



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 NUTRIÇÃO, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, PARA OS INTERNOS CUSTODIADOS E OS SERVIDORES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO”**

**1. OBJETIVO:**

1.1 O presente Termo tem por finalidade assegurar a viabilidade técnica para contratação regular futura, de modo a assegurar um processo econômico e eficiente, em consonância com o disposto na Lei Geral de Licitações.

1.2 Os serviços a serem contratados são prestados por pessoas jurídicas do ramo de Nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas. O planejamento para a contratação de empresa especializada nestes serviços visa atender o dever do Estado de prover assistência Material, da qual decorrem alimentos necessários à subsistência das pessoas que estejam reclusas e encontrem-se sob sua tutela, bem como, seus servidores que estejam a serviço, com fornecimento de mão de obra qualificada, **pelo período de 12 meses.**

**2. DA JUSTIFICATIVA:**

2.1 Contratação de empresas especializadas na prestação de serviço contínuo de Nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas, justifica-se pelo fato desta Secretaria de Administração Penitenciária, receber e manter presos custodiados no Estado do Rio de Janeiro em suas Unidades Prisionais, sendo assegurados todos os seus direitos não atingidos pela pena, conforme Art. 3º da Lei de Execução Penal.

2.2 Fica vedada a participação de empresas em consórcio, uma vez que o objeto não apresenta vulto ou complexidade que torne restrito o universo de possíveis licitantes. Inclusive, existem no mercado, diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste Termo de Referência.

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

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

2.5 Trata-se de serviço “comum”, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, nos termos do parágrafo único do art.1º da Lei Federal nº 10.520/2002.

**3. OBJETO:**

3.1 Conforme ANEXO I – Distribuição dos lotes - a prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos internos e servidores estaduais em efetivo exercício nas Unidades Prisionais Administrativas do Sistema Penitenciário do Estado de Rio de Janeiro envolve o processo de preparo, cocção, manipulação e transporte das refeições diárias até o local determinado pela Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

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

LOTES	DESCRIÇÃO	ID SIGA	UNIDADE
1 AO 13	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES <b>TIPO CAFE DA MANHA</b> - Código do Item: 0672.002.0139	ID: 107732	12.667,334 UN
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO <b>TIPO ALMOÇO</b> - - Código do Item: 0671.001.0005	ID: 149931	12.667,344 UN
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO <b>TIPO CEIA (SERVIDOR)</b> -Código do Item: 0671.001.0013	ID: 171247	131.160 UN
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO <b>TIPO CEIA(INTERNO)</b> -Código do Item: 0671.001.0008	ID: 150075	12.333,600UN
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO <b>TIPO JANTAR</b> -Código do Item: 0671.001.0006	ID: 149932	12.464,760UN
	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, <b>LANCHES</b> E SIMILARES - código do item 0672.002.0156	ID 136273	84.480 UN

3.3 A prestação do serviço dar-se-á na forma de refeição transportada. Todas as etapas do processo de confecção e porcionamento das refeições serão preparadas nas dependências da Contratada e deverão estar em consonância com as exigências contidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência e seus anexos.

3.4 A quantidade de refeições solicitadas visa atender à necessidade das unidades prisionais ora objeto da contratação, conforme quantitativo diário de custodiados e servidores a serviço destas unidades.

3.5 A quantidade de refeições diárias serão variáveis, conforme necessidade das unidades prisionais, uma vez que o quantitativo de presos e servidores a serviço destas unidades prisionais que necessitarão do fornecimento do serviço de alimentação, serão inconstantes, desta forma, o quantitativo mencionado no quadro acima, serve apenas, como parâmetro.

3.6 Em relação aos internos que precisarem deslocar-se para procedimentos externos as Unidades Prisionais, audiências por exemplo, estes deverão ser abastecidos por 02 (dois) Kits Lanches, que será equivalente a refeição do almoço.

**4. PRAZO:**

4.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, contados a partir da data designada no Memorando de Início dos Serviços, cabendo à prorrogação com fulcro ao na lei 8666/93.

4.2 Admite-se carência de 30 (trintas) dias, do início da prestação do serviço, para que a adjudicatária do contrato adote as providências necessárias ao correto atendimento do presente Termo de Referência.

HORÁRIO DE FORNECIMENTO		
INTERNOS E FUNCIONÁRIOS	DESJEJUM E KIT LANCHE	07h00min às 07h30min
	ALMOÇO	11h00min às 11h30min
	JANTAR	16h00min às 16h30min

CEIA | 16h00min às 16h30min

4.3. 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 requisição específica, através de e-mail ou, em caso comprovado de falha ou inoperância no sistema, por telefone, até às 16:00 (dezesseis horas) do dia anterior ao fornecimento.

4.3.1 O quantitativo de refeições solicitadas deve ser efetivado com base na população carcerária verificada no Confere Diurno do dia da solicitação, admitindo-se, por razões de segurança e a inerente flutuação da população.

a) Cadeia Pública : 3% (três por cento)

b) Demais tipos de unidades prisionais: 2% (dois por cento)

4.3.2 O percentual a que se refere o item anterior poderá ser majorado, de forma absolutamente excepcional, desde que acompanhada da devida justificativa e de eventuais documentos comprobatórios, mediante anuência, por escrito, através de e-mail, do Gestor do contrato.

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

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

4.3.5 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.

4.3.6. No intuito de garantir um maior planejamento e controle de desperdício e eventual proposta de destinação das refeições não consumidas, deve ser acrescido ao Formulário a que se refere o item 4.3.3, o número de refeições que excederam o quantitativo da população carcerária no referido dia.

## 5. AVALIAÇÃO DE QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO:

5.1. A prestação do serviço dar-se-á na forma de refeição transportada. Todas as etapas do processo de confecção e porcionamento das refeições serão preparadas nas dependências da Contratada e deverão estar em consonância com as exigências contidas no presente termo de referência e seus anexos.

5.1.1. A prestação do serviço na Unidade Prisional da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro, sob responsabilidade desta SEAP, dar-se-á apenas para o efetivo de internos custodiados.

5.2. A CONTRATADA deverá entregar as refeições nos endereços das unidades prisionais constantes no ANEXO I, o que implica que todos os preparos, operacionalização, bem como os custos referentes à logística de transporte serão de responsabilidade da Contratada.

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

5.3. O sistema de distribuição das refeições será diferenciado para os internos e os servidores conforme descrito abaixo:

5.3.1. **Internos:** As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas tipo marmite (Hot Box), em veículos apropriados para tal fim, respeitando os locais e horários estabelecidos pela Contratante.

5.3.2. **Servidores:** As refeições serão transportadas em cubas, devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas tipo cuba (Hot Box), em veículos apropriados para tal fim e acomodadas no refeitório em BALCÃO TÉRMICO.

5.3.3. Os servidores da portaria unificada receberão suas refeições porcionadas em recipientes individuais recicláveis.

5.3.4. A distribuição das refeições para os comensais no interior da unidade prisional fica sob a responsabilidade da CONTRATANTE.

5.4. O número estimado de refeições a serem fornecidas diariamente poderá variar para maior ou menor em até 3% (dez) por cento, conforme flutuação diária da população prisional, sem prejuízo do disposto no §1º, art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

### 5.5. Composição das refeições:

5.5.1. A alimentação dos internos e funcionários será composta pelas seguintes refeições: Café da Manhã, Almoço, Jantar e Ceia.

5.5.2. O Almoço e Jantar devem ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável, reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente, embaladas individualmente e em quantidade suficiente de acordo com o número refeições entregues.

5.5.3. O peso mínimo do almoço e do jantar deverá ser de 600 gramas cada.

5.5.4. Os líquidos deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos (garrafa térmica) com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis resistentes para distribuição (capacidade de 200 ml para café com leite e sucos). Vale ressaltar que o recipiente térmico utilizado para o café com leite não poderá ser utilizado para servir o suco.

5.5.5. Os pães deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas transparentes e com a margarina já inserida.

5.5.6. As sobremesas e frutas deverão ser embaladas individualmente em recipientes apropriados, observada a gramatura especificada na tabela 7.

5.5.7. A CONTRATADA deverá fornecer 02 (dois) KITS LANCHES por interno, em substituição a refeição do almoço, quando convocados a comparecerem a apresentações externas, conforme sentença proferida em autos 0066466-17.2013.8.19.0001 da 13ª Vara de Fazenda Pública do Estado do Rio de Janeiro. O KIT deverá ser acondicionado em saco plástico transparente e sem cor e composto de acordo com a descrição na tabela 4.

5.5.8. A Ceia dos funcionários terá sua composição diferenciada dos internos, tendo em vista sua atividade laboral noturna (tabela 5).

5.5.9. Não será necessário o envio de "colher de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente" para as refeições dos funcionários da SEAP, haja vista que os mesmos utilizarão os talheres disponíveis nos refeitórios das próprias unidades.

5.5.10. A critério do fiscal, o café poderá ser apartado do leite desde que respeitado sua porção unitária.

5.5.11. A composição nutricional feijão poderá ser servido separadamente dos outros itens da tabela 2, a pedido da fiscalização.

TABELA 1: COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ DA MANHÃ		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT	150 ml	GARRAFA TÉRMICA
CAFÉ PREPARADO	50 ml	
AÇÚCAR	10 g	ADICIONADO AO CAFÉ/LEITE
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca	50 g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE
MARGARINA COM SAL	10 g	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	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
ARROZ	RECIPIENTES INDIVIDUAIS RECICLÁVEIS + COLHER DE SOPA DESCARTÁVEIS E RECICLÁVEIS EM PLÁSTICO RESISTENTE
FEIJÃO	
PROTEÍNA (CARNE BOVINA, FRANGO, PEIXE, CARNE SUÍNA, FÍGADO)	
GUARNIÇÃO	
VEGETAIS REFOGADOS	
SOBREMESA FRUTA ou DOCE	EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM RECIPIENTES
SUCO DE FRUTA (CONCENTRADO)	GARRAFA TÉRMICA

5.5.12. Frequência de Carnes (**semanal**): 4x Frango, 2x Peixe, 4x Carne Bovina, 2x Vísceras e 2x Carne Suína.

5.5.13. Frequência de Guarnição (**semanal**): 8x Vegetais, 1x Pirão, 3x Massas, 1x Farofa e 1x Polenta.

TABELA 3: COMPOSIÇÃO DA CEIA (INTERNOS)

CEIA		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate ou SUCO DE FRUTA, sabores diversos	200 ml	GARRAFA TÉRMICA
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca ou	50g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE
BOLO INDIVIDUAL	40g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE
MARGARINA COM SAL	10 g	INSERIDA NO PÃO

5.5.14. Frequência (**semanal**): 4x bebida láctea, 3x suco de fruta, 6x pão com margarina, 1x bolo.

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

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

TABELA 5: COMPOSIÇÃO DA CEIA (FUNCIONÁRIOS)

CEIA		
COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	PORÇÃO (POR USUÁRIO)	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
BEBIDA LÁCTEA UHT, sabor chocolate ou SUCO DE FRUTA, sabores diversos	200 ml	EMBALAGEM TETRA PAK
PÃO escolhido entre as opções de: Pão francês, pão doce, pão careca	50 g	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE
QUEIJO MUÇARELA OU PRESUNTO	20g 17g	INSERIDO NO PÃO
MAÇÃ OU BANANA	1 UNIDADE	EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE

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

TABELA 6: EVENTOS COMEMORATIVOS

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

## 5.6. Cardápios

5.6.1.A CONTRATADA deverá elaborar o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, encaminhando-o até o quinto dia útil de cada mês, para aprovação pela equipe de nutrição da CONTRATANTE.

5.6.2.Só serão admitidas as solicitações por parte da CONTRATADA para alterações nos cardápios com antecedência de no mínimo 24 horas com cópia para o fiscal do contrato sendo estas autorizadas ou não exclusivamente pelas nutricionistas da Secretaria Penitenciária.

5.6.3. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diários a partir dos grupos alimentares e da gramatura especificados nas tabelas 7 e 8.

5.6.4. Os funcionários que apresentarem necessidade de dieta especial deverão ser atendidos pela CONTRATADA, para este fim, mediante prescrição médica ou nutricional. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal.

5.6.5.Deverá ser oferecido ovo como opção ao Prato Principal para os funcionários. Deverá ser ofertado 2 (dois) ovos para 30% do quantitativo de funcionários de cada unidade.

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

5.6.7. Devem ser coletados, diariamente, 1 (uma) amostra de cada refeição daquelas mencionadas no item 5.10.5, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

TABELA 7: COMPONENTES DO CARDÁPIO

GRUPOS ALIMENTARES	COMPONENTES
ARROZ	ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO1 AGULHINHA / PARBOILIZADO
FEIJÃO	FEIJÃO PRETO GRUPO 1, CLASSE PRETO, BRANCO OU CORES (Fradinho, mulatinho, etc.)
PROTEÍNA (PRATO PRINCIPAL)	CARNE BOVINA – Coxão duro, Coxão mole, Acém, Músculo, Patinho. FRANGO – Coxa, Sobrecoxa, Filé de Frango sem osso. CARNE SUÍNA – Carré, Lombo, Linguiça Toscana; Feijoada – Pé, Orelha, Paio, Calabresa, Lombo. VÍSCERAS – Fígado de Boi, Dobradinha. PEIXE (Filé) – Pescada, Merluza.
GUARNIÇÃO	VEGETAIS – Abóbora, Abobrinha, Aipim, Batata Doce, Batata Inglesa, Berinjela, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Inhame, Quiabo, Vagem. MASSAS – Espaguete, Parafuso, Talharim. POLENTA PIRÃO FAROFA
VEGETAIS REFOGADOS	Abóbora, Abobrinha, Acelga, Agrião, Aipim, Batata Doce, Batata Inglesa, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cenoura, Chicória, Chuchu, Couve-flor, Couve, Espinafre, Inhame, Quiabo, Repolho, Vagem.

CONDIMENTOS E TEMPEROS	Alho, Cebola, Cheiro Verde, Limão, Louro, Orégano, Pimentão, Tomate, Toucinho (Bacon), Extrato de Tomate, Sal, Vinagre.
SOBREMESA	FRUTAS – Abacaxi, Banana Prata, Banana D'água, Goiaba, Laranja, Maçã, Mamão, Melancia, Melão, Pera, Tangerina. DOCES DE FRUTA – Doce de Banana, Doce de Goiaba. DOCES – Doce de Abóbora.
SUCO DE FRUTA NATURAL CONCENTRADO	Sabores diversos (Abacaxi, Acerola, Caju, Goiaba, Laranja, Limão, Maracujá, Pêssego, Uva)

TABELA 8: GRAMAGEM POR ALIMENTO

ARROZ	250 g
FEIJÃO	150 g
PROTEÍNA (PRATO PRINCIPAL)	CARNE BOVINA – 120 g FRANGO – Coxa e Sobrecoxa – 250 g Filé de Frango sem osso – 120 g CARNE SUÍNA – Carré – 120 g Lombo – 120 g Linguiça Toscana – 120 g Feijoada – Pé, Orelha, Paio, Calabresa, Lombo – 120g VÍSCERAS – Fígado de Boi – 120 g Dobradinha – 150g PEIXE (somente em Filé) – 120 g
GUARNIÇÃO	VEGETAIS – 80 a 100g MASSAS – 100 g POLENTA – 80 g PIRÃO – 80g FAROFA – 80 g
VEGETAIS REFOGADOS	FOLHOSOS – 50 g OU OUTRAS HORTALIÇAS – 80 g
CONDIMENTOS E TEMPEROS	QSP
SOBREMESA	. FRUTAS: 4 vezes/semana Banana Prata, Banana D'água, Goiaba, Maçã, Pera, Tangerina – 1 unidade Abacaxi – 150 g Mamão – 150 g Melancia – 250 g Melão – 250 g . DOCES: 3 vezes/semana DOCES DE FRUTA – 50 a 80 g DOCES – 50 a 80 g
Suco de Fruta Natural Concentrado	200 ml

EXEMPLO DE CARDÁPIO MENSAL

## Semana1

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Carne bovina	Víscera	Carne bovina	Frango	Carne suína	Frango	Carne bovina
JANTAR	Frango	Peixe	Frango	Carne bovina	Peixe	Víscera	Carne suína

## Semana2

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Carne suína	Frango	Peixe	Carne bovina	Carne suína	Frango	Carne bovina
JANTAR	Carne bovina	Víscera	Carne bovina	Víscera	Frango	Carne bovina	Peixe

## Semana 3

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Víscera	Peixe	Carne bovina	Frango	Peixe	Frango	Carne bovina
JANTAR	Frango	Carne suína	Víscera	Carne bovina	Carne bovina	Carne suína	Frango

## Semana 4

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	Carne bovina	Peixe	Víscera	Frango	Carne bovina	Víscera	Frango
JANTAR	Carne suína	Frango	Carne bovina	Carne suína	Peixe	Frango	Carne bovina

Exemplo de Cardápio Semanal

Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
ALMOÇO	. Vegetais Refogados . Peixe . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . Carne bovina . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Frango . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . Dobradinha . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Carne bovina . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Carne suína . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Frango . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco
	JANTAR	. Vegetais Refogados . Carne bovina . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Fígado . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . Linguiça . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Carne bovina . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (fruta) . Suco	. Vegetais Refogados . Frango . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco	. Vegetais Refogados . Carne Bovina . Guarnição . Feijão . Arroz . Sobremesa (doce) . Suco

TABELA 9: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DIETAS ESPECIAIS

GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE MEDIDA	PORÇÃO (Por Refeição)
ADOÇANTE DIETÉTICO EM SACHE	CX	2 envelopes
BOLACHA SEM GLÚTEN, SALGADA	KG	50g
LEITE LONGA VIDA UHT DESNATADO	L	200 ml

LEITE DE VACA SEM LACTOSE	L	200 ml
MANTEIGA SEM SAL, EMBALAGEM INDIVIDUAL	SACHÊ	10g
OVO PREPARADO (COZIDO, POCHÊ, ETC)	DZ	2 unid.
SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ, SABOR BAUNILHA	LATA	31,5 g

### 5.7. Padrão de Alimentação:

- 5.7.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, conforme legislação sanitária, dentre as quais se destacam:
- 5.7.1.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 5.7.1.2. A elaboração de cardápio diário completo;
- 5.7.1.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 5.7.1.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 5.7.1.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;
- 5.7.1.6. A coleta diária, nas dependências da CONTRATADA, de amostras da alimentação preparada;
- 5.7.1.7. O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido (tabela 7), utilizando-se de utensílios apropriados;
- 5.7.1.8. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 5.7.1.9. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica da nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- 5.7.1.10. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da CONTRATADA, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- 5.7.1.11. A fim de se evitar insetos e roedores a CONTRATADA deverá implantar um controle integrado de pragas, incluindo procedimentos de prevenção e eliminação (dedetização). Os produtos utilizados necessitam estar registrados no Ministério da Saúde.
- 5.7.1.12. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada e transportada.

### 5.8. Equipe de Trabalho

- 5.8.1. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 5.8.2. A necessidade de profissionais especializados na área de Nutrição, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN) para a supervisão, coordenação, controle, fiscalização e execução de todas as atividades de preparo e distribuição da alimentação pronta. A Contratada deverá ter em seu quadro o(s) profissional(is) Nutricionista(s) de acordo com os parâmetros numéricos mínimos de referência e as atribuições definidas no Conselho de Nutrição, em especial àquelas observações contidas na Resolução – CFN nº 600/2018.
- 5.8.3. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 5.8.4. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- 5.8.5. Manter os empregados dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 5.8.6. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 5.8.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

### 5.9. Transporte

- 5.9.1. Os veículos de transporte de alimentos devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, possuir **Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A)** concedido pela Autoridade Sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene;
- 5.9.2. Todos os veículos utilizados pela CONTRATADA para o transporte de alimentos e seus motoristas e entregadores deverão ser previamente cadastrados junto à Divisão de Alimentação da SEAP.
- 5.9.3. A logística de transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizada em veículo fechado utilizados unicamente para estes fins.
- 5.9.4. No transporte, os alimentos quentes prontos para o consumo deverão ser mantidos em temperatura superior a 60° C e os alimentos frios, mantidos sob temperatura abaixo de 10° C.
- 5.9.5. Considerando que as normas de nutrição indicam que um alimento pode se manter fresco por até 06 (seis) horas, desde que mantidas as condições de temperatura e, no caso específico da alimentação para unidades prisionais, até 02 (duas) horas podem ser necessárias para a comida entrar na unidade e chegar ao interno apenado, 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.
- 5.9.6. Manter a quantidade de veículos em número suficiente e em condições adequadas de higienização e conservação a fim de cumprir o horário de distribuição estabelecido no item 4.
- 5.9.7. Todas as portas do compartimento de carga dos veículos, depois de carregados com as caixas térmicas (hot box), deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à SEAP, diariamente pela CONTRATADA.
- 5.10. Forma de recebimento e distribuição das refeições
- 5.10.1. A entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pela CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA e acompanhados por um representante da CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.
- 5.10.2. A CONTRATADA será responsável apenas pela montagem e distribuição dos alimentos que integram a refeição dos servidores em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO), não havendo, contudo, nenhum serviço de copeiragem, a cargo da CONTRATADA, dentro do Refeitório de cada unidade prisional.
- 5.10.3. As refeições servidas aos funcionários deverão ser distribuídas em bancadas tipo buffet (BALCÃO TÉRMICO) compostas por parte térmica para a comida quente e parte fria para saladas. Esse equipamento necessário será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato.
- 5.10.4. É terminantemente proibida a utilização de qualquer espaço dentro das Unidades Prisionais como depósito de alimentos e/ou bebidas de propriedade da CONTRATADA.
- 5.10.5. Disponibilizar 3 (três) refeições, sem custo, além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pela CONTRATANTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue por refeição.
- 5.10.6. Instalar 1 balança digital, certificada pelo INMETRO, na Unidade Prisional, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório da gramatura das refeições servidas diariamente. Esse equipamento será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato, que poderá ser retirada pela CONTRATADA ao final do contrato.
- 5.10.7. Disponibilizar a CONTRATANTE, um termômetro de penetração para que seja aferida as refeições utilizadas como amostragem, ou caso seja necessário, na quantidade que o fiscal achar adequado para averiguação da temperatura superior a 60° C e nos alimentos frios, se permanecem mantidos sob temperatura abaixo de 10° C a fim de garantir a conservação do alimento. Esse equipamento será disponibilizado pela CONTRATADA, sem acréscimo de valor ao contrato, que poderá ser retirada pela CONTRATADA ao final do contrato.
- 5.11. Situação de Emergência e Planos de Contingência.
- 5.11.1. 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.
- 5.11.2. Atender as possíveis intercorrências, com o comunicado do Fiscal do Contrato, daquelas refeições que não estiverem adequadas 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.

## 6. ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO - ANS:

- 6.1 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.

- 6.2** O ANS deverá ser consolidado mensalmente pelo fiscal designado CONTRATANTE, a partir dos dados averiguados diariamente, referente aos serviços executados naquele mês, para realização do ajuste do pagamento à qualidade do serviço.
- 6.3** Diariamente, os fiscais designados pelo CONTRATANTE realizarão a avaliação das refeições fornecidas, por amostragem, tendo por base o Formulário de Recebimento de Refeições, constante do Anexo III.
- 6.4** A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada no item anterior, deverá ser de, no mínimo, 03 (três) recipientes, do total de cada tipo de refeição distribuída.
- 6.5** O Acordo de Nível de Serviço (ANS) define os níveis de qualidade esperados na prestação do serviço e as respectivas deduções no pagamento.
- 6.6** A medição do ANS será, mensalmente, a partir do 2º mês do início da execução dos serviços.
- 6.7** A CONTRATANTE avaliará mensalmente, a partir do 2º mês do início da execução dos serviços, o desempenho da CONTRATADA, por meio do acompanhamento da prestação dos serviços, que mensura o atendimento das Ordens de Serviços Emitidas para os chamados regulares, previsto no Anexo II do Termo de Referência.
- 6.8** 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.
- 6.9** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao seu controle.
- 6.10** As penalidades contratuais poderão ser aplicadas independentemente dos critérios adotados neste ANS, decorrentes da gravidade ou reincidência da inexecução dos serviços.

## 7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 7.1** Para fins de comprovação da qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:
- a)** atestado de capacidade técnica, registrado perante o Conselho Regional de Nutrição - CRN, 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;
- a.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.
- a.2)** O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá(ão) ser acompanhado(s) da(s) cópia(s) do(s) contrato(s) respectivo(s).
- a.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, pelo menos, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo relativo às seguintes parcelas do objeto proposto.
- b)** registro ou inscrição perante Conselho Regional de Nutrição - CRN;
- c)** Declaração indicando o nome, o CPF e nº do registro na entidade profissional competente do responsável técnico que acompanhará a execução do objeto desta contratação, com a comprovação da experiência anterior e o respectivo vínculo, conforme abaixo:
- c.1)** 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:
- a)** Profissional especializado na área de Nutrição, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, no sentido o responsável técnico, nos termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- b)** 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.
- c.1.1)** A comprovação de que o(s) detentor(es) do(s) referido(s) Atestado(s) de Responsabilidade Técnica é/são vinculado(s) à empresa, deverá ser feita por cópia de ficha de registro de empregado, de contrato particular de prestação de serviços, de contrato de trabalho por prazo determinado ou por meio de outros instrumentos que comprovem vínculo jurídico entre a empresa e o profissional qualificado(s), cuja duração seja, no mínimo, suficiente para a execução do objeto licitado.
- c.1.2)** Em se tratando de sócio da empresa, o contrato social/estatuto servirá de documento hábil à comprovação do vínculo.
- c.1.3)** Serão inabilitados todos os que apresentarem atestados de um mesmo profissional como responsável técnico, para comprovação de qualificação técnica.
- d)** comprovação, por meio da apresentação da Declaração de Realização de Vistoria, elaborada de acordo com o Anexo V.
- d.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.
- d.2)** A empresa, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o representante legal da empresa assiná-lo, reconhecendo firma, e solicitar a assinatura do servidor da SEAP/RJ responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pela empresa vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.
- d.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, reconhecendo firma, devendo ser entregue pela empresa vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.
- d.4)** O agendamento para a realização da visita física para a realização de vistoria técnica poderá ser feito com o seguinte órgão: Divisão de Alimentação, por meio do telefone (21) 2334-6273, e-mail: divsscda@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.
- d.5)** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do certame, estendendo-se até 02 (dois) dias úteis anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública. Para a vistoria, o representante legal da empresa e/ou seu preposto credenciado deverão estar devidamente identificados.

## 8. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA:

- 8.1** As despesas com o presente processo correrão a conta do Orçamento da CONTRATANTE, cujo detalhamento será apresentado no Edital para a execução do objeto deste Termo de Referência

## 9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 9.1** Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito 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.
- 9.2** 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.
- 9.3** A contratada deverá encaminhar a fatura para pagamento a Divisão de Alimentação da Superintendência de Contratos e Convênios, sito à Praça Cristiano Ottoni, s/nº, 5º andar, sala 554, Ed. D. Prédio II, Central do Brasil, Centro, Rio de Janeiro, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS relativos à mão de obra empregada no contrato.
- 9.4** O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.
- 9.5** Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo(s) agente(s) competente(s).
- 9.6** 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.
- 9.7** 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*.

**9.8** 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 no termo de referência, no contrato e neste instrumento convocatório, no tocante à possibilidade de dedução no valor do faturamento da CONTRATADA, nos moldes previstos no Anexo II do Termo de Referência.

**9.9** Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei nº 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei nº 10.192, de 14.02.2001.

**9.10** O prazo decadencial convencionado para a CONTRATADA solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado no Protocolo Geral da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil;

## 10. GARANTIA CONTRATUAL:

**10.1** Exigir-se-á do vencedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, contado da data de início dos serviços, constante no memorando de início de serviços expedidos pela fiscalização da SEAP-RJ, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo §1º, art. 56 da Lei nº 8.666/93, 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.

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

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

**10.3** 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. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, 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.

**10.4** 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.

## 11. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

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

**11.1.10** licitante detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar 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.

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.

**11.1.2**As certidões comprobatórias do atendimento ao disposto no item **11.1.1** quando emitidas no Município do Rio de Janeiro, serão as dos 1º, 2º, 3º e 4º Ofícios do Registro de Distribuição.

**11.1.3**Não será causa de inabilitação da 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 Base de Cálculo para Demonstrações do Balanço Patrimonial e Contábeis;**

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, **que comprovem a boa situação financeira da empresa**, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. O Balanço Patrimonial deverá apresentar Índice de Liquidez Geral e Índice de Liquidez Corrente igual ou maior do que 1 e Índice de Endividamento menor do que 1.

$$\mathbf{a.1 - ILG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO > OU = 1}$$

$$\text{-----}$$

$$\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}$$

$$\mathbf{a.2 - ILC = ATIVO CIRCULANTE > OU = 1}$$

$$\text{-----}$$

$$\text{PASSIVO CIRCULANTE}$$

$$\mathbf{a.3 - IE = PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO = OU < 1}$$

$$\text{-----}$$

$$\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}$$

**a.4** Os índices contábeis serão calculados pela licitante e confirmados pelo responsável da contabilidade mediante assinatura e a indicação de seu nome e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

OBS: Será considerado para análise contábil qualquer um dos índices acima apresentados.

**b)** Comprovação de ser dotado de capital social ou de patrimônio líquido mínimo igual ou superior a **5% (cinco por cento)** do valor do lote a que a licitante está concorrendo.

**11.3** Os índices contábeis, calculados pela licitante para fins de atendimento da cláusula **10.2“a”**, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade da licitante, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

## 12. PROCEDIMENTO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

**12.1** Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, 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** A Administração indicará nominalmente os Fiscais do Contrato, para acompanhamento e fiscalização da execução do objeto, e estes se responsabilizarão 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:

- Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento 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.
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida.
- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
- Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

**12.3** Fica entendido que, a fiscalização do CONTRATANTE terá, 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 e utensílios 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 observância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

### **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

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

**13.2.** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

**13.3.** Proceder diariamente o recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, amostras no almoço e no jantar.

**13.4.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

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

**13.5.1.** Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos em edital, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

**13.5.2.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos internos e funcionários, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

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

**13.5.4.** Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas. Comunicar a CONTRATADA, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para sua correção.

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

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

**13.6.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

**13.6.3.** 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.

### **14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

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

**14.2.** Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes nas tabelas do item 3, em especial no que com 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 5.9.5 do presente TR.

**14.3.** 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.

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

**14.5.** 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.

**14.6.** 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.

**14.7.** 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.

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

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

**14.10.** Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios (balcão térmico, balança, hot box, garrafa térmica) 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.

**14.11.** 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.

**14.12.** Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN.

**14.13.** 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 higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.

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

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

**14.16.** 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.

**14.17.** 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.

**14.18.** 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.

**14.19.** 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.

**14.20.** 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.

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

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

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

**14.24.** 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.

**14.25.** 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.

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

**15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:**

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

- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- b) multas previstas em edital e no contrato.

**15.1.1** 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.

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

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

**15.3** 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.

**15.3.1** Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 15.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

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

**15.4.1** As sanções previstas na alínea **h** do item 15.1 e nas alíneas **a** e **b**, do item 15.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

**15.4.2** As sanções previstas na alínea **a** do item 15.1 e na alínea **c**, do item 15.2 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.

**15.4.3** A aplicação da sanção prevista na alínea **d**, do item 15.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

**15.5** Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida no item 15.7, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

**15.6** As multas administrativas, previstas na alínea **h** do item 15.1 e na alínea **b**, do item 15.2:

- a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
- c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

**15.7** A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea **c**, do item 15.2:

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) 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 15.9 e 15.10.

**15.8** A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea **d**, do item 15.2, 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.

**15.8.1** A reabilitação poderá ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

**15.9** 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.

**15.10** Se o valor das multas previstas na alínea **h** do item 14.1, na alínea **b**, do item 15.2 e no item 15.9, 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.

**15.11** A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

**15.12** 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.

**15.12.1** Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

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

**15.12.2.1** A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas **a** e **b** do item 15.1 e nas alíneas **a**, **b** e **c**, do item 15.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea **d**, do item 15.2.

**15.12.3** 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.

**15.13** 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.

**15.14** As penalidades previstas nos itens 15.1 e 15.2 também poderão ser aplicadas às empresas e ao adjudicatário.

**15.14.1** 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) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

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

**15.15.1** Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea **a** do item 15.1 e nas alíneas **c** e **d** do item 15.2, 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.

15.15.2 A aplicação das sanções mencionadas no subitem 15.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

#### 16. JULGAMENTO DA PROPOSTA E CRITÉRIOS DE PREÇOS:

16.1 O julgamento da proposta obedecerá ao critério de menor preço Global por Lote e o valor máximo aceitável será o estimado pela administração.

16.2 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

16.3 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.

#### 17. CRITÉRIO TÉCNICO DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

17.1 O serviço proposto não se enquadram com a natureza estabelecidos no artigo 46 da Lei nº 8.666/93.

#### 18. ORDEM DE SERVIÇO:

18.1 Anexo IV contendo o modelo de Ordem de Serviço.

#### 19. PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS:

19.1 Anexo VII contendo o modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços.

#### 20. DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

20.2. Todos os avisos, notificações, solicitações e comunicados referentes à prestação do presente objeto só serão considerados entregues devidamente protocolados, enviados por telegrama, carta, fax ou meio digital.

20.3 Anexos do Termo de Referência:

ANEXO I	DIVISÃO, ENDEREÇO DAS UNIDADES PRISIONAIS E ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES E LANCHE POR LOTE
ANEXO II	ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS
ANEXO III	FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES
ANEXO IV	ORDEM DE SERVIÇO
ANEXO V	ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
ANEXO VI	MODELO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA
ANEXO VII	PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
ANEXO VIII	PLANILHA DE PROPOSTA
ANEXO IX	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE
ANEXO X	DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7, XXX, CF/88

#### ANEXO I

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

#### LOTE 1

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS		FUNCIONÁRIOS	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	Dias Úteis ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	Sáb./Dom./Feriado ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Instituto Penal Oscar Stevenson	SEAP-OS	Rua Celio Nascimento, s/nº Benfica	488	488	29	12	12	12
Patronato Magarino Torres	SEAPMT PATRONATO CENTRAL	Rua Celio Nascimento, s/nº Benfica	0	0	36	0	0	0
Casa do Albergado Crispim Ventino	SEAPAC	Rua Celio Nascimento, s/nº Benfica	178	178	14	4	4	4
Coordenação de Up's do Grande Rio	SEAPGR	Rua Camerino, 41 - Centro	0	0	30	0	0	10
Instituto Penal Cândido Mendes	SEAPCM		305	305	20	6	6	6
Presídio Ary Franco	SEAPAF	Rua Monteiro da Cruz, s/nº - Água Santa	1757	1757	40	7	7	7
GSSE-Água Santa	GSSE-AF		0	0	15	15	15	15
Escola de Gestão Penitenciária	EGP	R. Sen. Dantas, 15 - Centro	0	0	61	2	2	2
<b>TOTAL</b>			<b>2728</b>	<b>2728</b>	<b>245</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>56</b>

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	2973	2774	87598	1051176
ALMOÇO	2973	2774	87598	1051176
JANTAR	2774	2784	83300	999600
CEIA INTERNO	2728	2728	81840	982080
CEIA SERVIDOR	46	56	1460	17520
KIT LANCHE	40	0	880	10560
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>11534</b>	<b>11116</b>	<b>342676</b>	<b>4112112</b>

## LOTE 2

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS		FUNCIONÁRIOS	
			DESJEJUM/ALMOÇO	JANTAR/CEIA	Dias Úteis	Sáb./Dom./Feriado	DESJEJUM/ALMOÇO	JANTAR/CEIA
Presídio Evaristo de Moraes	SEAPEM	Rua Bartolomeu Gusmão nº850 Galpão 19 São Cristóvão	3155	3155	83	35	35	20

TOTAL DE REFEIÇÕES E LANCHES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	3238	3190	96756	1161072
ALMOÇO	3238	3190	96756	1161072
JANTAR	3190	3175	95580	1146960
CEIA INTERNO	3155	3155	94650	1135800
CEIA SERVIDOR	35	20	930	11160
KIT LANCHE	10	0	220	2640
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>12866</b>	<b>12730</b>	<b>384892</b>	<b>4618704</b>

## LOTE 3

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS		FUNCIONÁRIOS	
			DESJEJUM/ALMOÇO	JANTAR/CEIA	Dias Úteis	Sáb./Dom./Feriado	DESJEJUM/ALMOÇO	JANTAR/CEIA
Instituto Penal Benjamim de Moraes Filho	SEAPBM	Estrada Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº	1502	1502	30	7	7	7
Casa de Custódia Jorge Santana	SEAPJS		1294	1294	20	8	8	8
Penitenciária Pedrolino Werling de Oliveira	SEAPPO		84	84	12	4	4	4
Penitenciária Laércio da Costa Pellegrino	SEAPLP		36	36	21	15	15	15
Núcleo de Credenciamento Campo Grande	NÚCLEO DE PATRONATO CAMPO GRANDE	Rua Irajuba, 567 - Campo Grande	0	0	8	1	1	1
<b>TOTAL</b>			<b>2916</b>	<b>2916</b>	<b>91</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

TOTAL DE REFEIÇÕES E LANCHES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	3007	2951	89762	1077144
ALMOÇO	3007	2951	89762	1077144
JANTAR	2951	2951	88530	1062360
CEIA INTERNO	2916	2916	87480	1049760
CEIA SERVIDOR	35	35	1050	12600
KIT LANCHE	40	0	880	10560
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>11956</b>	<b>11804</b>	<b>357464</b>	<b>4289568</b>

## LOTE 4

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS		FUNCIONÁRIOS	
			DESJEJUM/ALMOÇO	JANTAR/CEIA	Dias Úteis	Sáb./Dom./Feriado	DESJEJUM/ALMOÇO	JANTAR/CEIA
Penitenciária Joaquim Ferreira de Souza	SEAPJF	Estrada Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº	414	414	20	10	10	10
Penitenciária Talavera Bruce	SEAPT B		486	486	37	12	12	12
Presídio Nelson Hungria	SEAPNH		960	960	25	8	8	8
Casa de Custódia Elizabeth Sá Rego	SEAPSR		1652	1652	28	8	8	8
<b>TOTAL</b>			<b>3512</b>	<b>3512</b>	<b>110</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>38</b>

TOTAL DE REFEIÇÕES E LANCHES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	3622	3550	108084	1297008
ALMOÇO	3622	3550	108084	1297008
JANTAR	3550	3550	106500	1278000
CEIA INTERNO	3512	3512	105360	1264320
CEIA SERVIDOR	38	38	1140	13680
KIT LANCHE	40	0	880	10560
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>14384</b>	<b>14200</b>	<b>430048</b>	<b>5160576</b>

## LOTE 5

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
			Penitenciária Jonas Lopes Carvalho	SEAPJL	Estrada Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº	2748	2748	30

TOTAL DE REFEIÇÕES E LANCHES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	2778	2763	83220	998640
ALMOÇO	2778	2763	83220	998640
JANTAR	2763	2763	82890	994680
CEIA INTERNOS	2748	2748	82440	989280
CEIA SERVIDOR	15	15	450	5400
KIT LANCHE	10	0	220	2640
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>11062</b>	<b>11052</b>	<b>332440</b>	<b>3989280</b>

## LOTE 6

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
			Penitenciária Moniz Sodré	SEAPMS	Estrada Gal. Emílio Maurell Filho, s/nº	2375	3975	30
Centro de Instrução Especializada	CIESP	0	0	32		2	2	2
<b>TOTAL GLOBAL</b>			<b>2375</b>	<b>2375</b>	<b>62</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

TOTAL DE REFEIÇÕES E LANCHES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	2437	2389	72726	872712
ALMOÇO	2437	2389	72726	872712
JANTAR	2389	2389	71670	860040
CEIA INTERNOS	2375	2375	71250	855000
CEIA SERVIDOR	14	14	420	5040
KIT LANCHE	10	0	220	2640
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>9662</b>	<b>9556</b>	<b>289012</b>	<b>3468144</b>

## LOTE 7

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
			Patronato Margarino Torres – Núcleo Neves	Patronato Margarino Torres – Núcleo Neves	Rua Dr. Oliveira Botelho, 1677 – São Gonçalo	-	-	12
Instituto Penal Ismael Pereira Sireiro	SEAPIS	Alameda São Boaventura, N.º. 773 Fonseca -Niterói CEP: 24.130-001	349	349	44	15	15	15
Cadeia Pública Constantino Kokotós	SEAPCK	Rua Desidério de Oliveira S/Nº - CEP. 24.030-310 - Centro - Niterói	161	161	20	8	10	8
Coordenação das Unidades Grande Niterói	SEAPNI	Alameda São Boa Ventura, nº 773 Fonseca - Niterói	-	-	30	-	0	10
Casa de Custódia	SEAPFS	Avenida Alameda São Boaventura,	71	71	13	5	10	4

Francisco Spargoli		nº. 773 – Fonseca Cep: 24.130-001						
Unidade Prisional da Polícia Militar	UPPMERJ	Alameda São Boaventura, Nº. 773 Fonseca -Niterói CEP: 24.130-001	200	200	-	-		
Instituto Penal Edgar Costa	SEAPEC	Rua São João, Nº. 372 CEP: 24.020-044 - Centro- Niterói	548	548	30	11	16	11
<b>TOTAL</b>			<b>1329</b>	<b>1329</b>	<b>149</b>	<b>51</b>	<b>52</b>	<b>49</b>

TOTAL DE REFEIÇÕES E LANCHES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	1478	1381	43564	522768
ALMOÇO	1478	1381	43564	522768
JANTAR	1380	1378	41384	496608
CEIA INTERNO	1329	1329	39870	478440
CEIA SERVIDOR	51	49	1514	18168
KIT LANCHE	50	0	1100	13200
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>5766</b>	<b>5518</b>	<b>170996</b>	<b>2051952</b>

## LOTE 8

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Instituto Penal Plácido Sá Carvalho	SEAPPC	Estr. General Emilio Maurell Filho, 900 - Bairro Gericinó CEP: 21.854-010	4128	4128	36	10	10	10

DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	4164	4138	124712	1496544
ALMOÇO	4164	4138	124712	1496544
JANTAR	4138	4138	124140	1489680
CEIA INTERNO	4128	4128	123840	1486080
CEIA SERVIDOR	10	10	300	3600
KIT LANCHE	10	0	220	2640
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>16614</b>	<b>16552</b>	<b>497924</b>	<b>5975088</b>

## LOTE 9

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Cadeia Pública José Antônio da Costa Barros	SEAPJB	Estr. General Emilio Maurell Filho S/ N° CEP. 21.854- 010	1066	1066	20	7	7	7
Instituto Penal Santo Expedito	SEAPISE	Estr. Guandú do Sena, 1902 – Bangu CEP: 23097-220	761	761	33	14	14	14
<b>TOTAL</b>			<b>1827</b>	<b>1827</b>	<b>53</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>

DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	1880	1848	56144	673728
ALMOÇO	1880	1848	56144	673728
JANTAR	1848	1848	55440	665280
CEIA INTERNO	1827	1827	54810	657720
CEIA SERVIDOR	21	21	630	7560
KIT LANCHE	20	0	440	5280
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>7476</b>	<b>7392</b>	<b>223608</b>	<b>2683296</b>

## LOTE 10

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO	ENDEREÇO	EFETIVO	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS
-------------------	-----------	----------	---------	--------------	--------------

	CONTEMPLADA		CARCERÁRIO		Dias Úteis		Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Penitenciária Dr. Serrano Neves	SEAPSN	Estr. General Emilio Maurell Filho, S/Nº - Bairro Gericinó CEP: 21.854-000	1193	1193	30	10	8	8
Penitenciária Gabriel Ferreira Castilho	SEAPGC	Estr. General Emilio Maurell Filho, S/Nº CEP: 21.854-000	1232	1232	50	12	12	12
Casa de Custódia Bandeira Stampa	SEAPBS	Estr. General Emilio Maurell Filho S/ Nº CEP. 21. 854- 010	665	665	40	14	14	14
<b>TOTAL</b>			<b>3090</b>	<b>3090</b>	<b>120</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	3210	3124	95612	1147344
ALMOÇO	3210	3124	95612	1147344
JANTAR	3126	3124	93764	1125168
CEIA INTERNO	3090	3090	92700	1112400
CEIA SERVIDOR	36	34	1064	12768
KIT LANCHE	30	0	660	7920
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>12702</b>	<b>12496</b>	<b>379412</b>	<b>4552944</b>

## LOTE 11

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Penitenciária Lemos Brito	SEAPLB	Estr. General Emilio Maurell Filho S/ Nº CEP. 21. 854- 010	899	899	22	8	8	8
Casa de Custódia Paulo Roberto Rocha	SEAPPR	Estr. General Emilio Maurell Filho, S/Nº CEP: 21-854-010	1305	1305	22	10	10	10
<b>TOTAL</b>			<b>2204</b>	<b>2204</b>	<b>44</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	2248	2222	67232	806784
ALMOÇO	2248	2222	67232	806784
JANTAR	2222	2222	66660	799920
CEIA INTERNO	2204	2204	66120	793440
CEIA SERVIDOR	18	18	540	6480
KIT LANCHE	20	0	440	5280
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>8960</b>	<b>8888</b>	<b>268224</b>	<b>3218688</b>

## LOTE 12

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS Dias Úteis		FUNCIONÁRIOS Sáb./Dom./Feriado	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Cadeia Pública Hélio Gomes	SEAPHG GSSE-Magé	Rua Francelina Ullmann, s/nº	998	998	27	14	13	14
Colônia Agrícola Marco Aurélio Vergas	SEAPAM	Bairro do Saco/Magé	139	139	12	6	5	5
Casa de Custódia Romeiro Neto	SEAPRN	Estrada Rio Bonito, S/n, Bairro do Saco/Magé	1585	1585	25	15	20	15
<b>TOTAL</b>			<b>2722</b>	<b>2722</b>	<b>64</b>	<b>35</b>	<b>38</b>	<b>34</b>

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	2786	2760	83372	1000464
ALMOÇO	2786	2760	83372	1000464
JANTAR	2757	2756	82702	992424
CEIA INTERNO	2722	2722	81660	979920

CEIA SERVIDOR	35	34	1042	12504
KIT LANCHE	30	0	660	7920
TOTAL GLOBAL	11116	11032	332808	3993696

## LOTE 13

UNIDADE PRISIONAL	POPULAÇÃO CONTEMPLADA	ENDEREÇO	EFETIVO CARCERÁRIO		FUNCIONÁRIOS		FUNCIONÁRIOS	
			DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA	Dias Úteis	Sáb./Dom./Feriado	DESJEJUM/ ALMOÇO	JANTAR/ CEIA
Cadeia Pública ISAP Tiago T. de Castro Domingues	SEAPTD GSSE-São Gonçalo	Olegário Nascimento, s/nº - São Gonçalo	1526	1256	43	13	13	13

TOTAL DE REFEIÇÕES				
DESCRIÇÃO	TOTAL DIÁRIO (Dias Úteis)	TOTAL DIÁRIO (Sáb/Dom/Feriado)	TOTAL MENSAL	TOTAL 12 MESES
DESJEJUM	1569	1539	46830	561960
ALMOÇO	1569	1539	46830	561960
JANTAR	1539	1539	46170	554040
CEIA INTERNO	1526	1526	45780	549360
CEIA SERVIDOR	13	13	390	4680
KIT LANCHE	10	0	220	2640
TOTAL GLOBAL	6226	6156	186220	2234640

## ANEXO II

## ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS

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

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

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

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

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

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

1.7 Diariamente, o fiscal de contrato designado fará o preenchimento da planilha (Controle Diário da Qualidade do Fornecimento) onde será obtida uma pontuação diária referente à qualidade do fornecimento. O mesmo critério de pontuação só poderá ser usado uma vez por dia.

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

1.7.2 Os parâmetros para pontuação seguirão os seguintes critérios:

Horário de Entrega	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
Cumprimento do Cardápio	Cumpriu o cardápio	0	
	Alteração até 2 itens, com exceção da proteína	1	
	Alteração superior a 2 itens, com exceção da proteína	2	
Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.	Alteração da proteína	2	
	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
Apresentação das Embalagens e Acondicionamento no HOTBOX	Mais de 10% da estavam em desconformidade com o TR	2	
	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% de cada refeição apresentou alteração	1	
Observância do Tempo máximo de elaboração da refeição e a chegada até a unidade prisional.	Mais de 10% de cada refeição apresentou alteração	2	
	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
Higiene (limpeza das caixas, carrinhos e	Atraso superior a 30 min	2	
	O material estava em	0	

veículo de transporte)	perfeitas condições		
	O material apresentou problemas na limpeza	2	
TOTAL			

1.7.3 A amostragem, para fins de realização da verificação mencionada, deverá ser de 3 (três) unidades de cada refeição, do total diário de refeições entregues.

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

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

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

1.9 No caso de pontuação igual ou superior a 60 (sessenta), a qualidade do serviço será considerada insuficiente, tendo em vista os parâmetros mínimos estabelecidos. Sendo assim, a Contratada estará sujeita as penalidades previstas no item 14 deste Termo de Referência, assim estabelecidas:

FAIXAS DE AJUSTE DAS SANÇÕES	
Pontuação (X)	Pagamento
60 ≤ X < 90	Multa de até 5 % (cinco por cento) do valor do contrato.
X ≥ 90	Multa de até 5 % (cinco por cento) do valor mensal do contrato + análise obrigatória de outras penalidades.

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

**ANEXO III**  
**PLANILHA**  
**FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES**

**- Dados do Contrato**

<b>Nr do Contrato:</b>	<b>Contratada:</b>
<b>Data:</b>	<b>Nome do Fiscal:</b>

**- AVALIAÇÃO POR REFEIÇÃO1**

Café da Manhã/Almoço/Jantar/Ceia			
<b>Horário de Entrega</b>	Cumpriu horário	0	
	Atraso de até 30 min	1	
	Atraso superior a 30 min	2	
<b>Cumprimento do Cardápio</b>	Cumpriu o cardápio	0	
	Alteração até 2 itens, com exceção da proteína	1	
	Alteração superior a 2 itens, com exceção da proteína	2	
<b>Quantidade e apresentação da refeição de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor.</b>	Alteração da proteína	2	
	Todas em conformidade	0	
	Até 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	1	
<b>Apresentação das embalagens e acondicionamento no HOTBOX</b>	Mais de 10% das refeições estavam em desconformidade com o TR	2	
	Todas as embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	0	
	Até 10% das embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	1	
<b>Higiene (limpeza das caixas, carrinhos e veículo de transporte)</b>	Mais de 10% das embalagens estavam bem fechadas e acondicionadas no HOTBOX	2	
	O material estava em perfeitas condições	0	
<b>Pontuação (somatório)</b>	O material apresentou problemas na limpeza	1	
	<b>Pontuação Total (somatório dos pontos das 4 (quatro) refeições diárias)</b>		

\*Imprimir diariamente 2 (dois) formulários para cada refeição.

**ANEXO IV**

**ORDEM DE SERVIÇO**

A Divisão de Alimentação, da Coordenação de Gestão de Contratos e Congêneres, da Superintendência de Contratos e Convênios, da Subsecretaria de Administração, da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Rio de Janeiro, neste ato representada por \_\_\_\_\_ – Matrícula \_\_\_\_\_, AUTORIZA a partir de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020, a empresa \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_, situada a \_\_\_\_\_ a iniciar os Serviços de contínuo de nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas, para os internos custodiados e os servidores do Sistema Penitenciário do Estado do Rio de Janeiro.

**1. REFERÊNCIA:**

- 1.1. Processo Administrativo:  
 1.2. Contrato no \_\_\_\_/2021.  
 1.3. Valor do Contrato: R\$ \_\_\_\_\_  
 (\_\_\_\_\_).  
 1.4. Prazo de Execução: \_\_\_\_ meses

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

**ANEXO V****ATESTADO DE VISITA TÉCNICA**

Atestamos, para cumprimento do Edital referente ao procedimento licitatório PREGÃO ELETRÔNICO N° XXXX/2020, que a Empresa \_\_\_\_\_ representada neste ato por seu representante, o Sr.(a) \_\_\_\_\_ portador do documento de identidade n° \_\_\_\_\_ visitou, em \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /2020, 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 2021.

\_\_\_\_\_  
 Secretaria de Estado de Administração Penitenciária (SEAP)

De acordo:

\_\_\_\_\_  
 Empresa

\_\_\_\_\_  
 Representante da empresa

**ANEXO VI****MODELO DE DECLARAÇÃO PARA RENÚNCIA DA VISITA TÉCNICA**

**DECLARAMOS**, para fins de participação no processo licitatório referente ao Pregão Eletrônico n° XXX/202x 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 n° \_\_\_\_\_, instalada no endereço \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, **renúncia a visita técnica e assume os riscos em formar sua proposta sem conhecer o local onde será realizado o serviço (objeto 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 2021.

De acordo:

\_\_\_\_\_  
 Empresa

\_\_\_\_\_  
 Representante da empresa

**ANEXO VII****PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

<b>I - MÃO DE OBRA</b>			
<b>FUNÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>SALÁRIO PROPOSTO</b>	<b>ENCARGOS (TOTAL ITEM II)</b>
	1,00		R\$ 0,00
<b>TOTAL ITEM I</b>			<b>R\$ 0,00</b>

**II - PLANILHA DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS****Grupo A - Encargos Sociais incidentes sobre a Remuneração**

DESCRIÇÃO	%
INSS (Lei nº 8212/91, art. 22, inc. I)	
SESI ou SESC (Lei nº 8036/90, art. 3º)	
SENAI ou SENAC (Decreto nº 2381/86)	
INCRA (Lei nº 7.787/89 e Decreto Lei nº 1146/70)	
Salário Educação (Decreto 87043/82, art.3º, inc.I)	
FGTS (Lei 8030/90, art.15 e art.7, inc. III-CF)	
Seguro Acidente de Trabalho / INSS	
SEBRAE (Lei nº 8029/90, art. 8º e Lei nº 8154/90)	
Contribuição Social (LC nº 110/01, art. 2)	
<b>TOTAL GRUPO A:</b>	<b>%</b>

Grupo B - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
DESCRIÇÃO	%
Férias	
Auxílio Doença	
Licença Maternidade / Paternidade	
Faltas Legais	
Acidente de Trabalho	
13º Salário	
<b>TOTAL GRUPO B:</b>	<b>%</b>

Grupo C - Provisão para Rescisão	
DESCRIÇÃO	%
Aviso Prévio Indenizado/Trabalhado	
Indenização Adicional	
Indenização (Rescisões sem Justa Causa)	
<b>TOTAL GRUPO C:</b>	<b>0,00%</b>

Grupo D - Incidências Cumulativas	
DESCRIÇÃO	%
Incidência dos Encargos do Grupo A sobre itens do Grupo B	0,00%
<b>TOTAL GRUPO D:</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL ITEM II (GRUPOS A+B+C+D)</b>	<b>%</b>

III - INSUMOS DA MÃO DE OBRA						
DESCRIÇÃO	QUANT.	VEZES POR MÊS	VEZES POR ANO	VALOR UNITÁRIO	Nº FUNC.	VALOR MENSAL
Vale Transporte <sup>1</sup>						R\$ -
Alimentação <sup>2</sup>						R\$ -
Uniformes						R\$ -
<b>TOTAL ITEM II</b>						<b>R\$ -</b>

<sup>1</sup>O Valor do item "Transporte" deve observar os valores de passagens definidos no Estado ou Município, conforme o caso;

IV - INSUMOS DIVERSOS				
DESCRIÇÃO	UNID	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
				R\$ -
				R\$ -
<b>TOTAL ITEM III</b>				<b>R\$ -</b>

VI - CUSTOS INDIRETOS TRIBUTO E LUCRO		
DESCRIÇÃO	%	VALOR MENSAL
Administração		R\$ -
Lucro		R\$ -
<b>TOTAL PARCIAL</b>		<b>R\$ 0,00</b>
PIS	0,65%	R\$ -
COFINS	3,00%	R\$ -
ISS	5,00%	R\$ -
Outros (especificar)		R\$ -
<b>TOTAL ITEM VI</b>		<b>R\$ -</b>

VII - MATERIAIS E PEÇAS DE REPOSIÇÃO				
DESCRIÇÃO	UNID	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
				R\$ -
<b>TOTAL ITEM VII</b>				<b>R\$ -</b>

<b>VALOR TOTAL ANUAL - Total (R\$) Somatório ITEM (VI x 12) + ITEM VII</b>	<b>R\$ -</b>
--	--------------

#### ANEXO VIII

#### 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 xxxx
-------------------------------------	--------------------

Secretaria de Estado de Administração Penitenciária			A Realizar-se em xxxx às xxx horas						
Subsecretaria de Administração			Processo: xxxxxxxxxx						
A firma deverá fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do xxxxxxxx ao lado mencionada propõe.			Carimbo da Firma						
Item	Nº de Estoque	Descrição	Serviço	Quantidade Refeições em 12 MESES(1)	Prazo Contratual (dias)	Preço COM ICMS RS		Preço SEM ICMS RS	
						Valor	Total	Valor	Total
						Unitário	Anual	Unitário	Anual
						(2)	(3)= (1)x(2)	(2)	(3)= (1)x(2)
<b>LOTE</b>									
01	0672.002.0139	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO CAFÉ DA MANHÃ - ID: 107732	CAFÉ DA MANHA	XXXX	12 MESES				
02	0671.001.0005	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO TIPO ALMOÇO - ID: 149931	ALMOCO	XXXX	12 MESES				
03	0671.001.0008	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO TIPO CEIA (INTERNO)-ID: 150075	CEIA	XXXX	12 MESES				
04	0671.001.0013	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO CEIA (SERVIDOR) - ID:171247	CEIA	XXXX	12 MESES				
05	0671.001.0006	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO JANTAR - ID: 149932	JANTAR	XXXX	12 MESES				
06	0672.002.0156	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE DESPESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - ID: 136273	LANCHES	XXXX	12 MESES				
<b>TOTAL GERAL DO LOTE : R\$</b>									

**TOTAL GERAL DOS LOTES R\$****OBSERVAÇÕES**

1ª A PROPOSTA DE PREÇOS deverá;  
- ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras;  
- conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais ou estaduais e descontos especiais;

2ª O Proponente se obrigará, mediante o envio da PROPOSTA DE PREÇOS, a cumprir os termos nela contidos.

3ª A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser devolvida na forma expressa no Item 12.1.1 do Edital.

4ª A licitação mediante PREGÃO poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.

5ª 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, conforme dispõe o item 9.4 do Edital. os demais fornecedores preencherão apenas a coluna "PREÇO COM ICMS", unitário e total.

**Prazo de Execução do Contrato: 12 MESES****Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.****Local de Execução:** Unidades Prisionais fixadas no Termo de Referência.

Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.

Em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Firma Proponente  
CNPJ:  
Inscrição Estadual:**DADOS BANCÁRIOS / LICITANTE:**Banco (Nome/Número):  
Ag. (Nome/Número):  
Conta Corrente nº.:Telefone/Licitante:  
E-mail/Licitante:  
Contato/Licitante:

**ANEXO IX**  
**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE**

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE  
(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/A  
Comissão de Licitação ou Pregoeiro

A/C Sra.  
Presidente da Comissão ou Pregoeiro

Pregão Eletrônico nº /2020

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

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO SEAP-RJ nº /2021**

\_\_\_\_\_, 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 V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....  
(data)  
.....

(representante legal)  
Observação: (1) em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima;  
(2) emitir em papel que identifique à **licitante**.

**Setor Requisitante**

**Glauciane Nogueira de Oliveira**  
**Diretora da Divisão de Alimentação**  
**ID. 4371472-2**

**Setor Técnico**

**Luis Carlos Silveira Pontes**  
**ID 5117284-4**  
**Nutricionista SEAP**

Rio de Janeiro, 02 dezembro de 2021



Documento assinado eletronicamente por **Glauciane Nogueira de Oliveira**, **Diretora de Divisão**, em 03/12/2021, às 13:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do [Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=6](http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6), informando o código verificador **25684669** e o código CRC **6F33239C**.

---

Referência: Processo nº SEI-210108/000339/2021

SEI nº 25684669

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