais apresentaram problemas na higiene	2	
KIT LANCHE entregue de acordo com a composição e quantidade previstas em TR	Quantidade do Kit Lanche entregue conforme solicitado pela UP no ALIPEN	0	
	Quantidade dos itens em desacordo com TR	2	
TOTAL MENSAL			
FISCAL: _____		ID _____	
REPRESENTANTE DA EMPRESA: _____ RG _____			

1.6.4 A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada, deverá ser de 5 (CINCO) unidades almoço e jantar, do total diário de refeições entregues.

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

1.7 Será atribuída ao final de cada mês uma pontuação (X) à CONTRATADA, que será o resultado do somatório da pontuação obtida no Formulário Diário de Recebimento de Refeições, para a realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço, conforme a tabela abaixo:

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

1.9. No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a qualidade do serviço será considerada insuficiente, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos. Sendo assim, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades previstas no Art. 156 da Lei nº 14.133/21, estabelecendo assim:

1.10. **Advertência:** na ocorrência da 1ª (primeira) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) a 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a contratada poderá sofrer **advertência com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA)**;

1.11. **Multa:** na ocorrência da 2ª (segunda) pontuação ao CONTRATO com pontuação entre 60 (sessenta) a 90 (noventa) pontos e com o devido processo legal, a CONTRATADA poderá sofrer por procedimento sancionatório **multa de 0,5 % a 5% do valor do CONTRATO com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) e no Sistema Integrado de Registro no CEIS/CNEP**;

1.12. **Multa e as demais penalidades:** na ocorrência da 3ª (terceira) pontuação ao CONTRATO entre 60 (sessenta) a 90 (noventa) pontos e na 1ª

(primeira) pontuação a partir de 91 (noventa e um) pontos, com o devido processo legal, a CONTRATADA poderá sofrer por procedimento sancionatório multa de 0,5% a 5% do valor do CONTRATO ou conforme a gravidade da inexecução contratual, que poderá incidir em impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública com a inclusão no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) e no Sistema Integrado de Registro no CEIS/CNEP;

1.13. Nos casos de multa será observado sempre o limite de 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o § 3º do Art. 156 da Lei 14133/2021.

ANEXO III

FORMULÁRIO DIÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES

UNIDADE PRISIONAL/ADMINISTRATIVA:			
NÚMERO DO CONTRATO:		CONTRATADA:	
REFEIÇÃO:		FISCAL:	
DIA:			
HORÁRIO DE ELABORAÇÃO / COCCÃO:			
Horário da Entrega	Cumpriu horário	0	
	Atraso ou adiamento de até 30 min	1	
	Atraso ou adiamento superior a 30 min	2	
Temperatura dos Alimentos apartados (quentes: mínimo de 60°C / frios: acima de 10°C) Temperatura da refeição na embalagem: mínimo de 60°C	Estavam em conformidade	0	
	Estavam em desconformidade	2	
Pesagem da refeição na embalagem	Cumpriu a gramatura mínima	0	
	Entre 500 a 599 g	1	
	Menor ou igual a 499 g	2	
Pesagem da Proteína	Cumpriu a gramatura mínima de 120g	0	
	Entre 119g a 108g	1	
	Menor ou igual que 107 g	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio previamente enviado	0	
	Alteração de algum item da composição sem a autorização da Divisão de Alimentação	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, odor, aparência, textura e sabor.	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
	Mais de 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	2	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento em caixas isotérmicas	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas nas caixas isotérmicas	0	
	Até 10% estavam irregulares apresentando alteração	1	
	Mais de 10% estavam irregulares apresentando alteração	2	
Observância do Tempo máximo 3h da elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional/administrativa	Cumpriu horário	0	
	Ultrapassou em até 30 min	1	
	Ultrapassou além de 30 min	2	
Higiene: limpeza das caixas, carro de carga tipo plataforma e veículo de transporte	Os materiais estavam em perfeitas condições	0	
	Os materiais apresentaram problemas na limpeza	2	
KIT LANCHE entregue de acordo com a composição e quantidade previstas em TR	Quantidades estão em acordo com o solicitado pela UP - ALIPEN	0	
	Quantidades estão em desacordo com o solicitado pela UP - ALIPEN	2	
	Composição e quantidade dos itens em acordo com TR	0	
	Composição e quantidade dos itens do Kit em desacordo com o TR	2	
TOTAL MENSAL			
ASSINATURAS			
FISCAL: _____ ID _____			
REPRESENTANTE DA EMPRESA: _____ RG _____			

*Impressão à custa da CONTRATADA.

Diariamente deverão ser enviados 2 (dois) formulários na 1ª entrega do dia (Desjejum e Kit Lanche), sendo uma via para a CONTRATADA e outra via para a CONTRATANTE (COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO).

ANEXO IV

FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DA COMISSÃO ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO/SEAP

1.1 A Comissão de Fiscalização da Divisão de Alimentação realizará inspeções periódicas, utilizando o formulário a seguir:

FISCALIZAÇÃO REALIZADA POR:			
Servidor: ID:			
Servidor: ID:			
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO FISCAL DA UNIDADE:			
Servidor: ID:			
FISCALIZAÇÃO REALIZADA NA PRESENÇA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA:			
RG:			
RG:			
DATA:		HORÁRIO DE CHEGADA DA COMISSÃO:	
CONTRATO:			
EMPRESA:			
UNIDADE PRISIONAL:			
QUANTITATIVO DE INTERNOS:			
HORÁRIO DA CHEGADA DA REFEIÇÃO:			
TIPO DE REFEIÇÃO:			
PLACA DO VEÍCULO DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO:			
HIGIENE NO TRANSPORTE: () SATISFATÓRIA () NÃO SATISFATÓRIA			
BALANÇA:		INMETRO:	LACRE:
DESJEJUM / LANCHE DA TARDE/ CEIA / KIT LANCHE			
LEITE ENVIADO A PARTE EM TPK: () SIM () NÃO			
CAFÉ ENVIADO EM RECIPIENTE TÉRMICO: () SIM () NÃO			
QUANTIDADE DE SUCO ENVIADO			
MARGARINA FOI ENVIADA: () A PARTE () INSERIDA NO PÃO			
PREPARAÇÕES ENVIADAS NA EMBALAGEM CORRETA: () SIM () NÃO			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: COR, ODOR, APARÊNCIA, TEXTURA, SABOR,			
CONFORME () NÃO CONFORME ()			
KIT LANCHE ENVIADO COM COMPOSIÇÃO COMPLETA DOS ITENS COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO			
CONFORME () NÃO CONFORME ()			
ALMOÇO / JANTAR			
REFEIÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXAS ISOTÉRMICAS: () SIM () NÃO			
PREPARAÇÃO A PARTE () SIM () NÃO			
PREPARAÇÃO:			
TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO:			
QUANTIDADE ENVIADA:			
FELJÃO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO: () SIM () NÃO			
TEMPERATURA DO FELJÃO:			
QUANTIDADE ENVIADA:			
REFEIÇÃO COMUM			
CARDÁPIO OFERTADO:			
SOBREMESA:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: COR, ODOR, APARÊNCIA, TEXTURA, SABOR,			
CONFORME () NÃO CONFORME ()			
ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE PREVISTO () SIM () NÃO			
GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES			
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
REFEIÇÃO DIETA			
CARDÁPIO OFERTADO:			
SOBREMESA:			
QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO: COR, ODOR, APARÊNCIA, TEXTURA, SABOR			
CONFORME () NÃO CONFORME ()			
ESTÁ DE ACORDO COM O PREVIAMENTE ENCAMINHADO () SIM () NÃO			
GRAMATURA DAS REFEIÇÕES DIETA			
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
COMPLETA:	PROTEÍNA:	VEGETAL:	GUARNIÇÃO:
QUANTIDADE DE SUCO ENVIADA:;			
CONCLUSÃO DA INSPEÇÃO:			

1.2 As inspeções realizadas pela Comissão Especial de Fiscalização da Divisão de Alimentação com participação ou não do SISPEN e da CORREGEDORIA têm como objetivo a verificação de conformidade ou não conformidade do serviço prestado em relação ao Termo de Referência.

1.3 A CONTRATADA será notificada quanto à inspeção realizada, informando da adequação ou não do que fora verificado na prestação do serviço contratado.

1.4 Haverá a instauração de um procedimento apuratório onde a CONTRATADA poderá ser penalizada pelas sanções previstas em Art. 156 da Lei nº 14.133/2021, da seguinte forma:

Pesos	Elevação gradativa por inexecução parcial verificada	ESCALONAMENTO DE OCORRÊNCIAS						Valor acumulado dos percentuais	
		1ª ocorrência (percentual inicial)	2ª ocorrência	3ª ocorrência	4ª ocorrência	5ª ocorrência	6ª ocorrência		
peso 1	0,1 por cento	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1	4,5	
peso 2	0,5 por cento	7ª ocorrência	8ª ocorrência	9ª ocorrência	10ª ocorrência	11ª ocorrência	12ª ocorrência	16,5	
		1,5	2	2,5	3	3,5	4		
peso 3	5 por cento	13ª ocorrência	14ª ocorrência				impossibilidade de aplicação de nova multa, ensejando a elevação da sanção à suspensão temporária de licitar do fornecedor e rescisão contratual do mesmo		9
		9							
Limite máximo de sanção de multa previsto em contrato								30	

1.5 Será considerada a irregularidade quando a média da gramatura das refeições inspecionadas for menor que o previsto na gramatura da Tabela 7.

1.6 Havendo reincidência quanto ao item em irregularidade deverá ser observado:

1.7 Sendo flagrada mais de uma irregularidade, será possivelmente aplicada a penalidade mais gravosa.

1.8 O percentual de multa será aplicado de modo crescente, de acordo com as irregularidades recorrentes.

1.9 Quando os procedimentos de penalidade do instrumento contratual atingir ao valor de 30% (trinta por cento) haverá a motivação processual para rescisão contratual e medidas mais gravosas de acordo com o Art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

ANEXO V

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA O INSTRUMENTO CONTRATUAL

EQUIPAMENTOS / UTENSÍLIOS	FINALIDADE	QUANTIDADE
Recipientes individuais, descartáveis, retangulares, empilháveis, com tampas com pressão para fechamento hermético, biodegradáveis e com capacidade de 600 a 1.000 ml	Refeição almoço/jantar internos	De acordo com o lote
Caixas isotérmicas de dimensões máximas de até 60 cm largura x 40 cm altura	Acondicionamento das refeições dos internos	De acordo com o lote
Cubas de inox	Acondicionamento das guarnições, vegetais e demais preparações dos internos	De acordo com o lote
Garrafa térmica	Para o fornecimento das bebidas café e suco	De acordo com o lote
Colheres de sopa descartáveis de material reforçado	Para as refeições almoço e jantar dos internos	De acordo com o lote
Copos descartáveis e biodegradáveis	Para o fornecimento de café com leite e suco	De acordo com o lote
Embalagem individual, transparente e biodegradável	Para o fornecimento dos pães e frutas do KIT Lanche	De acordo com o lote
Embalagem individual transparente e biodegradável	Para o acondicionamento das frutas higienizadas	De acordo com o lote
Balança digital aprovada e certificada pelo INMETRO	Para pesagem das refeições	01 em cada unidade prisional do lote
Termômetro digital perfurante	Para aferição da temperatura das refeições	02 em cada unidade prisional do lote
Carro de carga tipo plataforma	Para transporte e entrega das refeições nas dependências de cada unidade prisional	01 em cada unidade prisional do lote
Utensílios "concha e pegadores de massa/salada" Canecão	Em material polimérico para retirada do feijão, vegetais e guarnição (quando apartado) Para servir as bebidas	A cada 500 (quinhentos) internos da unidade prisional, deverá ser providenciado 10 (dez) de cada utensílio 02 (dois) por UP

ANEXO VI

ORDEM DE SERVIÇO

A Divisão de Alimentação, da Superintendência de Contratos e Convênios, da Subsecretaria de Administração, da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Rio de Janeiro, neste ato representado por _____ – Matrícula _____,

AUTORIZA a partir de _____ de _____ de 202 , a empresa _____

CNPJ _____, situada a _____

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

1. REFERÊNCIA:

1.1. Processo Administrativo: SEI-210108/000494/2022

1.2. Contrato no _____/202 .

1.3. Valor do Contrato: R\$ _____ (_____).

1.4. Prazo de Execução: **24 meses**

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 202 .

ANEXO VII
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos, para cumprimento do Edital / Termo de Referência referente ao procedimento licitatório, que a Empresa _____ representada neste ato por seu representante, o Sr.(a) _____ portador do documento de identidade nº _____ visitou, em ____ / ____ /202 , o(s) local(is) onde será realizado o objeto desta contratação na companhia de um servidor designado pela SEAP.

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

Rio de Janeiro, de de 202 .

Secretaria de Estado de Administração Penitenciária (SEAP)

De acordo:

Empresa

Representante da empresa

ANEXO VIII
MODELO DE DECLARAÇÃO PARA RENÚNCIA DA VISITA TÉCNICA

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

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

Rio de Janeiro - RJ, de de 202 .

De acordo:

Empresa

Representante da empresa

ANEXO IX
PLANILHA DE CUSTOS E PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

O concorrente deverá apresentar de modo detalhado como previsto em modelo abaixo, todos os itens referentes aos custos para a execução contratual. Ao preencher as fichas técnicas, de acordo com as incidências das preparações previstas no edital, a empresa que desejar poderá aumentar o número de linhas para adicionar mais conteúdo à mesma, desde que siga as incidências descritas para cada tipo de preparação no edital.

FICHA TÉCNICA							
PREPARAÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BIFE DE PANELA CUBOS GUIADOS CARNE ASSADA	COXÃO DURO/LAGARTO	120 g				03	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
BIFE GRELHADO ISCAS DE CARNE GRELHADA OU AO MOLHO BIFE DE PANELA BIFE À MILANESA CUBOS GUIADOS STROGONOFE DE CARNE ESPETINHO DE CARNE	COXÃO MOLE/ CHÃ DE DENTRO/ PATINHO	120 g				05	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
PICADINHO AO MOLHO CARNE MOÍDA AO MOLHO OU AO SUGO GOULASH CARNE MOÍDA PARA RECHEIO DE PANQUECA, DE BOLO DE BATATA, DE LASANHA OU ESCONDIDINHO DE AIPIM ALMÔNDEGAS	PÁ/ACÊM/PEITO/LOMBINHO	120 g				06	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
CARNE ASSADA CUBOS GUIADO	MÚSCULO	120 g				02	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – PROTEÍNA: CARNE BOVINA							

FICHA TÉCNICA							
PREPARAÇÃO PROTEICA: CARNE SUÍNA							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
CARRÉ GRELHADO ACEBOLADO	CARRÉ	120 g				01	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
LINGUIÇA ACEBOLADA	LINGUIÇA TOSCANA	120 g				03	
	CEBOLA	20 g					
SUÍNO XADREZ ISCAS OU CUBOS, GRELHADOS AO MOLHO OU ACEBOLADO	COPA LOMBO	120 g				04	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
BIFE SUÍNO GRELHADO ISCA SUÍNA GRELHADA	PERNIL EM CUBOS	120 g				02	

ACEBOLADA PERNIL ASSADO COM LIMÃO	KIT DE TEMPERO	QSP					
COZIDO	COPA LOMBO	50 g				02	
	PEITO BOVINO	50 g					
	LINGUIÇA CALABRESA	20 g					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – PROTEÍNA: CARNE SUÍNA							

FICHA TÉCNICA								
PREPARAÇÃO PROTEICA: AVES / OVOS								
ALMOÇO / JANTAR								
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL	
COXA COM OU SEM OSSO ASSADA, ENSOPADA OU FRITA	COXA SEM OSSO	120 g				04		
	COXA COM OSSO	250 g						
	KIT DE TEMPERO							
SOBRECOXA COM OU SEM OSSO ASSADA, ENSOPADA OU FRITA	SOBRECOXA SEM OSSO	120 g				04		
	SOBRECOXA COM OSSO	250 g						
	KIT DE TEMPERO	QSP						
FILÉ DE FRANGO À MILANESA STROGONOFFE FRICASSÉ ISCAS GRELHADA ACEBOLADA FILÉ GRELHADO DESFIAO PARA RECHEIOS DE PANQUECA, LASANHA, ESCONDIDINHO BOLOS E TORTAS	FILÉ OU PEITO DE FRANGO	120 g				08		
	KIT DE TEMPERO	QSP						
	INGREDIENTES PARA OS DIVERSOS PREPAROS	QSP						
CHESTER ASSADO	CHESTER COM OSSO	250 g				02 AO ANO		
	KIT DE TEMPERO	QSP						
PERU SEM OSSO	PERU SEM OSSO ASSADO EM CUBOS	120 g				02 AO ANO		
	KIT DE TEMPERO	QSP						
OVO COZIDO / FRITO / MEXIDO / OMELETE DE FORNO	OVO	02 UNIDADES				04		
	KIT TEMPERO	QSP						
MODO DE PREPARO:								
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):								
CUSTO MÉDIO PROTEÍNA: AVES / OVOS								

FICHA TÉCNICA							
PREPARAÇÃO PROTEICA: VÍSCERAS							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
FÍGADO BOVINO GRELHADO ACEBOLADO	FÍGADO BOVINO	120 g				02	
	KIT DE TEMPERO	QSP					

	CEBOLA	20 g					
BUCHO (DOBRADINHA)	BUCHO	80 g				04	
	LINGUIÇA CALABRESA	40 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
	FELIÃO BRANCO	130 g					
MOELA DE FRANGO AO MOLHO	MOELA	120 g				02	
	KIT TEMPERO	QSP					
	MOLHO DE TOMATE	QSP					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO PROTEÍNA: VÍSCERAS							

FICHA TÉCNICA							
PREPARAÇÃO PROTEICA: EMBUTIDOS							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
LINGUIÇA FRITA OU ASSADA ACEBOLADA	LINGUIÇA TOSCANA	120 g				04	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
HAMBURGUER DE FRANGO OU CARNE GRELHADO OU ASSADO	HAMBURGUER	120 g				04	
	KIT DE TEMPERO	QSP					
	CEBOLA	QSP					
SALSICHA AO MOLHO	SALSICHA	02 UNIDADES COM 120 g				04	
	KIT TEMPERO	QSP					
	CEBOLA	120 g					
	EXTRATO DE TOMATE	QSP					
ALMÔNDEGA DE FRANGO OU CARNE AO MOLHO	ALMÔNDEGAS	120 g				04	
	KIT TEMPERO	QSP					
	EXTRATO DE TOMATE	QSP					
	CEBOLA	QSP					
STEAK DE FRANGO ASSADO OU FRITO	STEAK	120 g				01	
	ÓLEO	QSP					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO - PROTEÍNA: EMBUTIDOS RS							

FICHA TÉCNICA							
PREPARAÇÃO PROTÉICA: PEIXE							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL

FILÉ DE PEIXE GRELHADO OU FRITO	FILÉ DE PESCADA FILÉ DE MERLUZA	120 g				01	
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – PROTEÍNA: PEIXES RS							

KIT TEMPERO PARA PROTEÍNAS EM GERAL		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
ÓLEO DE SOJA	QSP	
CEBOLA	QSP	
LOURO	QSP	
ORÉGANO	QSP	
EXTRATO DE TOMATE	QSP	
VINAGRE	QSP	
LIMÃO	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA: ARROZ							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
ARROZ SIMPLES	ARROZ PARBOILIZADO	250 g				56	
	KIT TEMPERO						
ARROZ COMPOSTO	ARROZ PARBOILIZADO	240 g				04	
	KIT TEMPERO	QSP					
	CENOURA	20g					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – ARROZ RS							

KIT TEMPERO ARROZ		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
ÓLEO DE SOJA	QSP	
CEBOLA	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA: FEIJÃO							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO /KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
	FEIJÃO PRETO TIPO I	150 g					

FEIJÃO SIMPLES	KIT TEMPERO	QSP				FEIJÃO SIMPLES 52	
FEIJOADA	FEIJÃO PRETO TIPO 1	130 g				FEIJÃO COMPOSTO 4	
	CARNE SECA	30 g DE CADA - 120 g					
	LINGUIÇA CALABRESA OU PAIO						
	LOMBO SALGADO						
	BACON						
DOBRADINHA	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	130 g				04	
	BUCHO	80 g					
	LINGUIÇA CALABRESA	40 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – FEIJÃO RS							

KIT TEMPERO FEIJÃO		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
ÓLEO DE SOJA	QSP	
CEBOLA	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA: GUARNIÇÃO							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
PURÊ DE BATATA INGLESA, BOLO DE BATATA, ESCONDIDINHO	BATATA INGLESA	60 g				32	
	LEITE	10 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
ABÓBORA REFOGADA PURÊ DE ABÓBORA OU QUIBEBE	ABÓBORA	70 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
INHAME COZIDO SAUTÉ	INHAME	70 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
AIPIM COZIDO, FRITO OU SAUTÉ	AIPIM	70 g					
	KIT TEMPERO	QSP					
SELETA DE LEGUMES VARIADA COM 3 TIPOS DOS	BATATA INGLESA	70 g					
	CHUCHU						
	ABOBRINHA						
	BETERRABA						
	BATATA DOCE						
	BERINJELA						
	CEBOURA						

COMPONENTES	INHAME					
	VAGEM					
	MILHO COZIDO					
	KIT TEMPERO	QSP				
BATATA DOCE SAUTÉ, ASSADA OU FRITA	BATATA DOCE	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
CENOURA SAUTÉ	CENOURA	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
BATATA INGLESA ASSADA, CORADA OU FRITA	BATATA	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
VAGEM REFOGADA	VAGEM	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
CHUCHU REFOGADO	CHUCHU	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
BERINJELA REFOGADA	BERINJELA	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
ABOBRINHA REFOGADA	ABOBRINHA	70 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
POLENTA/ANGU	FUBÁ OU FLOCOS DE MILHO OU MILHARINA	20 g				04
	KIT TEMPERO	QSP				
	ÓLEO	QSP				
PIRÃO	FARINHA MANDIOCA	25 g				02
	MOLHO DE TOMATE	20 g				
	KIT TEMPERO	QSP				
	CEBOLA	10 g				
FAROFA SIMPLES	FARINHA DE MANDIOCA	70 g				02
	CEBOLA	20 g				
	ÓLEO DE SOJA	QSP				
	KIT TEMPERO	QSP				
FAROFA DE COUVE	FARINHA DE MANDIOCA	50 g				04
	COUVE	10 g				
	ÓLEO	QSP				
FAROFA DE CENOURA	KIT TEMPERO	QSP				01
	FARINHA DE MANDIOCA	50 g				
	CENOURA	10 g				
	TOUCINHO	10 g				
	CEBOLINHA	10 g				
	ÓLEO	QSP				
	FARINHA DE MILHO	25 g				
	COUVE	10 g				

VIRADO DE COUVE	FARINHA DE MANDIOCA	25 g				01	
	TOUCINHO	10 g					
	KIT TEMPERO	qsp					
MASSA ALHO E ÓLEO	PARAFUSO / PENNE ESPAGUETE	65 g				07	
	ALHO	5 g					
	ÓLEO DE SOJA	QSP					
MASSA AO MOLHO SUGO	PARAFUSO / PENNE ESPAGUETE	65 g				07	
	KIT TEMPERO	QSP					
	EXTRATO DE TOMATE	5 g					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO - GUARNIÇÃO RS							

KIT TEMPERO GUARNIÇÃO		
COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR
ALHO	QSP	
SAL	QSP	
ÓLEO DE SOJA	QSP	
CEBOLA OREGANO	QSP	
CUSTO PER CAPITA:		

FICHA TÉCNICA: SALADAS - VEGETAIS							
ALMOÇO / JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
Vegetais-folhosos	Acelga picada crua	Acelga	40 g			20	
	Agrião picado cru	Couve					
	Chicória picada crua	Chicória					
	Alface picada crua	Alface lisa, crespa					
Legumes	Beterraba Ralada crua	Beterraba	40 g			40	
	Cenoura Ralada crua	Cenoura					
	Abóbora picada cozida	Abóbora					
	Abobrinha picada cozida	Abobrinha					
	Batata picada cozida	Batata inglesa					
	Couve-flor cozida	Couve-flor					
	Brócolis cozido	Brócolis					
	Berinjela cozida	Berinjela					
Vagem picada cozida	Vagem						

Batata doce cozida	Batata doce				
Beterraba picada cozida	Beterraba				
Repolho cozido	Repolho				
Inhame cozido	Inhame				
Cenoura picada cozida	Cenoura				
Chuchu picado cozido	Chuchu				

MODO DE PREPARO:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):

CUSTO MÉDIO – VEGETAIS R\$

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

FICHA TÉCNICA: SOBREMESA							
ALMOÇO/JANTAR							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BANANA	BANANA PRATA/ D'AGUA	120 g variação 10%				30 x ao mês (no almoço ou no jantar irrestrito)	
GOIABA	GOIABA						
LARANJA	LARANJA						
PERA	PERA						
TANGERINA	TANGERINA						
ABACAXI	ABACAXI						
MAÇÃ	MAÇÃ						
MAMÃO	MAMÃO						
MELÃO	MELÃO	250 g variação 10%				60 x ao mês (no almoço e no jantar restrito)	
MELANCIA	MELANCIA						
DOCE INDUSTRIAL UNIDADE DE 30g	BANANA	30 g variação 10%				30 x ao mês (no almoço ou no jantar irrestrito)	
	GOIABA						
	ABÓBORA						
	ABACAXI						
	LIMÃO						
	COCADA						
	QUEBRA-QUEIJO						
	AMENDOIM						
	PÉ DE MOLEQUE						
PÉ DE MOÇA							

MODO DE PREPARO:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):

CUSTO MÉDIO – SOBREMESA R\$

FICHA TÉCNICA: SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO OU EM PÓ

ALMOÇO/JANTAR

PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
GOIABA	GOIABA EM PÓ	200 ml					
LARANJA	LARANJA EM PÓ						
MARACUJÁ	MARACUJÁ EM PÓ						
ACEROLA	ACEROLA EM PÓ						
CAJU	CAJU EM PÓ						
ABACAXI	ABACAXI EM PÓ						
LIMÃO	LIMÃO EM PÓ						
PESSEGO	PESSEGO EM PÓ						
UVA	UVA EM PÓ						

MODO DE PREPARO:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):

CUSTO MÉDIO – SUCO EM PÓ RS

FICHA TÉCNICA: LANCHE DA TARDE - INTERNO

LANCHE DA TARDE

PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
CAFÉ PREPARADO	CAFÉ	150 ML					
ACÚCAR	AÇÚCAR	10 G					
PÃO	PÃO FRANCÊS PÃO DOCE PÃO CARECA	50 G (variação 10%)					
MARGARINA COM SAL	MARGARINA	10 G					

MODO DE PREPARO:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):

CUSTO MÉDIO – LANCHE DA TARDE RS

FICHA TÉCNICA: CEIA

CEIA

PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BEBEIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE OU MORANGO	LEITE C/ CHOCOLATE OU C/ MORANGO	200 ml				16	
SUCO DE FRUTA	DIVERSOS	200 ml				15	
PÃO	PÃO CARECA PÃO DOCE PÃO FRANCÊS	50 g				24	
BOLO INDIVIDUAL	SABORES DIVERSOS	40 g				7	
MARGARINA COM SAL	MARGARINA	10 g				31	

MODO DE PREPARO:
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):
CUSTO MÉDIO – DESJEJUM CEIA SERVIDOR R\$

FICHA TÉCNICA: KIT LANCHE							
KIT LANCHE							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOTAL
BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE OU MORANGO	EMBALAGEM TETRA PAK	02 UNIDADES DE 200 ml cada				22	
SUCO DE FRUTA SABORES VARIADOS	EMBALAGEM TETRA PAK	02 UNIDADES DE 200 ml cada					
PÃO	FRANCÊS OU PÃO CARECA OU PÃO DOCE COM MARGARINA INSERIDA	04 unidades 200 g (04 unidades de 50 g)					
QUEIJO PROCESSADO UHT	QUEIJO PROCESSADO UHT	17g a 20 g (04 unidades de 17g)					
MARGARINA COM SAL	MARGARINA COM SAL	10 g (inseridas em cada pão)					
FRUTA	MAÇÃ	120 g (02 unidades com 120g cada, variação 10%)					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – KIT LANCHE R\$							

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

FICHA TÉCNICA: EVENTOS COMEMORATIVOS							
INTERNOS							
PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA	PREÇO/ KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDÊNCIA MENSAL	CUSTO TOT

FILÉ DE PEIXE	FRITO OU À MILANESA	120 g				1 VEZ AO ANO	
CHURRASCO MISTO (BOVINO, FRANGO, SUÍNO)	GRELHADO	120 g				1 VEZ AO ANO	
BOMBOM	- -	UNIDADE				2 VEZES AO ANO	
CHESTER	ASSADO	250 g				2 VEZES AO ANO	
PERNIL SEM OSSO	ASSADO	120 g					
PERU SEM OSSO	ASSADO	250 g					
RABANADA, MINI PANETONE/BOLO NATALINO	RABANADA FRITA OU ASSADA MINI PANETONE BOLO NATALINO	200g 100 g UNIDADE					
MODO DE PREPARO:							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (KCAL, CHO, PNT, LIP TOTAIS):							
CUSTO MÉDIO – DATAS FESTIVAS R\$							

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA		
LOTE ____		
CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA		
ITEM	VALOR	VALOR TOTAL
Almoço		
Arroz		
Feijão		
Prato Proteico		
Guarnição		
Vegetais Crus ou Refogados		
Sobremesa		
Suco		
Jantar		
Arroz		
Feijão		
Prato Proteico		
Guarnição		
Vegetais Crus ou Refogados		
Sobremesa		
Suco		
Desjejum		
Cafê		
Leite		
Pão com Margarina		
Ceia interno		
Bebida Láctea ou Suco de Fruta		

Pão com Margarina ou Bolo individual		
Lanche da Tarde		
Cafê preparado		
Pão com Margarina		
Kit Lanche		
2 Bebidas Láctea em Tetrapack		
2 Sucos de Fruta em Tetrapack		
4 Pães com Margarina inserida no pão		
4 Queijos Processado		
2 Maças		
SOMATÓRIO TOTAL		

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

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

**ANEXO X
PROPOSTA DE PREÇOS**

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

Governo do Estado do Rio de Janeiro					Licitação por _____				
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária					A Realizar-se em ____ às ____ horas				
Subsecretaria de Administração					Processo: _____				
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.					Carimbo da Empresa				
Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS RS		Preço SEM ICMS RS	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)
LOTE 01									
Presídio Nilza da Silva Santos, Presídio Carlos Tinoco da Fonseca, Presídio Dalton Crespo de Castro									
01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.887.120	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	2.114.640	24 meses				
03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.114.640	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	2.114.640	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	2.114.640	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHE	10.560	24 meses				
TOTAL GERAL DO LOTE: R\$									

Governo do Estado do Rio de Janeiro				Licitação por _____					
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária				A Realizar-se em ____ às ____ horas					
Subsecretaria de Administração				Processo: _____					
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.				Carimbo da Empresa					
Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)
LOTE 02 Presídio Norberto Ferreira de Moraes									
01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	563.040	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	563.760	24 meses				
03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID:187201	LANCHE DA TARDE	563.760	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) - ID: 150075	CEIA	563.760	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	563.760	24 meses				

07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHE	5.280	24 meses				
----	---------------	--	------------	-------	----------	--	--	--	--

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro Licitação por _____

Secretaria de Estado de Administração Penitenciária A Realizar-se em _____ às _____ horas

Subsecretaria de Administração Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.

Carimbo da Empresa

Item	N° de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 03

Presídio Inspetor Luis Fernandes Bandeira Duarte, Presídio Franz de Castro Holzwarth

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	676.080	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	677.520	24 meses				
03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID:187201	LANCHE DA TARDE	677.520	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) - ID: 150075	CEIA	677.520	24 meses				

06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	677.520	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHE	11.712	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em ____ às ____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.

Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 04

Cadeia Pública Juiza de Direito Patricia Acioli, Cadeia Pública ISAP Tiago Teles de Castro

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.543.040	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	2.535.840	24 meses				
03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID:187201	LANCHE DA TARDE	2.585.712	24 meses				

04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) - ID: 150075	CEIA	2.543.040	24 meses				
05	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	2.543.040	24 meses				
06	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHE	39.600	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em ____ às ____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa
---	---------------------------

Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 05

Presídio Constantino Cokotós, Penitenciária Cel. PM Francisco Spargoli Rocha, Instituto Penal Edgar da Costa, Instituto Penal Ismael Pereira Sirieiro

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.186.992	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	1.221.840	24 meses				
03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	1.221.840	24 meses				

04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) - ID: 150075	CEIA	1.130.400	24 meses				
05	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	1.174.320	24 meses				
06	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHE	12.672	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.

Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 06

Presídio Helio Gomes, Colônia Ag. Marco Aurélio Vergas Tavares de Mattos, Presídio Romeiro Neto

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.684.080	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	1.679.760	24 meses				

03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	1.679.760	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) - ID: 150075	CEIA	1.684.080	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	1.684.080	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	5.280	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.

Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 07

Presídio João Carlos da Silva, Presídio Milton Dias Moreira, Cadeia Pública Contrin Neto

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	3.488.400	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	3.473.280	24 meses				

03	062.0021.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 1872201	LANCHE DA TARDE	3.473.280	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) - ID: 150075	CEIA	3.488.400	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	3.477.600	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	28.512	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro

Licitação por _____

Secretaria de Estado de Administração Penitenciária

A Realizar-se em _____ às _____ horas

Subsecretaria de Administração

Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa
---	---------------------------

Item	Nº de Estoque	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
					Valor	Total	Valor	Total
					Unitário	global	Unitário	global
					(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 08

Presídio José Frederico Marques, Casa do Albergado Crispim Ventino, Instituto Penal Oscar Stevenson, Presídio Ary Franco, Instituto Penal Candido Mendes

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.740.960	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	1.682.640	24 meses				

03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.057.952	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	1.938.960	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	1.941.840	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	147.312	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.

Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	global	Unitário	global
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 9

Presídio Evaristo de Moraes

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.708.560	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	1.702.800	24 meses				
03	062.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	1.702.800	24 meses				

04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	1.708.560	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	1.708.560	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	11.616	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em ____ às ____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____

A firma deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do ao lado mencionada propõe.

Carimbo da Firma

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 10

Instituto Penal Vicente Piragipe, Cadeia Pública Pedro Melo da Silva

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.023.200	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	2.081.520	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.081.520	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	2.023.200	24 meses				

06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	2.023.200	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	10.560	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro

Secretaria de Estado de Administração Penitenciária

Subsecretaria de Administração

A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas..

Licitação por _____

A Realizar-se em ____ às ____ horas

Processo: _____

Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 11

Penitenciária Industrial Esmeraldino Bandeira, Presídio Alfredo Tranjan

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.171.600	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	2.171.600	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.171.600	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO)-ID: 150075	CEIA	2.171.600	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	2.171.600	24 meses				

07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	14.256	24 meses				
----	---------------	--	-------------	--------	----------	--	--	--	--

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 12

Presídio Lemos de Brito, Cadeia Pública Paulo Roberto Rocha

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.254.960	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	1.249.920	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	1.249.920	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	1.254.960	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	1.254.960	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	6.336	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro		Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária		A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração		Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.		Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 13

Presídio Djanira Dolores de Oliveira, Penitenciária Talavera Bruce

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	817.200	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	817.200	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	817.200	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	817.200	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	817.200	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	4.224	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro		Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária		A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração		Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo		Carimbo da Empresa

rigorosamente às condições determinadas.

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 14

Instituto Penal Placido de Sá Carvalho

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.272.240	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO - ID: 149931	ALMOÇO	1.266.480	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO - ID: 187201	LANCHE DA TARDE	1.266.480	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	1.267.280	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR - ID: 149932	JANTAR	1.267.280	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - ID: 136273	KIT LANCHES	1.584	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em ____ às ____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)
--	--	--	--	--	--	--	-----	-----------------	-----	-----------------

LOTE 15

Presídio Insp. José Antonio da Costa Barros, Presídio Jonas Lopes de Carvalho

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.481.840	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO - ID: 149931	ALMOÇO	2.475.360	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO - ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.475.360	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	2.481.840	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR - ID: 149932	JANTAR	2.481.840	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - ID: 136273	KIT LANCHES	13.728	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em ____ às ____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 16

Instituto Penal Benjamim de Moraes Filho, Casa de Custódia Jorge Santana, Penitenciária Petrolino Werling de Oliveira, Penitenciária Laercio da Costa Pellegrino

--

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.813.040	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO - ID: 149931	ALMOÇO	2.809.440	24 meses				
03	0620.020.175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO - ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.809.440	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	2.813.040	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR - ID: 149932	JANTAR	2.813.040	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - ID: 136273	KIT LANCHES	19.008	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)
01	0672.002.0139		SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.937.520	24 meses				
02	0671.001.0005		SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO - ID: 149931	ALMOÇO	1.932.480	24 meses				

LOTE 17
Penitenciária Muniz Sodré

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	1.937.520	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO - ID: 149931	ALMOÇO	1.932.480	24 meses				

03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	1.932.480	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	1.937.520	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	1.937.520	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	4.752	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro	Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária	A Realizar-se em _____ às _____ horas
Subsecretaria de Administração	Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas.	Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 18

Penitenciária Dr. Serrano Neves, Presídio Gabriel Ferreira Castilho, Casa de Custódia Bandeira Estampa

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.033.280	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	2.032.560	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.032.560	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	2.032.560	24 meses				

06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	2.032.560	24 meses				
07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	9.504	24 meses				

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

Governo do Estado do Rio de Janeiro		Licitação por _____
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária		A Realizar-se em ____ às ____ horas
Subsecretaria de Administração		Processo: _____
A empresa deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições determinadas..		Carimbo da Empresa

Item	Nº de Estoque	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 24 meses (1)	Prazo Contratual (24 meses)	Preço COM ICMS R\$		Preço SEM ICMS R\$	
							Valor	Total	Valor	Total
							Unitário	global	Unitário	global
							(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)

LOTE 19

Presídio Joaquim Ferreira de Souza, Presídio Nelson Hungria, Presídio Elizabeth Sá Rego

01	0672.002.0139	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO DESJEJUM - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	2.494.800	24 meses				
02	0671.001.0005	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – ID: 149931	ALMOÇO	2.502.000	24 meses				
03	0672.002.0175	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE CONTENDO PÃO COM MARGARINA E CAFÉ ADOÇADO – ID: 187201	LANCHE DA TARDE	2.502.000	24 meses				
04	0671.001.0008	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO CEIA (INTERNO) -ID: 150075	CEIA	2.489.760	24 meses				
06	0671.001.0006	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO JANTAR – ID: 149932	JANTAR	2.489.760	24 meses				

07	0672.002.0156	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES – ID: 136273	KIT LANCHES	10.560	24 meses				
----	---------------	---	----------------	--------	-------------	--	--	--	--

TOTAL GERAL DO LOTE: R\$

<p>OBSERVAÇÕES</p> <p>1ª A PROPOSTA DE PREÇOS deverá;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras; • conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais ou estaduais e descontos especiais; <p>2ª O Proponente se obrigará, mediante o envio da PROPOSTA DE PREÇOS, a cumprir os termos nela contidos.</p> <p>3ª A licitação poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.</p> <p>4ª Deverão preencher as colunas “PREÇO COM ICMS” e “PREÇO SEM ICMS”, unitário e total, apenas aos fornecedores sujeitos ao convênio Confaz 26/03 e resolução Sefaz nº 971/2016, os demais fornecedores preencherão apenas a coluna “PREÇO COM ICMS”, unitário e total.</p>	<p>Prazo de Execução do Contrato: 24 MESES</p> <p>Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.</p> <p>Local de Execução: Unidades Prisionais fixadas no Termo de Referência.</p> <p>Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.</p> <p>Em _____ / _____ / _____</p> <p>Empresa Proponente</p> <p>CNPJ:</p> <p>Inscrição Estadual:</p> <p>DADOS BANCÁRIOS / LICITANTE:</p> <p>Banco (Nome/Número):</p> <p>Ag. (Nome/Número):</p> <p>Conta Corrente nº.:</p> <p>Telefone/Licitante:</p> <p>E-mail/Licitante:</p> <p>Contato/Licitante:</p>
---	--

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE

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

Local e data:

À/A

Comissão de Licitação ou Pregoeiro

A/C Sra.

Presidente da Comissão ou Pregoeiro

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

ENTIDADE

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

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

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

Ref.:

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

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

.....

(data)

.....

(representante legal)

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

(2) emitir em papel que identifique a **licitante**.

Setor Requisitante

Kátia Cardoso dos Santos
Diretora da Divisão de Alimentação
ID. 19181981

Carla Cristiane FrossardBeltran
Subgestora da Divisão de Alimentação
ID50910914

Setor Técnico

Cristina Velloso de Melo
Nutricionista da Divisão de Alimentação
ID: 4431102-8

Paola Valonni Alves Correia
Nutricionista da Divisão de Alimentação
ID: 5118899-6

Rio de Janeiro, 27 maio de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Kátia Cardoso dos Santos**, Diretora, em 19/08/2024, às 18:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cristina Velloso de Melo, Assistente**, em 19/08/2024, às 18:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paola Valonni Alves Correia, Nutricionista**, em 19/08/2024, às 19:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Carla Cristiane Frossard Beltran, Policial Penal**, em 19/08/2024, às 21:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **75545259** e o código CRC **A743E5CA**.

Referência: Processo nº SEI-210108/000494/2022

SEI nº 75545259

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