



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

CONSULTA PÚBLICA SEJUS Nº 001/2023

1. Introdução

A Secretaria de Estado da Justiça tem o interesse em contratar o serviço **Prestação de Serviço Continuado de Nutrição e Alimentação para o fornecimento de refeições diárias para os presos e montagem de cozinha na estrutura modular** conforme detalhamento na Minuta do Termo de Referência, disponível no sítio eletrônico da SEJUS (www.sejus.es.gov.br).

Assim, a presente Consulta tem como finalidade tornar mais transparente o processo de contratação e garantir as melhores condições/exigências possíveis e existentes no mercado para a execução eficiente do OBJETO sob análise, através de questionamentos, esclarecimentos e sugestões, conforme as normas e procedimentos da consulta contidas no item 4.

2. Objetivos da Consulta Pública

- Verificar a existência de interessados na contratação, possibilitando o conhecimento e o contato com interessados do ramo;
- Verificar a compreensão e propiciar melhorias nas especificações técnicas do Termo de Referência (TR), em especial sobre a montagem e instalação de estrutura modular;
- Avaliar a completude e a coerência das especificações técnicas;
- Permitir, com as sugestões e críticas recebidas, a definição da melhor forma de contratação, no que tange ao estabelecimento dos aspectos técnicos do PROJETO;
- Dar ampla divulgação e transparência do interesse da SEJUS na contratação do referido serviço.

3. Objeto a ser contratado

Prestação de Serviço Continuado de Nutrição e Alimentação para o fornecimento de refeições diárias para os presos e montagem de cozinha na estrutura modular nas dependências da CONTRATANTE, na unidade prisional.

4. Normas e procedimentos da consulta

- A presente consulta será publicada no DOE e ficará disponível no sítio eletrônico da SEJUS (www.sejus.es.gov.br), no período de 17/02/2023 a 08/03/2023;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

- Os questionamentos do formulário e sugestões deverão ser encaminhados para e-mail gefap@sejus.es.gov.br até o dia 08/03/2023, com o título/assunto “Consulta Pública 001-2022 - SEJUS.
- Poderá ser agendado uma reunião presencial para prestação de esclarecimentos do objeto e sugestões, devendo entrar em contato com a Gerência de Controle, Monitoramento e Avaliação da Gestão Penitenciária por meio do telefone: (27)3636-5721/5769 ou e-mail: gefap@sejus.es.gov.br.
- Esta Consulta Pública não constitui compromisso de contratação por parte da Secretaria da Estado da Justiça.
- Os interessados não deverão cobrar qualquer valor, mesmo que a título de compensação de despesas, pela submissão de respostas, propostas, demonstrações, discussões ou por qualquer outro motivo decorrente desta Consulta Pública.
- A SEJUS reserva-se no direito de aceitar ou rejeitar quaisquer ou todas as respostas a esta Consulta Pública.

5. Questões a serem respondidas pelos interessados

- a) O prazo de mobilização de 60 (sessenta) dias é suficiente para as adequações necessárias para início da execução, bem como a construção dos módulos, montagem e desmontagem da estrutura modular? Justifique.
- b) Qual a estimativa de custo de construção e montagem da estrutura modular?
- c) Qual a estimativa de custo de frete das estruturas modulares nos municípios do Espírito Santo, quais: Aracruz, Barra de São Francisco, Cachoeiro de Itapemirim, Cariacica, Marataízes, Viana e Vila Velha?
- d) O prazo de vigência de 36 (trinta e seis) meses é suficiente para diluição dos custos de construção, montagem e desmontagem da estrutura modular?
- e) Existe alguma especificação que deveria constar no Termo de Referência e nos Anexos e que está ausente?
- f) Outras sugestões.

Período de vigência da consulta: 17/02/2023 até 08/03/2023.

Contato para agendar reunião: e-mail: gefap@sejus.es.gov.br tel: (27) 3636-5721/5769



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COZINHA NA ESTRUTURA MODULAR A SER MONTADA EM ÁREA INTERNA **NOME DA UNIDADE PRISIONAL**

1 - DO OBJETO

1.1 - Contratação de Empresa para **Prestação de Serviço Continuo de Nutrição e Alimentação para o fornecimento de refeições diárias para os presos do NOME DA UNIDADE PRISIONAL** e montagem de cozinha na estrutura modular, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.2 - As refeições serão preparadas **nas dependências do NOME DA UNIDADE PRISIONAL**, e porcionadas em recipientes individuais descartáveis, devidamente acondicionadas, observados os horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

1.3 - Para Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação, a CONTRATADA deverá utilizar mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes.

2 - DA JUSTIFICATIVA

2.1 - Esta contratação se faz necessária para propiciar alimentação às pessoas privadas de liberdade, em observância ao disposto pelo art. 12 da Lei 7.210 de 1984, de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde dessas pessoas.

3 - DESCRIÇÃO DO OBJETO

3.1 - O atendimento do objeto envolverá a montagem de cozinha na estrutura modular e todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições ao (s) local (is) indicado (s) pela CONTRATANTE, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários.

3.2 - A CONTRATADA deverá realizar todas as atividades necessárias à execução do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

3.2.2 - A montagem, desmontagem, manutenção e suporte técnico da estrutura modular, bem como, instalações elétricas, hidrossanitário, combate a incêndio e climatização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

3.2.3 - A elaboração e execução de projeto elétrico, projeto hidráulico, projeto estrutural e projeto de combate a incêndio e, juntamente com este Planejamento deverão ser apresentadas as Anotações de Responsabilidade Técnica (ART) e/ou Registros da Responsabilidade Técnica (RRT) dos Responsáveis Técnicos pelas obras/ serviços contratados, devidamente pagas e assinadas.

3.2.4 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;

3.2.5 - Aquisição de gêneros alimentícios, materiais e equipamentos necessários para o preparo das refeições;

3.2.6 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.2.4- Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.2.5 - Pré-preparo e cocção da alimentação;

3.2.7 - Porcionamento uniforme das refeições em descartáveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

3.2.8 - Acondicionamento e transporte das refeições;

3.2.9 - Entrega das refeições, utensílios (caneca e colher), até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pela CONTRATANTE.

3.3 - As etapas que envolvem a **Prestação de Serviço Continuado de Nutrição e Alimentação**, deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - 4º Região, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes às atividades de Nutrição.

3.4 - A operacionalização e fornecimento das refeições deverão ser executados e supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar o atendimento aos horários estabelecidos no item 3.5.3 e realizar análise qualitativa e quantitativa das refeições servidas, para possíveis adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3.5 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

3.5.1 - DOS LOCAIS



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

Estabelecimento Penal:	Endereço:
-------------------------------	------------------

3.5.2 - DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

3.5.2.1 – DA ESTIMATIVA DE CADA TIPO DE REFEIÇÃO

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA À PRESOS NÚMERO DE REFEIÇÕES				
TIPO DE REFEIÇÃO		QUANTIDADE ESTIMADA (1)	PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (2)	TOTAL (3) = (1) x (2)
ITEM	ETAPA DIÁRIA ADULTO FIXA			
1	Desjejum		1095	
2	Almoço*		1095	
3	Lanche da tarde		1095	
4	Jantar*		1095	
TOTAL GERAL				

Observação: (1) Quantidade de refeições referente ao almoço e jantar estimada será acrescida de *1 (uma) amostra para análise quantitativa e qualitativa e 2 (duas) amostras para congelamento, podendo ser suprimida em caso de conveniência da SEJUS, (2) Considerada a vigência contratual de 36 (trinta e seis) meses e (3) Total = quantidade estimada x prazo contratual.

3.5.3 - DO HORÁRIO DE ENTREGA

3.5.3.1 - Horário de Entrega de Refeições para Adultos.

REFEIÇÕES PARA ADULTO			
Horário	05h30min	11h	17h30min
Refeição	Desjejum	Almoço Lanche	Jantar

3.5.3.1.1 - O lanche deverá ser entregue juntamente com o almoço.

3.5.3.1.2 – Os horários de entrega poderão ser alterados de acordo com a conveniência da Unidade Prisional, realizado por termo de apostilamento após reunião entre empresa, fiscal *in loco*, fiscal técnico e gestor do contrato.

3.5.4 - DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

3.5.4.1 - O cardápio mensal do Almoço e do Jantar deverá ser elaborado pela CONTRATADA, conforme os critérios:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

3.5.4.1.1 - Elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN4.

3.5.4.1.2 - Baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes nos quadros 04, 05, 06, 07, 08 e 09 do ANEXO I-B.

3.5.4.2 - A CONTRATADA deverá encaminhar o cardápio para a área técnica de Nutrição da SEJUS, até o quinto dia útil do mês anterior ao fornecimento, para avaliação, adequação e aprovação.

3.5.4.2.1 - Caso a CONTRATADA não encaminhe o cardápio até o quinto dia útil, no mês subsequente deverá ser executado o cardápio preconizado no ANEXO I-A.

3.5.4.2.2 - O cardápio descrito no ANEXO I-A poderá sofrer alterações pela área técnica de Nutrição da CONTRATANTE, baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes nos quadros 04, 05, 06, 07, 08 e 09 do ANEXO I-B.

3.5.4.3 - O Desjejum, o Lanche da Tarde, o Cardápio Datas Comemorativas e Lanche Substituto devem seguir o estabelecido nos quadros 01, 02, 10 e 11, do ANEXO I-B, respectivamente

3.5.4.4 - Nos casos fortuitos e de força maior em que inviabilize a execução do cardápio, a CONTRATADA deverá manifestar-se formalmente apresentando as devidas justificativas, podendo sugerir modificações ao cardápio e devendo executá-lo somente após a autorização da Área Técnica de Nutrição da SEJUS.

3.5.4.5 - Não sendo o caso de imprevisibilidade, poderá a CONTRATADA solicitar até 8 (oito) alterações de cardápio no mês, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Quando autorizada a alteração, a preparação ou produto alimentício substituto ao estabelecido no cardápio deverá possuir valor nutricional similar, respeitando a variedade e evitando a monotonia do cardápio.

3.5.5 - DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

3.5.5.1 - Cabe à CONTRATADA porcionar e acondicionar as refeições observando o seguinte:

3.5.5.1.1 - Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos (5 litros) e distintos para cada tipo de líquido (em cores diferentes).

3.5.5.1.2 - Pães: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas e higienizadas, em número de 10 unidades por sacola, armazenadas em caixas de polietileno de cor branca **totalmente fechadas nas laterais** e abertas apenas na parte



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

superior, com as seguintes dimensões aproximadas: Parte Externa - largura 40 cm X altura 15 cm X comprimento 60 cm, Parte Interna: - largura 36 cm X altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas.

3.5.5.1.3 - Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipientes individuais descartáveis e recicláveis de isopor de cor branca (Estojo Profundo retangular de isopor para alimentos com tampa / Hamburgueira, medidas aproximadas 210x135x85mm) ou (isopor redonda, com tampa, medidas aproximadas 18,5x18,5x4,8cm) e armazenadas em caixas de polietileno de cor branca **totalmente fechadas nas laterais** e abertas apenas na parte superior, com as seguintes dimensões aproximadas: Parte Externa - largura 40 cm X altura 15 cm X comprimento 60 cm, Parte Interna: - largura 36 cm X altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico.

Observação 01 – Não será permitido o fornecimento de descartáveis do tipo hamburgueira e do tipo redonda na mesma entrega, devendo todos os recipientes individuais descartáveis da entrega serem no mesmo tipo.

3.5.5.1.4 - Saladas: porcionadas e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa e armazenadas em caixas de polietileno de cor branca **totalmente fechadas nas laterais** e abertas apenas na parte superior, com as seguintes dimensões aproximadas: Parte Externa - largura 40 cm X altura 15 cm X comprimento 60 cm, Parte Interna: - largura 36 cm X altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas.

3.5.5.1.5 - Frutas: higienizadas, acondicionadas em sacolas transparentes, apropriadas e higienizadas e armazenadas em caixas de polietileno de cor branca **totalmente fechadas nas laterais** e abertas apenas na parte superior, com as seguintes dimensões aproximadas: Parte Externa - largura 40 cm X altura 15 cm X comprimento 60 cm, Parte Interna: - largura 36 cm X altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas.

3.5.5.1.6 - Sobremesa: embalada individualmente.

3.5.5.1.7 - Complementar 01 - envasados e transportados em copo de isopor, com tampa, capacidade de 300 ml.

3.5.5.1.8 - Complementar 02 - acondicionado em sacola plástica transparentes apropriada e embalado individualmente.

3.5.5.1.9 - Complementar 03 – A e B – acondicionamento em recipientes individuais descartáveis e recicláveis de isopor de cor branca (tipo hamburgueira – dimensões



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

aproximadas Comprimento: 138mm, Largura: 138mm, Altura: 68mm ou pote isopor de cor branca, capacidade aproximada de 300 ml).

3.5.5.1.10 - Complementar 04 - acondicionado em sacola plástica transparentes apropriada e embalado individualmente.

3.5.7 – DA SUBCONTRATAÇÃO

3.5.7.1 A CONTRATADA deverá subcontratar ou preparar em suas dependências os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste durante o período de mobilização.

3.5.7.2 Nas situações previstas no item 4.1.10 do Termo de Referência, a CONTRATADA poderá, excepcionalmente, subcontratar ou preparar em suas dependências os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste, desde que formalmente solicitado, condicionada à prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, de acordo com sua conveniência.

3.5.7.3 - No caso de subcontratação, a CONTRATADA deverá obedecer ao estabelecido nos Anexos I-F e I-G.

3.5.7.4 – Será exigido da contratada apresentação de toda documentação da Subcontratada, conforme Anexo III do Edital.

3.5.7.5 - Compete a CONTRATADA fiscalizar, supervisionar e coordenar toda atividade subcontratada, de modo a garantir a efetiva execução do objeto, bem como exigir da empresa subcontratada o cumprimento dos requisitos de qualificação e habilitação.

3.5.7.6 – A CONTRATANTE não possui vínculo com a subcontratada.

4 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1.1 - A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 1428/1993, Portaria M.S nº 326/1997 - MBPF, RDC nº 216/2004), pela operacionalização, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da CONTRATANTE, bem como fornecimento de utensílios (caneca e colher), observado o estabelecido nos itens a seguir:

4.1.2 - DA MONTAGEM DA COZINHA NA ESTRUTURA MODULAR



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.2.1- Elaboração e execução de projeto elétrico, projeto hidráulico com pontos de acordo com pontos de água solicitados no projeto, projeto estrutural e projeto de combate a incêndio e, juntamente com este Planejamento deverão ser apresentadas as Anotações de Responsabilidade Técnica (ART) e/ou Registros da Responsabilidade Técnica (RRT) dos Responsáveis Técnicos pelas obras/ serviços contratados, devidamente pagas e assinadas.

4.1.2.2- Realizar a montagem, instalações elétricas, hidrossanitários, combate a incêndio e climatização da cozinha na estrutura modular, seguindo todas as normas técnicas da ABNT, legislação sanitária vigente e demais aplicadas ao objeto contratual.

4.1.2.3- A montagem deverá ser realizada no espaço indicado pela CONTRATANTE e de respeitado as dimensões da área: **XXXX** m² aproximadamente, conforme demonstrado no anexo I- I.

4.1.2.4- Indicar um responsável em acompanhar a montagem.

4.1.2.5- Os profissionais enviados pela CONTRATADA deverão ser habilitados de forma a atender o padrão de qualidade adequado, além de possuir treinamento para operação dos equipamentos a serem utilizados para uma boa conclusão do serviço a ser prestado, estando devidamente uniformizados e com identificação da empresa (Credencial);

4.1.2.6- Cobertura da programação com pessoal técnico qualificado durante o período do contrato, compreendendo montagem, desmontagem, manutenção e suporte com técnicos e assistentes;

4.1.2.7- Não serão aceitos equipamentos em mau estado de conservação, como: enferrujados, descascados, sem pintura, sujos ou improvisados, entre outros.

4.1.2.8- Substituição de qualquer dos equipamentos ou acessórios que venha prejudicar a qualidade dos serviços ou a segurança da Unidade Prisional;

4.1.2.9- O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada, conforme a RDC Nº 216/2004 e demais legislações sanitárias.

4.1.2.10- É de responsabilidade da contratada o transporte dos equipamentos e materiais destinados a montagem/desmontagem da estrutura modular.

4.1.2.12 – A CONTRATADA deverá apresentar na assinatura do contrato, um plano de desmontagem da estrutura modular detalhado com prazo máximo de 60 dias a contar do encerramento do contrato.

a) O pagamento do último faturamento mensal será retido até a comprovação da total desmobilização da estrutura modular, visto que se trata de uma obrigação contratual que deve ser realizado no final do contrato.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

4.1.2.1 – DAS REGRAS GERAIS

4.1.2.1.1 - Observar as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE.

4.1.2.1.2.1 - A CONTRATADA não poderá realizar obras que alterem ou modifiquem a estrutura das instalações, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE. Caso esta consinta na realização das obras, estas ficarão desde logo, incorporadas às instalações, sem que assista à CONTRATADA qualquer indenização pelas obras ou benfeitorias.

4.1.2.1.2.2 - Fica vedado à CONTRATADA ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área ou local destinado à execução do objeto, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto.

4.1.2.1.3 - **À CONTRATADA será concedido o prazo de até 60 (sessenta) dias para mobilização, a contar do dia subsequente a publicação do resumo do contrato no Diário Oficial, condicionado ao requerimento formal no ato da assinatura do contrato.**

4.1.2.1.4 - Providenciar, caso tenha interesse, por sua conta, a instalação de uma linha telefônica.

4.1.2.1.5 - Responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP que consumirá, sob supervisão da CONTRATANTE.

4.1.2.1.6 - Zelar pela conservação das instalações, efetuando adequações necessárias para sua manutenção, sendo que os gastos correrão por conta da mesma.

4.1.2.1.7 - Realizar a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos destinados à operacionalização de suas atividades e conservá-los em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com a legislação vigente.

4.1.2.1.8 - Substituir, imediatamente, os equipamentos, móveis e utensílios quando inservíveis, a fim de garantir a continuidade da execução contratual.

4.1.2.1.9 - Apresentar um plano de contingência, quando houver necessidade de adequação e/ou reforma dos espaços cedidos, bem como das instalações, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual e a interferência no funcionamento de outras atividades no estabelecimento penal.

4.1.2.1.10 - Devolver o local em perfeitas condições de conservação, de acordo com as legislações pertinentes, quando da extinção contratual.

4.1.2.2 - DOS MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

4.1.2.2.1 - Adquirir mobiliários ergonômicos, nos termos da legislação vigente.

4.1.2.3 – DA LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS AMBIENTES, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS.

4.1.2.3.1 - Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos.

4.1.2.3.2 - Adquirir os produtos de limpeza e higienizar, em todas as etapas, os ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente.

4.1.2.3.3 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza, os materiais utilizados pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.

4.1.3 - DA EQUIPE DE TRABALHO

4.1.3.1 - Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

4.1.3.2 - Observar as normas de segurança e revista estabelecidas pela CONTRATANTE bem como a NR 12 - Segurança no Trabalho e Máquinas e Equipamentos, publicada através da Portaria MTb n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e suas alterações.

4.1.3.3 - Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico, operacional e administrativo, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado.

4.1.3.3.1 - Nos casos de parceria com o Estado para o uso de mão de obra dos presos, caberá à CONTRATADA a realização dos exames de saúde apontados no item 4.1.3.3, naquilo que não for contrário a legislação específica.

4.1.3.4 - Manter a equipe de trabalho dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

4.1.3.4.1 - Entende-se por equipe de trabalho os empregados da CONTRATADA, bem como os presos que laboram na empresa através de convênio firmado com a SEJUS, **na forma do Item 4.1.13.**



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.3.5 - Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN - 4ª Região, e garantir a sua efetiva e imediata substituição quando da ocorrência de eventuais impedimentos, conforme previsto na nas Leis nº 8.234/1991 e nº 6.583/1978, bem como Resolução CFN nº 378/2005 e suas atualizações.

4.1.3.5.1 O número de nutricionistas deverá seguir o estabelecido na tabela abaixo, considerando o número de refeições preparadas na Unidade de Alimentação e Nutrição:

Nº de Refeições/dia	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 1500	02	44 horas
De 1501 a 2500	03	44 horas
Acima de 2500	03 + 01 cada 1.500 refeições/dia	44 horas

Observações:

1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.

3 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.

4 - Para as contratações de carga horária semanal diferente da tabela será considerado o atendimento do TOTAL DE HORAS = 44 horas x nº de nutricionistas indicado para o nº de refeições/dia. Exemplo: se o contrato estabelecer 02 nutricionais de 44 horas, totalizando de 88 horas de trabalho técnico, a contratada poderá ter 03 nutricionistas de 30 hs totalizando assim 90 horas de trabalho técnico.

4.1.3.5.2 Todas as etapas do processo de operacionalização das refeições, inclusive aos finais de semana e feriados deverão ser acompanhados por Nutricionista que compõe o quadro técnico da UAN.

4.1.3.6 - Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e enviados à Área Técnica de Nutrição quando solicitados.

4.1.3.7 - Fornecer, quando solicitado, à CONTRATANTE a relação nominal de seus empregados encarregados de executar o objeto contratado, indicando o número de registro da Carteira de Trabalho, a data da contratação e o registro no Ministério do Trabalho, atualizando-a, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, no caso de substituição de qualquer empregado.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.3.8 - Oferecer aos empregados que forem repostos, assim como os presos que laboram na empresa, as capacitações exigidas pela RDC 216/2004 e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumir a função.

4.1.3.9 - Desenvolver boas relações com os servidores da CONTRATANTE acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

4.1.3.10 - Substituir prontamente seus empregados, cuja conduta avaliada comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança do estabelecimento penal.

4.1.3.11 - Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local da prestação dos serviços, orientando-os quanto ao sigilo absoluto a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades de Atendimento, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas advindos de qualquer vazamento de informação.

4.1.3.12 - Acompanhar o procedimento de fiscalização e atestar o preenchimento do instrumento de recebimento das refeições, podendo inclusive acompanhar a distribuição, respeitando as normas de segurança da respectiva unidade.

4.1.3.13 - Todas as despesas com alimentação, transporte e encargos legais com o pessoal da equipe são de responsabilidade da contratada;

4.1.4 – DO PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

4.1.4.1 - A Adquirir, quando possível ou quando a lei exigir, matéria prima alimentar da Agricultura Familiar do Município em que se localiza a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) onde serão preparadas as refeições, nos termos da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, do Decreto Federal nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e do artigo 100 da Lei Complementar Estadual nº 618, de 10 de janeiro de 2012, e demais normas pertinentes.

4.1.4.2 - Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

4.1.4.2.1 - A CONTRATADA deverá assegurar o estoque necessário dos gêneros alimentícios garantindo o cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.4.3 - Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste Termo.

4.1.4.4 - Executar em datas especiais os cardápios diferenciados, conforme QUADRO 10 do ANEXO I-B.

4.1.4.5 - O desjejum, lanche da tarde, cardápio datas comemorativas, e lanche substituto, deve seguir o estabelecido nos quadros 01, 02, 10 e 11 do ANEXO I-B, respectivamente.

4.1.4.6 – Executar o cardápio aprovado pela área técnica de Nutrição da SEJUS.

4.1.4.7 - Atender as solicitações de dietas especiais, com base na prescrição de Médicos e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, mediante documentação da Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE.

4.1.4.7.1 - As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritos no ANEXO I-C, não se limitando somente a estes.

4.1.4.7.1.1 - O cardápio das dietas especiais deverá ser elaborado pelo Nutricionista da CONTRATADA baseando-se nas gramagens e no cardápio da alimentação normal. O mesmo poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a qualquer momento para conhecimento e possíveis modificações.

4.1.4.7.1.2 - O preparo e envase das dietas especiais deverá ser acompanhado pelo Nutricionista da CONTRATADA.

4.1.4.7.2 - O fornecimento das dietas do almoço e jantar deverão ser realizadas em recipientes descartáveis, conforme item 3.5.5.1, e identificados, com etiqueta adesiva na tampa, contendo o nome do preso e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde as dietas deverão ser entregues na forma individualizada, embaladas em sacolas transparentes também identificadas.

4.1.4.7.3 - As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

4.1.4.7.4 - No caso de fornecimento de Alimentação Complementar, para efeito de preço, será praticado o estabelecido pela CONTRATADA durante o processo licitatório.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.4.7.5 - No caso de fornecimento de dieta especial que contemple Suplementos Alimentares não previstos no cardápio, a CONTRATADA deverá apresentar a comprovação do preço do material adquirido, da compatibilidade com o preço de mercado e da quantidade utilizada. Após a pesquisa de preços realizada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá emitir fatura específica. Na fatura deverá constar a tributação incidente, considerando-se o preço da aquisição como base, sendo vedada a inclusão de quaisquer outros encargos ou bonificações na cobrança. No caso do preço da aquisição pela CONTRATADA superar o de mercado, o ressarcimento será feito com base no valor cotado na pesquisa de preços da CONTRATANTE.

4.1.4.8 - Respeitar a quantidade, gramagem dos alimentos e volume dos líquidos, assim como a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, conforme estabelecido neste termo.

4.1.4.9 - Manter as preparações quentes e frias em temperatura adequada, conforme preconiza a RDC Nº 216/2004.

4.1.4.10 - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.

4.1.4.11 - Repor o lote ou a unidade da refeição recusada pela CONTRATANTE, quando houver suspeita de alimentação imprópria para consumo, pela alimentação descrita no Cardápio do Lanche Substituto no prazo máximo de duas horas, a contar da solicitação da direção do estabelecimento penal.

4.1.4.12 – Repor a refeição no caso de entrega de quantitativo inferior ao solicitado, no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação da CONTRATANTE.

4.1.4.12.1 - Repor a refeição (desjejum e lanche da tarde).

4.1.4.12.2 - Repor a refeição (almoço e jantar), fornecendo lanche substituto.

4.1.4.12.3 – Repor itens que compõem a refeição fornecida.

4.1.4.13 - Fornecer o Lanche Substituto no quantitativo solicitado pela direção do estabelecimento penal nos casos de saída para audiências, e quantitativo inferior de grandes refeições (almoço e jantar).

4.1.4.14 - Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos.

4.1.4.15 - Fornecer todas as carnes sem osso, espinho (peixe), palito ou qualquer outro material que possa causar risco à segurança dos comensais e da unidade prisional



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.4.16 - Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

4.1.4.16.1 - Deverão ser arquivadas por um período de 06 (seis) meses na UAN onde serão preparadas as refeições objeto do contrato, cópias das notas fiscais das matérias-primas adquiridas para consulta da CONTRATANTE, caso se faça necessário.

4.1.4.17 - Fornecer todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, obrigatoriamente de primeira qualidade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF e demais itens previstos na norma vigente.

4.1.4.18 - Informar à CONTRATANTE as cores das garrafas que serão utilizadas para cada tipo de líquido, a saber: café com leite e suco.

4.1.4.19 – A CONTRATADA deverá fiscalizar e acompanhar a atuação de seus fornecedores, atentando para as normas pertinentes a cada área de atuação.

4.1.5 – DA COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

4.1.5.1 - Controlar a qualidade da alimentação preparada e fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, que deverá ocorrer após o envase de pelo menos 50% (cinquenta por cento) das marmitas, às suas expensas.

4.1.5.2 - As amostras da alimentação preparada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e mantidas sob congelamento pelo prazo de 72h (setenta e duas) horas para eventuais análises.

4.1.5.3 - As referidas amostras somente servirão para atendimento aos Órgãos de Controle Sanitário e Epidemiológico, **não podendo ser utilizadas para fins de contraprova pela CONTRATADA** na defesa de processos administrativos referentes a inexecução contratual.

4.1.5.4 – Efetuar, quando solicitada pela CONTRATANTE, análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.

4.1.6 - DA HIGIENIZAÇÃO



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.6.1 - Atender o que dispõe a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

4.1.7 – DOS UTENSÍLIOS PARA O CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO E EQUIPAMENTOS DE VERIFICAÇÃO DE GRAMAGEM E TEMPERATURA

4.1.7.1 – Fornecer os utensílios (canecas e colheres) e dispor dos equipamentos de verificação de gramagem e temperatura, necessários à execução contratual.

4.1.7.2 – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS UTENSÍLIOS PARA O CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO

4.1.7.2.1 – Fornecer os utensílios de acordo com as especificações e quantitativos constantes no quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
CANECA	Conter alça, capacidade de 300 ml, de plástico resistente, exceto na cor branca.	A definir, de acordo com a demanda do estabelecimento penal
COLHER	De material plástico resistente, exceto na cor branca.	A definir, de acordo com a demanda do estabelecimento penal

4.1.7.2.2 - O quantitativo de canecas e colheres será solicitado pelo Fiscal in loco à CONTRATADA, baseado no número de presos na unidade prisional;

4.1.7.3 – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS DE VERIFICAÇÃO DE GRAMAGEM E TEMPERATURA

4.1.7.3.1 – Dispor dos equipamentos de verificação de gramagem e temperatura em todos os procedimentos de entregas das etapas diárias de refeições, de acordo com as especificações e quantitativos constantes no quadro abaixo, com utilização exclusiva para o objeto deste Termo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
BALANÇA ELETRÔNICA	<ul style="list-style-type: none">• Capacidade de pesagem: até 15 kg;• Divisão: 2g ou 5g;• Display/Visor: cristal líquido (LCD) ou LED;• Os valores apresentados pelo visor digital (display), do valor de divisão real até a carga máxima devem ser visualizados em gramas (g).• Alimentação Elétrica: 110-220v (Bivolt);	01



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

	<ul style="list-style-type: none">• Função tara 100%;• Prato de Pesagem em aço inox;• Funções do teclado constituído por no mínimo dispositivo de tara, zero, liga/desliga.• Bateria Interna Recarregável com carregador de bateria automático;• Cor: indiferente.• Manual de instruções em português;	
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO (TERMÔMETRO CULINÁRIO)	<ul style="list-style-type: none">• Visor em cristal líquido;• Haste em aço inox, de +/- 15 cm de comprimento e +/- 4mm;• Material do corpo: Plástico ABS;• Escala: -45/-50 até a maior ou igual 100°C• Resolução: 1°C;• Precisão: +/- 1°C;• Função Hold (registro de dados);• Função: Auto desliga;• Cor: indiferente;• Manual de instruções em português.	01

4.1.7.3.2 - As especificações estabelecidas acima são características mínimas que deverão ser observadas, podendo ser substituídas por tecnologia superior, desde que devidamente aprovado pela CONTRATANTE.

4.1.7.3.3 - As balanças digitais eletrônicas devem corresponder a modelo aprovado pelo INMETRO, ser aprovados em verificação inicial e atender a resolução CONMETRO Nº 11 DE 1988 e ao Regulamento Técnico Metrológico aprovado pela Portaria nº 236/94 e suas alterações;

4.1.7.3.4 – A CONTRATADA deverá comunicar ao Órgão Metrológico (IPEM/ES) a colocação do instrumento (Balança) em uso para que seja realizada a primeira verificação subsequente, conforme determina a Portaria Inmetro nº 154, de 12 de agosto de 2005;

4.1.7.3.5- As balanças digitais eletrônicas deverão ser verificadas periodicamente pelo IPEM, nos prazos e condições determinados pela Portaria Inmetro nº 236, de 22 de dezembro de 1994 e suas alterações;

4.1.7.3.5.1 - O Certificado de verificação emitido pelo IPEM, que constata e confirma que o instrumento de medição satisfaz às exigências regulamentares, deverá ser arquivado pela CONTRATADA e apresentado à Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, no início da execução do contrato e sempre que solicitado;

4.1.7.3.5.2 Caso a CONTRATANTE constate que a balança tenha sofrido modificações que possam influenciar as propriedades metrológicas do instrumento e as marcas de selagem e de verificação estejam inadequadas, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a realização de verificação metrológica da balança no IPEM, mesmo que o certificado de verificação emitido pelo IPEM esteja dentro do prazo de validade;

4.1.7.3.6 – O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou por laboratório acreditado pelo Inmetro;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.7.3.6.1 - Os registros e comprovações da calibração do termômetro digital, deverão ser arquivados pela CONTRATADA e apresentado a Área Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, no início da execução do contrato e sempre que solicitado;

4.1.7.3.6.2 - Caso a CONTRATANTE constate que o termômetro tenha sofrido modificações que possam influenciar as propriedades metrológicas do instrumento, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a realização de calibração, mesmo que o certificado de calibração esteja dentro do prazo de validade;

4.1.7.3.7 – A CONTRATADA deverá dispor dos equipamentos de verificação (Balança e termômetro) em todos os procedimentos de entregas das etapas diárias de refeições no endereço do estabelecimento Penal, descrito no item 3.5.1, a partir do início da execução do contrato;

4.1.7.3.8 – Os equipamentos (Balança e termômetro) deverão ser mantidos em adequado estado de funcionamento;

4.1.7.3.9 – A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a manutenção e substituição dos equipamentos (Balança e Termômetro) caso constatare inadequações em suas condições de funcionamento nos atos de verificação diária;

4.1.7.3.10 – A CONTRATANTE não se responsabilizará por possíveis danos ou extravios dos equipamentos de verificação de que trata este Termo de Referência, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA sua preservação.

4.1.8 DA FISCALIZAÇÃO DOS ÓRGÃOS DE CONTROLE

4.1.8.1 - Comunicar imediatamente à CONTRATANTE o procedimento de fiscalização dos Órgãos de Controle e encaminhar até o 1º dia útil subsequente a documentação derivada da fiscalização, seja relatórios, notificações, auto de infração ou interdição, entre outros.

4.1.8.2. - Disponibilizar, quando de fiscalização da CONTRATANTE, a qualquer tempo, o acesso a todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA ou vinculadas à execução do objeto.

4.1.9 - DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

4.1.9.1 - Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

4.1.9.2 - Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.9.3 - 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 nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

4.1.10 - DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

4.1.10.1 - Apresentar formalmente à CONTRATANTE e manter atualizado o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, quebra de equipamentos e/ou veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

4.1.11 - DA RESPONSABILIDADE CIVIL

4.1.11.1 - Responsabilizar-se 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 única e exclusivamente às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

4.1.11.1.1 - Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados à Secretaria do Estado de Justiça, seus servidores e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados.

4.1.11.1.1.1 - Os danos causados por dolo ou culpa de seus profissionais obrigam a CONTRATADA a promover o devido ressarcimento ao erário a preços atualizados, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento de notificação pela área fiscalizadora, sob pena de ter o valor apurado descontado na fatura do mês subsequente, sem prejuízo das demais sanções e responsabilidades cabíveis;

4.1.11.1.2. Responder civil e criminalmente, por quaisquer danos ou prejuízos, causados aos comensais em consequência da ocorrência de Doença Transmitida por alimentos (DTA's) ou qualquer dano a saúde em decorrência do fornecimento irregular da alimentação.

4.1.12 - DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

4.1.12.1 - DO USO RACIONAL DA ÁGUA



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.12.1.1 - Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos os encarregados devem atuar facilitando mudanças de comportamento de seus empregados.

4.1.12.1.2 - Identificar pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água;

4.1.12.1.3 - Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, que a utilizam com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

4.1.12.1.4 Garantir a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitário economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

4.1.12.2 - DA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

4.1.12.2.1 - Observar as práticas de sustentabilidade e demais disposições do Decreto Estadual nº 2830-R, de 19 de agosto de 2011, bem como das demais normas e orientações quanto ao consumo sustentável.

4.1.12.3 - DA SEPARAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

4.1.12.3.1 - A CONTRATADA deverá destinar os resíduos sólidos advindos da operacionalização de suas atividades à coleta seletiva, nos termos do artigo 5º, II do Decreto Estadual nº 2830-R, de 19 de agosto de 2011, bem como da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

4.1.13 - DA ABSORÇÃO DE MÃO DE OBRA ADVINDA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO ESTADUAL

4.1.13.1 - Formular pedido por escrito à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, no qual especificará a quantidade e os serviços que serão prestados pelos trabalhadores a serem contratados por meio de convênio.

4.1.13.2 - Efetivar a contratação de mão de obra necessária à execução do objeto advinda do Sistema Penitenciário Estadual, em número equivalente ou superior a 6% (seis por cento) da mão de obra total para este fim, visando ao regular cumprimento do contrato firmado com a Administração Pública, a CONTRATADA, nos termos do Decreto Estadual 4.251-R de 21 de maio de 2018.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

4.1.13.2.1 - O não cumprimento dessa obrigação importará em rescisão do contrato firmado com a Administração Pública, sem prejuízo das demais consequências previstas na Lei nº 8.666/93.

5 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.1 - Indicar, formalmente, o gestor e, quando for o caso, os fiscais, para acompanhamento da execução contratual.

5.2 - Informar à CONTRATADA, o quantitativo de canecas e colheres a serem fornecidos.

5.3 - Solicitar através de e-mail, Sistema Corporativo de Gestão de Documentos Arquivísticos Digitais – E-Docs ou outro meio de comunicação que comprove a solicitação, até às 17h (dezessete horas) do dia anterior ao fornecimento, a quantidade de refeições a serem entregues pela CONTRATADA no dia seguinte.

5.3.1 - Caso ocorra entrada ou saída de presos no período matutino ou vespertino, o acréscimo ou decréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09h (nove horas) e de jantar até às 14h (quatorze horas).

5.4 - Receber, conferir e distribuir as refeições aos comensais no prazo máximo de 01h (uma hora) após o recebimento da alimentação no estabelecimento penal.

5.4.1 – Solicitar à CONTRATADA a reposição das refeições em caso de ocorrência de perda de refeições, como extravasamento e queda do alimento, durante a conferência e distribuição, mediante fundamentação e formalização do fiscal in loco, sem ônus para a CONTRATADA.

5.5 - Atestar diariamente os documentos fiscais referentes à prestação de serviço de nutrição e alimentação.

5.5.1 - Quando ocorrer recusa de lote, na forma disposta no subitem 4.1.4.11, o documento fiscal referente (almoço/jantar) não deverá ser atestado.

5.6 - Solicitar o Lanche Substituto no quantitativo necessário à reposição do almoço ou jantar nos casos de suspeita de alimentação imprópria para consumo, conforme item 4.1.4.11.

5.7 – Solicitar a reposição de itens fornecidos em quantidade inferior à solicitada.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

5.8 - Solicitar o Lanche Substituto no quantitativo necessário à substituição do almoço ou jantar nos casos de saídas para audiências, conforme item 4.1.4.13, ficando vedada a solicitação da refeição nestes casos.

5.9 – Outras Responsabilidades definidas na Norma de Procedimento Exclusiva SEJUS nº 002, disponível no site oficial da SEJUS (www.sejus.es.gov.br).

5.10 - A CONTRATANTE se responsabilizará pelas despesas com energia elétrica, água e limpeza do reservatório de água da unidade prisional.

6 - DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

6.1 - A execução dos serviços descritos neste documento estará sediada na cidade de **NOME DA CIDADE**. Os custos com deslocamentos, diárias, etc., para a realização das Reuniões de Trabalho na Sede da CONTRATANTE ocorrerão por conta da CONTRATADA. Estas reuniões serão realizadas e marcadas a pedido da CONTRATANTE, sendo:

6.1.1- Caso sejam detectados problemas de execução no decorrer da prestação de serviços que acarretem o comprometimento do prazo firmado ou na qualidade final do produto entregue, outras reuniões poderão ser solicitadas, sem ônus para a CONTRATANTE. Ficará a cargo da CONTRATANTE a escolha do local para a realização destas.

6.1.2 - Não é obrigação da CONTRATANTE o fornecimento de qualquer norma ou legislação, exceto suas Normas Internas.

6.1.3. É a CONTRATADA obrigada a obter as licenças necessárias à execução dos serviços técnicos profissionais especializados, pagando os emolumentos prescritos por lei e observando todas as leis, regulamentos e posturas a eles referentes.

6.1.4. A observância de leis, regulamentos e posturas a que se refere o item precedente abrange também as exigências do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA), Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU) e de outros órgãos governamentais, nas esferas federal, estadual (ou do Distrito Federal) e municipal, inclusive Corpo de Bombeiros.

6.1.9. É a CONTRATADA obrigada ao pagamento das multas que sejam impostas pelas autoridades, em razão do descumprimento de leis, regulamentos e posturas referentes aos serviços contratados e à aprovação dos projetos e serviços de Engenharia.

6.2 - O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos pelo gestor e, quando for o caso, pelos fiscais designados, que desempenharão as atribuições



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

descritas no ato de designação, bem como na Portaria SEGER/PGE/SECONT/Nº 049-R/2010 ou normativa que sobrevir.

6.3 A fiscalização da alimentação entregue na unidade prisional será realizada seguindo os procedimentos estabelecidos pela Norma de Procedimentos Exclusiva SEJUS Nº 002.

6.4 - A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA ou vinculadas à execução do objeto, podendo:

6.5 – Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições suspeitas de estarem impróprias ao consumo.

6.6 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados.

6.7 - É facultado à CONTRATANTE realizar registro fotográfico durante a fiscalização.

6.8- Os relatórios de fiscalização serão encaminhados à CONTRATADA para conhecimento e adequação das irregularidades nos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, quando for o caso.

6.8.1 - O não cumprimento das adequações no prazo estabelecido pela CONTRATANTE implicará na aplicação das sanções previstas em contrato.

6.8.1.1 – As não conformidades que representem risco para ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) não são passíveis de prazo e implicarão na aplicação de sanções previstas em contrato.

6.9 - A fiscalização da execução do contrato pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

7 - DA VIGÊNCIA

7.1 - O prazo de vigência do contrato é de 36 (trinta e seis) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir do dia posterior a data da publicação do respectivo instrumento no DIO/ES, podendo ser prorrogado, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

7.2 - A execução do contrato terá início no dia posterior à da data da publicação do respectivo instrumento no Diário Oficial ou após a finalização do prazo de mobilização, caso necessário, não podendo ser superior a 60 (sessenta) dias, contados do início da vigência contratual.

8 - PLANO DE CONTINGÊNCIA

8.1 – Após a assinatura do contrato, a empresa terá 5 (cinco) dias úteis para apresentar o Plano de Contingência para ser aprovado pela equipe técnica da GEFAP contendo no mínimo o plano de fornecimento alternativo para as seguintes contingências:

8.1.1 –Alagamento de cozinha, falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros;

8.1.2 –Problemas com caminhão de entrega;

8.1.3 – Interrupção de trânsito;

8.1.4– Problemas na entrega de insumos;

8.1.5 – Manter Contato de fornecedores alternativos próximo a empresa e a Unidade Prisional.

8.1.6 - Interdição e/ou outras intercorrências que impossibilitem o preparo das refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATADA.

9 - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

9.1 – O Instrumento de Medição de Resultado – IMR visa estabelecer critérios de aferição de resultados da contratação, definindo os níveis esperados de qualidade da prestação de serviço e respectivas adequações desta contratação por meio de bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis.

9.2 – Os aspectos considerados no IMR referem-se especificamente às ocorrências técnicas, ou seja, relacionados à qualidade esperada dos serviços. Ocorrências diversas deverão ser enquadradas nas hipóteses de aplicação de penalidades previstas na contratação.

9.3 – Para a medição de resultados, será utilizado o Índice de Desempenho Geral (IDG) obtido do produto dos Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER (ANEXO I-G) e do Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (IDUAN (ANEXO I-H) para padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, conforme fórmula abaixo:

$$\text{IDG} = \text{IDER} \times \text{IDUAN}$$



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

9.4 – O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados. As adequações de pagamento originadas de insuficiência de resultados não devem ser interpretadas como penalidades ou multas.

9.5 – Os pagamentos serão adequados aos resultados efetivamente obtidos, com base no IDG, que tem por finalidade aferir os resultados produzidos na execução do contrato, por meio da verificação da qualidade do serviço prestado, adequação de prazos, obrigações contratuais, materiais aplicados, dentre outros fatores previstos na contratação. O IDG será multiplicado pelo valor inicial (V0) para aferição do valor final que deverá constar na Nota Fiscal (Vf)

$$V_f = V_0 \times IDG$$

9.6 - O Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER) será medido mensalmente, multiplicando a pontuação de cada irregularidade pela incidência mensal, e ao final do mês a pontuação será somada, conforme tabela 1 do ANEXO I-G.

9.6.1 - O fiscal *in loco* ou o servidor designado para recebimento das refeições deverá avaliar diariamente a entrega em Formulário de Recebimento de Alimentação.

9.6.2 – Caso a contratada não disponibilizar balança e termômetro, conforme especificações do item 4.1.7.3, para verificar a temperatura e gramagem das refeições entregues, será considerada a pontuação mais gravosa da tabela 1 do ANEXO I-G, pertinente aos itens correspondentes.

9.6.3 - Ao final de cada mês, será apurado o Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER), de acordo com a tabela 2 do ANEXO I-G:

9.7 – O Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (IDUAN) será auferido em cada trimestre para efeito no trimestre seguinte conforme tabela 1 do ANEXO I-H.

9.7.1 – As fiscalizações que darão subsídios para a avaliação técnica serão realizadas nos locais de prestação de serviços em dias aleatórios e acompanhadas pelo preposto/responsável da Contratada. A impossibilidade de acompanhamento das fiscalizações por funcionários da Contratada não será impedimento para a realização das fiscalizações. Não haverá limites para as fiscalizações, que serão realizados em dias determinados pela SUFAN.

9.7.2 - Para cada Não Conformidade encontrada na UAN no período de apuração do índice, será atribuída uma pontuação, conforme tabela 3 do ANEXO I-H.

9.7.3 - O Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (IDUAN) será estabelecido de acordo com a tabela 3 do ANEXO I-H.

9.8 - A CONTRATADA será notificada, por escrito, pela CONTRATANTE sobre os índices obtidos a cada mês e a ocorrência de redução de valor de fatura em virtude deste Instrumento de Medição de Resultado - IMR.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

9.8.1 - A CONTRATADA poderá solicitar reanálise dos índices obtidos no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da respectiva notificação. A reanálise será avaliada pela SEJUS por igual prazo.

9.8.2 – Caso não seja aceita a justificativa, a SEJUS indicará o valor correspondente da Nota Fiscal do serviço avaliado.

9.8.3 - Em caso de concordância com a pontuação obtida, a empresa deverá encaminhar, por escrito, carta de anuência do Resultado do Instrumento de Medição do Resultado, juntamente com a Nota Fiscal ao gestor designado para acompanhamento do contrato.

9.8.4 - Decorrido o prazo de reanálise sem manifestação da CONTRATADA, a nota fiscal deverá ser emitida com o desconto apurado neste Instrumento de Medição de Resultado.

9.9 - Caso a CONTRATADA obtenha Classificação “REGULAR” no Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER) por três meses consecutivos ou seis alternados, a CONTRATANTE poderá solicitar a rescisão antecipada por inexecução parcial do contrato.

9.10 - Caso a CONTRATADA obtenha Classificação “RUIM” no Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER) por dois meses consecutivos ou três alternados, a CONTRATANTE poderá solicitar a rescisão antecipada por inexecução parcial do contrato.

9.11- Caso a CONTRATADA obtenha Classificação “PÉSSIMO” no Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER) em qualquer avaliação, a CONTRATANTE poderá solicitar a rescisão unilateral por inexecução parcial do contrato.

9.12 - Caso a CONTRATADA obtenha Classificação “REGULAR” no Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (IDUAN) por três avaliações consecutivas ou seis alternadas, a CONTRATANTE poderá solicitar a rescisão antecipada por inexecução parcial do contrato.

9.13 - Caso a CONTRATADA obtenha Classificação “RUIM” no Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (IDUAN) por duas avaliações consecutivas ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá solicitar a rescisão antecipada por inexecução parcial do contrato.

9.14 - Caso a CONTRATADA obtenha Classificação “PÉSSIMO” no Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (IDUAN) em qualquer avaliação, a CONTRATANTE poderá solicitar a rescisão unilateral por inexecução parcial do contrato.

9.15 - A CONTRADATA deverá informar imediatamente a ocorrência de condições anormais de trânsito provocadas por chuvas, alagamentos, greves, protestos ou congestionamentos. Caso a empresa não formalize à CONTRATANTE para o acompanhamento do contrato a ocorrência até o 1º dia útil subsequente, ela não poderá alegar em pedido de reanálise tal fato para não incidência do desconto.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

9.16 - A Nota fiscal deverá ser emitida somente após a apuração do percentual de desconto.

9.16.1 – Caso a Reanálise não seja provida, a CONTRATADA deverá emitir a Nota fiscal com o referido desconto e caso haja provimento da reanálise, a diferença será paga no mês subsequente ao seu provimento.

10 - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

10.1 - A CONTRATADA obriga-se a cumprir toda a legislação pertinente e/ou normativas citadas no presente Termo, a saber, Lei nº 7.210/1984, Lei 8.666/1993, Lei 10.520/2002, Lei nº 6.514/1977, Portaria SEGER/PGE/SECONT/Nº 049-R/2010, Portaria Estadual 069-R/2007, Portaria M.S nº 1428/1993, Portaria M.S nº 326/1997, Decreto Estadual nº 2830-R/2011, Lei Complementar nº 879/2017, Decreto Estadual 4.251-R/2018 Normas Regulamentadoras nº 07 e 09 da Portaria MTB nº 3.214/1978 e Resolução CFN nº 204/1998, Resolução CFN nº 378/2005, Resolução CFN nº 600/2018, RDC nº 216/2004, bem como suas atualizações, sem prejuízo daquelas que passarem a vigor.

11– OUTRAS INFORMAÇÕES PARA DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

11.1 – A pretensa contratação objetiva a alimentação e nutrição aos presos da Unidade Prisional, para isso é importante o correto dimensionamento das alimentações complementares que deverão ser fornecidos a cargo da CONTRATADA.

11.2 – A incidência dos itens da etapa variável para fornecimento da alimentação complementar e lanche substituto é calculado pela divisão entre a quantidade fornecida da alimentação complementar e o quantitativo de refeição correspondente da etapa fixa, conforme memória de cálculo abaixo:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

Tipo de Refeição	Etapas do cálculo	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
Refeição da etapa fixa	Preço Referencial (a)				
	Percentual de Incidência (b)	100%	100%	100%	100%
	Valor (c = a * b)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Lanche Substituto	Preço Referencial (d)				
	Percentual de Incidência (e)	0,00%	0,31%	0,00%	0,00%
	Valor (f = [d - a] * e)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Alimentação Complementar 1	Preço Referencial (g)				
	Percentual de Incidência (h)	0,00%	0,00%	0,00%	0,31%
	Valor (i = g * h)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Alimentação Complementar 2	Preço Referencial (j)				
	Percentual de Incidência (k)	0,00%	0,31%	0,00%	0,00%
	Valor (l = j * k)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Alimentação Complementar 3A	Preço Referencial (m)				
	Percentual de Incidência (n)	0,00%	0,31%	0,00%	0,00%
	Valor (o = m * n)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Alimentação Complementar 3B	Preço Referencial (p)				
	Percentual de Incidência (q)	0,00%	0,00%	0,00%	0,31%
	Valor (r = p * q)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Alimentação Complementar 4	Preço Referencial (s)				
	Percentual de Incidência (t)	0,00%	0,00%	0,32%	0,00%
	Valor (u = s * t)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total por refeição arredondado (v = c + f + i + l + o + r + u)		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

11.6 - Declaração de que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

11.7 – Considerar as condições previstas nos itens 3.2.2, 3.2.3, 4.1.2, 4.1.2.2., 4.1.3.13 e 5.10.

12. DO VALOR ESTIMADO

12.1 - O valor total líquido estimado da etapa diária terá como referência os Preços Referenciais para fornecimento de alimentação prisional, com validade de 01/04/2022 a 31/03/2023, conforme tabela abaixo:

CUSTOS	DESCRIÇÃO DO ITEM DE CALCULO	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
CUSTO DIÁRIO	QTD. DIÁRIA ESTIMADA	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!
	PREÇO UNITÁRIO	R\$ -	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!
	VALOR DIÁRIO POR REFEIÇÃO	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!
	VALOR TOTAL DA DIÁRIA	#VALOR!			
CUSTO ANUAL	QTD. ANUAL ESTIMADA	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!
	PREÇO UNITÁRIO	R\$ -	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!
	VALOR ANUAL POR REFEIÇÃO	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!	#VALOR!
	VALOR TOTAL ANUAL	#VALOR!			

13 - DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

13.1 - Elaborado e aprovado pela comissão especial para a finalização das minutas de termo de referência, dos editais de licitação na modalidade pregão eletrônico e das



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

minutas de contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação (Portaria N.º 002-S, de 06/01/2020, publicada no DIO em 07/01/2020).

Responsável pela emissão:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA
ANEXO I-A - CARDÁPIO

CARDÁPIO SEJUS - SIGLAS DAS UNIDADES PRISIONAIS

Mês: _____/Ano: _____

ALMOÇO					JANTAR				
Dia	Prato Proteico	Guarnição	Saladas	Sobremesa	Dia	Prato Proteico	Guarnição	Saladas	ceia
1	Isca de Frango Grelhada	Macarrão ao Alho e Óleo	Acelga	Doce Seco	1	Feijoada**	Farofa ao Alho	Couve	Fruta
2	Cubo Suíno Frito	Batata Inglesa Assada	Alface	Doce Seco	2	Carne Bovina Ensopada	Abobrinha Refogada	Cenoura Ralada	Fruta
3	Cubo de Frango Ensopado	Cenoura Refogada	Couve	Doce Seco	3	Carne Bovina Moída	Purê de Batata Inglesa	Acelga	Fruta
4	Filé de Peixe à Milanesa	Pirão	Repolho	Doce Seco	4	Ovo Cozido	Macarrão ao Sugo	Alface	Fruta
5	Isca Bovina Grelhada	Inhame Ensopado	Tomate	Doce Seco	5	Cubo Suíno Assado	Canjiquinha	Couve	Fruta
6	Salsicha	Macarrão ao Alho e Óleo	Pepino	Doce Seco	6	Isca de Frango à Milanesa	Polenta	Cenoura Ralada	Fruta
7	Isca Suína Grelhada	Canjiquinha	Beterraba Ralada	Doce Seco	7	Linguíça Assada	Macarrão ao Alho e Óleo	Tomate	Fruta
8	Cubo de Frango Frito	Polenta	Cenoura Ralada	Doce Seco	8	Carne Bovina Ensopada	Inhame Ensopado	Pepino	Fruta
9	Omelete	Macarrão ao Sugo	Acelga	Doce Seco	9	Filé de Peixe à Milanesa	Pirão	Tomate	Fruta
10	Carne Bovina Moída	Cenoura Ensopada	Alface	Doce Seco	10	Isca de Frango Frita	Macarrão ao Alho e Óleo	Pepino	Fruta
11	Filé de Frango Grelhado	Farofa ao Alho	Couve	Doce Seco	11	Hambúrguer Bovino	Abóbora Ensopada	Acelga	Fruta
12	Cubo Suíno Frito	Purê de Batata Inglesa	Repolho	Doce Seco	12	Cubo de Frango Ensopado	Polenta	Alface	Fruta
13	Linguíça Assada	Macarrão ao Alho e Óleo	Tomate	Doce Seco	13	Isca Suína Grelhada	Farofa Dourada	Couve	Fruta
14	Isca Bovina Grelhada	Cenoura Refogada	Pepino	Doce Seco	14	Omelete	Macarrão ao Alho e Óleo	Repolho	Fruta
15	Feijoada**	Farofa Dourada	Couve	Doce Seco	15	Filé de Frango Grelhado	Chuchu Refogado	Beterraba Ralada	Fruta
16	Steak Assado	Abobrinha Refogada	Cenoura Ralada	Doce Seco	16	Cubo Suíno Frito	Canjiquinha	Pepino	Fruta
17	Frango Ensopado	Polenta	Acelga	Doce Seco	17	Filé de Peixe à Milanesa	Pirão	Tomate	Fruta
18	Carne Bovina Moída	Macarrão ao Sugo	Alface	Doce Seco	18	Cubo de Frango Frito	Purê de Mandioca	Cenoura Ralada	Fruta
19	Isca Suína Assada	Canjiquinha	Couve	Doce Seco	19	Salsicha	Macarrão ao Alho e Óleo	Acelga	Fruta
20	Cubo de Frango Ensopado	Mandioca Frita	Repolho	Doce Seco	20	Carne Bovina Moída	Purê de Batata Inglesa	Alface	Fruta
21	Isca Bovina Grelhada	Abóbora Refogada	Tomate	Doce Seco	21	Isca de Frango Grelhada	Cenoura Refogada	Couve	Fruta
22	Ovo Cozido	Macarrão ao Sugo	Pepino	Doce Seco	22	Isca Suína Grelhada	Batata Inglesa Refogada	Repolho	Fruta
23	Filé de Frango à Milanesa	Inhame Ensopado	Beterraba Ralada	Doce Seco	23	Isca Bovina Grelhada	Polenta	Tomate	Fruta
24	Carne Bovina Moída	Chuchu Refogado	Cenoura Ralada	Doce Seco	24	Feijoada**	Farofa ao Alho	Beterraba Ralada	Fruta
25	Filé de Peixe à Milanesa	Pirão	Acelga	Doce Seco	25	Carne Bovina Ensopada	Chuchu Refogado	Cenoura Ralada	Fruta
26	Isca Bovina Grelhada	Macarrão ao Alho e Óleo	Alface	Doce Seco	26	Steak Frito	Macarrão ao Sugo	Pepino	Fruta
27	Cubo Suíno Ensopado	Polenta	Pepino	Doce Seco	27	Cubo de Frango Frito	Batata Inglesa Assada	Acelga	Fruta
28	Isca Bovina Grelhada	Canjiquinha	Repolho	Doce Seco	28	Carne Bovina Moída	Macarrão ao Sugo	Alface	Fruta
29	Hambúrguer Bovino	Batata Inglesa Assada	Tomate	Doce Seco	29	Cubo Suíno Frito	Canjiquinha	Pepino	Fruta
30	Feijoada**	Farofa Dourada	Couve	Doce Seco	30	Carne Bovina Ensopada	Abóbora Refogada	Repolho	Fruta



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

Observação 01: A composição do cardápio e respectivas gramagens foi constituída a fim de atender as necessidades energéticas das diferentes faixas etárias, conforme tabela abaixo:

IDADE	NECESSIDADES EM CALORIAS DIÁRIAS SEXO MASCULINO	NECESSIDADES EM CALORIAS DIÁRIAS SEXO FEMININO
19 a 24 anos	3000 a 3067	2368 a 2403
25 a 50 anos	2740 a 2990	2186 a 2361
Acima de 50 anos	2240 a 2730	1833 a 2176

Cálculos efetuados com base nos dados do Institute of Medicina. Dietary Reference Intakes, 2005.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

ANEXO I-B

COMPOSIÇÃO, ESPECIFICAÇÃO, GRAMAGEM E INCIDÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO

QUADRO 01 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO DESJEJUM

COMPOSIÇÃO	
Bebida	Café com Leite Integral
Pão	Pão doce c/ margarina ou Pão francês c/ margarina
Fruta	Maçã ou Banana ou Laranja ou Fruta da época

Observação 01: As frutas fornecidas devem variar durante a semana evitando a monotonia do cardápio.

QUADRO 02 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO LANCHE DA TARDE

COMPOSIÇÃO	
Bebida	Suco
Pão	Pão doce c/ margarina ou Pão francês c/ margarina

Observação 01: Os sabores do suco fornecido devem variar durante a semana evitando a monotonia do cardápio.

QUADRO 03 - PER CAPTA FINAL DO DESJEJUM E LANCHE DA TARDE

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	PER CAPTA	
Pão francês ou doce	02 unidades (50g cada)	02 unidades (50g cada)
Fruta	01 unidade	-
Margarina*	10g	10g
Suco	-	300 ml
Café com Leite	300 ml (200ml de leite com 100ml de café).	-

*Quantidade por pão.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

QUADRO 04 - ESPECIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO E GRAMAGEM DO CARDAPIO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	50g
Prato Proteico	01 tipo	100g
Arroz branco	01 tipo	250g
Feijão	01 tipo	150g
Guarnição	01 tipo	100g
Sobremesa/Ceia*	01 tipo	-
Marmitex Total	-	650g

Observação 01: O per capita da sobremesa deve seguir o estabelecido no quadro nº 09 deste anexo.

Observação 02: A especificação sobremesa compreende o almoço e a ceia ao jantar.

QUADRO 05 - ESPECIFICAÇÕES DO PRATO PROTÉICO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Carne Bovina	Acém Chã de Dentro Chã de Fora Contrafilé Cupim Fraldinha Maminha da alcatra Músculo Paleta Patinho	Isca Cubo bife	Grelhado Ensopado Frito Assado	05	100g
		Moída	Refogada	03	
Carne Suína	Alcatra Chã de fora Copa-Lombo Lombo Pernil	Isca Cubo	Grelhado Ensopado Frito Assado	05	
Frango	Peito Sassami Sobrecoxa desossada	Filé	Grelhado Milanesa Ensopado Frito Assado	07	
		Isca			
		Cubo			
Peixes	Pescada Merluza Polaca do Alasca Abrótea Tilápia Rosado	Filé	Milanesa Frito	02	



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

Ovos	Inteiro	-	Cozido Omelete Mexido	02	
Embutidos e Processados	Hambúrguer	-	Grelhado / Frito/ Assado	01	
	Linguiça	Gomos/ Picada	Frita/Assada	01	
	Empanado de frango do tipo steak ou nuggets	-	Frito / Assado	01	
	Salsicha	Inteira/ Picada	Cozida	01	
Feijoada	Componentes: Linguiça, Charque e Carne Suína	-	Cozido	02	100g

Observação 01: A gramagem da feijoada (100 gramas) é referente somente à carne, devendo ser acrescida a esta 150 gramas de feijão preto, conforme estabelecido no quadro 04 deste ANEXO.

Observação 02: Os cortes de carne suína da feijoada estão previstos no quadro deste termo.

QUADRO 06 - ESPECIFICAÇÕES DA GUARNIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA
Massas	Macarrão	Ao alho e óleo/ Ao sugo	7	100g
Diversos	Mandioca Batata Inglesa Abóbora Abobrinha Cenoura Chuchu Inhame	Purê Cozido Ensopado Assado Refogado Fritos	12	
Farináceos	Farofa	Dourada/Alho	3	
	Angu/ polenta	_____	3	
	Canjiquinha	_____	3	
	Pirão	A base de Peixe	2	

QUADRO 07 - ESPECIFICAÇÕES DA SALADA DO ALMOÇO E JANTAR

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPTA
Folhosos e outros	Acelga	Picado Cru	30	50g
	Alface			
	Couve			
	Repolho			



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

	Tomate			
	Pepino			
Legumes	Beterraba	Ralado Cru		
	Cenoura			

QUADRO 08 - ESPECIFICAÇÕES DO ARROZ E FEIJÃO

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPTA
Arroz	Parboilizado Tipo I ou Agulhinha Tipo I ou Tipo MIX	Simples	30	250g
Feijão	Preto Tipo I	Composto (Feijoada)	02	150g
	Tipo I	Simples	28	

QUADRO 09 - ESPECIFICAÇÕES DAS FRUTAS E SOBREMESA

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	PER CAPTA
Frutas do Cardápio	Laranja	180g
	Banana	70g
	Maça	120g
Frutas de época	Goiaba	170g
	Mexerica/Tangerina	135g
Sobremesa	Bananada	20g
	Goiabada	
	Doce de Leite	
	Pé de Moleque	
	Geleia	
	Paçoca	

Observação 01: As frutas e sobremesas fornecidas devem variar durante a semana evitando a monotonia do cardápio.

QUADRO 10 - CARDÁPIO DAS DATAS COMEMORATIVAS

EVENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPTA
Domingo de Páscoa ALMOÇO	Arroz à Grega	250g
	Feijão Simples	150g
	Sobrecoxa Desossada de Frango Assada	100g
	Batata Assada/Sauté	100g
	Salada: Mix de Folhas	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
	Refrigerante	300ml
Dia das (os) Mães/Pais ALMOÇO	Arroz Simples	250g
	Feijão Tropeiro	150g
	Carne Bovina Assada	100g



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

	Macarrão ao Sugo	100g
	Salada: Mista de Legumes (Batata, Cenoura e Vagem)	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
	Refrigerante	300 ml
Natal ALMOÇO	Arroz à Grega	250g
	Feijão Simples	150g
	Sobrecoxa Desossada de Frango Assada	100g
	Farofa Rica	100g
	Salada: Cenoura à Palito com Vagem	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
	Refrigerante	300 ml
Ano Novo ALMOÇO	Arroz simples	250g
	Feijão Tropeiro	150g
	Carne Bovina Assada	100g
	Batata Assada/Sauté	100g
	Salada: Alface com Tomate	50g
	Sobremesa: Bombom	01 unidade
	Refrigerante	300 ml

QUADRO 11 - CARDÁPIO DO LANCHE SUBSTITUTO

Lanche	02 sanduíches com recheio proteico de apresuntado e queijo muçarela
	01 suco de fruta ou achocolatado ou refrigerante (300ml)
	01 Doce



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

ANEXO I-C
DIETAS

A - Descrição de dietas mais frequentes

SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES	INCLUSÕES NA DIETA
HIPOSSÓDICA			
Embutidos, processados e carnes salgadas	Carnes magras com pouco sal	Preparações com muito sal	-
HIPOGLICÍDICA			
Açúcar	Adoçante em sachê	-	Complementar 01 e 02.
Arroz Branco	Arroz integral	-	
Pão francês/doce	Pão Integral	-	
Sobremesas doces	Fruta da época com baixo índice glicêmico	-	
Guarnições à base de Massas e Farináceos	100g de legumes	Batata Inglesa, Inhame e Mandioca	
HIPOCALÓRICA			
Leite integral	Leite desnatado	-	-
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes	Batata Inglesa, Inhame e Mandioca	
Sobremesas doces	Fruta da época	-	
Açúcar	Adoçante	-	
Preparações fritas	Preparações cozidas/ensopadas, assadas ou grelhadas	-	
Embutidos, processados e carne com pele ou gordura	Carne magra	Embutidos	
LAXATIVA			
Guarnições à base de Massas e Farináceos	100g de legumes laxantes cozidos	-	Complementar 02
Sobremesa doce	Fruta rica em fibras		
Salada de legumes cozidos	Salada crua (folhosos e legumes ralados crus)		
HIPOLIPÍDICA			
Preparações fritas	Preparações cozidas/ensopadas, assadas ou grelhadas	-	-
Leite integral	Leite desnatado	-	-
Carne com pele ou gordura	Carne magra	Embutidos	-
HIPERCALÓRICA			
Guarnição à base de legumes	Guarnição à base de massas, farináceos, batata/aipim/inhame/cará	-	-
HIPERPROTEICA			



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

Embutidos e processados	Carnes ou Ovos	-	01 e 03
DIETA PARA GASTRITE / ESOFAGITE / REFLUXO / EPIGASTRALGIA / ÚLCERA			
Embutidos, Processados e Frituras	Carnes Magras cozidas ou grelhadas	Frutas Ácidas	-
Guarnições a base de massas e farináceos	Legumes Cozidos		
Café com leite	Leite		
Pão Doce/francês	Biscoito água e sal		

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR	
TIPO	COMPOSIÇÃO
Complementar 01	300ml leite integral/desnatado no jantar.
Complementar 02	30g de Farelo de Trigo/Aveia no almoço embalado individualmente.
Complementar 03	A Adicional de 100g de prato proteico por refeição no Almoço.
	B Adicional de 100g de prato proteico por refeição no Jantar.
Complementar 04	01 fruta no lanche.

Observação 01: A complementar 03 refere-se à adição de proteína nas refeições e não substitui os itens já determinados nos cardápios.

SUPLEMENTOS ALIMENTARES	
TIPO	COMPOSIÇÃO
Suplementar 01	Fórmulas para nutrição oral e/ou enteral.
Suplementar 02	Módulos para nutrição oral e/ou enteral.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

ANEXO I-D
PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA AOS PRESOS NÚMERO DE REFEIÇÕES					
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (1)	PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO DA REFEIÇÃO PREÇO BRUTO (R\$) (2) ¹	PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO DA REFEIÇÃO PREÇO LÍQUIDO (R\$) (2) ²	TOTAL PREÇO BRUTO DIÁRIO (R\$) (3) ¹ = (1) x (2) ¹	TOTAL PREÇO LÍQUIDO DIÁRIO (R\$) (3) ² = (1) x (2) ²
ITEM	ETAPA DIÁRIA ADULTO FIXA				
1	Desjejum				
2	Almoço*				
3	Lanche da tarde				
4	Jantar*				
TOTAL DO CUSTO DA MONTAGEM E DESMONTAGEM DA ESTRUTURA MODULAR:					
TOTAL DA ETAPA DIÁRIA BRUTO (R\$) (4)¹:					
TOTAL DA ETAPA DIÁRIA LÍQUIDA (R\$) (4)²:					
PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (5): 1095					
VALOR BRUTO TOTAL DO CONTRATO (R\$) (6)¹: (6)¹ = (4)¹ X (5)					
VALOR LÍQUIDO TOTAL DO CONTRATO (R\$) (6)²: (6)² = (4)² X (5)					

Observações:

- **Prazo contratual:** Considerado a vigência contratual de 36 (trinta e seis) meses.
- ***Almoço e jantar:** A tabela se refere ao quantitativo de refeições, acrescido de 3 (três) amostras, conforme estabelecido neste Termo.
- ****Lanche substituto:** Será fornecido na quantidade em que houver necessidade, haja vista a possibilidade de inexecução que inviabilize o consumo de algum (ns) do (s) item (ns) da Etapa Diária, sendo que no caso de saída para audiência deverá ser solicitado somente para a substituição do almoço e nos casos de suspeita de alimentação imprópria para consumo deverá ser solicitado somente para a substituição do almoço e/ou jantar.
- **Preço Unitário Bruto:** deverá ser expresso com 6 (seis) casas decimais.
- **Preço Unitário Líquido:** deverá ser expresso com 2 (duas) casas decimais.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

ANEXO I-E

REGRAS DE TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

1 - O transporte de refeições deverá atender à Portaria Estadual 069-R/2007, bem como a RDC nº 216/2004.

2 - As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela CONTRATANTE, a quem caberá a responsabilidade de distribuição.

3 - O(s) veículo(s) para transporte das refeições deverá(ão) ser mantido(s) em número suficiente, higienizado(s) diariamente e mantido(s) preventivamente e corretivamente. Devem ser guardados registros destas operações nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para disponibilização à CONTRATANTE quando solicitado.

3.1 - O referido veículo deverá ser de uso exclusivo para o atendimento do objeto deste termo de referência, podendo ser de propriedade da empresa ou de terceiros.

4 - Os veículos de transporte da alimentação deverão chegar à unidade destinatária, para a entrega das refeições nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, conforme quadro do horário de entrega, com as portas lacradas. O lacre deverá conter numeração específica que será registrado no documento fiscal da CONTRATADA.

5 - Os veículos deverão ser regulados, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

6 - Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir licença sanitária vigente concedida pela autoridade sanitária estadual e/ou municipal.

7 - A fim de se evitar Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, e, considerando o tempo para distribuição das refeições dentro da Unidade, a CONTRATADA deverá assegurar de que o tempo de transporte da alimentação até a Unidade destinatária **não ultrapasse o intervalo de 01h30min (uma hora e trinta minutos)**.

8 - No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a CONTRATADA comunicar o fato imediatamente ao fiscal *in loco* e ao gestor do contrato da CONTRATANTE, para análise da situação e deliberação.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

ANEXO I-F

DA JUSTIFICATIVA PARA A EXIGÊNCIA DE QUE O TEMPO GASTO ENTRE A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DA LICITANTE E A UNIDADE PRISIONAL PARA ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO NÃO ULTRAPASSE 1H30MIN (UMA HORA E TRINTA MINUTOS)

De acordo com a RDC 216, alimentos preparados consistem em alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos a venda, embalados ou não. Após serem submetidos a cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (RESOLUÇÃO - RDC N°. 216, de 15 de setembro de 2004).

O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservado a temperatura do produto ao redor de 4°C (quatro graus Celsius), não ultrapassando 6°C (seis graus Celsius) para alimentos resfriados ou acima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) para alimentos quentes (PORTARIA CVS -15, DE 7-11-91).

Durante o transporte das refeições podem ocorrer alterações que comprometem a qualidade e a inocuidade do produto. Dentre elas são as alterações sensoriais, que interferem na aparência, sabor, aroma, consistência e cor, e normalmente iniciam-se 40min (quarenta minutos) após o envase; e as alterações microbiológicas, que ocorrem devido às condições de preparo e envase das refeições, podendo ocasionar um rápido crescimento de bactérias ou produção de toxinas causadoras de intoxicações alimentares - O “ambiente” pode ser muito propício devido à presença de nutrientes, além de umidade relativa e pH ótimos para as bactérias. (BOULOS, Maura Elena Missio da Silva. MAZZELI, Carmem Luiza Pelossini. SIMÕES, ARLETE Naresse. Controle de Qualidade das Refeições Transportadas, para uma Unidade de Alimentação e Nutrição, segundo Avaliação de Temperatura. Nutrição em Pauta, edição Maio/Junho 2011 vol.2, no.3, p.241-260. ISSN 1415-5273).

Na chegada ao destino, os alimentos transportados devem apresentar determinadas condições de temperatura ideais. As temperaturas devem coincidir com as citadas no segundo parágrafo. Caso os alimentos estejam com temperaturas inferiores a 60° C (no caso dos quentes), ou superiores a 5° C (no caso dos frios), pode-se tolerar o seu aproveitamento desde que:

- Tenham sido embalados a temperatura superior ou igual a 60° C (quentes) ou inferior ou igual a 5 ° C (frios) e;
- O tempo decorrido entre o envase e a entrega ao detento não ultrapasse, no máximo, o intervalo de 2h (duas horas), conforme (Código de Boas Práticas para Transporte de Alimentos).

Considerando os fatos podem ocasionar alterações da qualidade dos alimentos, tornando-os impróprios para o consumo, se faz necessário que tempo gasto no percurso entre a Unidade de Alimentação da Licitante até a Unidade Prisional para entrega do objeto desta Licitação não ultrapasse 1h30min (uma hora e trinta minutos).



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

ANEXO I-G

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS NA ENTREGA

TABELA 1 – PONTUAÇÃO DAS IRREGULARIDADES

Irregularidade	Gradação	Pontuação	Número de irregularidades observadas no mês	AVALIAÇÃO
		(A)	(B)	(C = A x B)
Temperatura Inadequada (°C)	0-55° na amostra	10		
	55,1-59,9° na amostra	3		
Higiene inadequada do veículo		1		
Gramagem inferior Marmitex total (g)		3		
Gramagem inferior Prato Proteico (g)		5		
Gramagem inferior Salada (g)		1		
Alteração de cardápio	até 4 alterações aprovadas previamente	1		
	acima de 4 alterações aprovadas previamente	3		
	alteração sem aprovação	5		
	Se a Alteração aprovada previamente for de Prato Proteico será acrescido esta pontuação.	7		
	Alteração do Prato Proteico (frango, bovino, suíno e peixes), sem comunicação, por embutidos ou ovos será acrescido esta pontuação	17		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

Quantidade fornecidas inferior a solicitada	Reposta em até 2 horas	5		
	Reposta em mais de 2 horas ou não reposta	10		
Conservação e/ou Higiene inadequada de caixas e garrafas		5		
Atraso ou antecipação na entrega	15-30 min	1		
	acima de 30 min	5		
Corpo / matéria estranho na marmita		10		
TOTAL				0

$$PER = \frac{PTER}{K}, \text{ ONDE:}$$

PER = PONTUAÇÃO (%) OBTIDA

PTER = TOTAL DA PONTUAÇÃO OBTIDA NA TABELA 1 DO ANEXO I-G

K = CONSTANTE = 42

TABELA 2 – ÍNDICE DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES

Pontuação (%)	Classificação da Entrega das refeições	Índice (IDER)
de 0 até 2,00	ÓTIMO	1
de 2,01 a 5,00	BOM	0,98
de 5,01 a 12,00	REGULAR	0,95
de 12,01 a 30,00	RUIM	0,90
acima de 30,01	PÉSSIMO	Rescisão de contrato



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

ANEXO I-H

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS NA FISCALIZAÇÃO NA UAN

TABELA 1 – PERÍODOS DE APURAÇÃO E EFICÁCIA DO ÍNDICE

Período de apuração do índice	Período de eficácia do índice
01 de janeiro a 31 de março	01 de abril a 30 de junho
01 de abril a 30 de junho	01 de julho a 30 de setembro
01 de julho a 30 de setembro	01 de outubro a 31 de dezembro
01 de outubro a 31 de dezembro	01 de janeiro a 31 de março

TABELA 2 – CONSIDERAÇÕES SOBRE AS PONTUAÇÕES

NA	Para condições/situações em que não se aplica a observação;
8	Para condições/situações que permitem a multiplicação de microrganismos e/ou de maior relevância;
4	Para condições/situações que permitem a sobrevivência de microrganismos;
2	Para condições/situações de contaminação CRUZADA COM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO
1	Para condições/situações de contaminação CRUZADA SEM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO
1	Para demais descumprimentos da RDC Nº 216/2004 e/ou contratuais
0	Para condições/situações de NÃO CONFORMIDADE.

TABELA 3 – PONTUAÇÃO POR BLOCOS

BLOCO 1 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES		Sim	Não	NA
ÁREA EXTERNA	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.	2	0	2
	Presença de caixa de gordura e de esgoto compatível com o volume de resíduos, em adequado estado de conservação e funcionamento.	2	0	2
FLUXO	Fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos.	2	0	2
	Dimensionamento compatível com todas as operações.	1	0	1
	Separação (física ou outra) entre as diversas atividades.	1	0	1
PISO	Piso de Revestimento liso, impermeável e lavável.	1	0	1
	Pisos em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Piso em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas, vazamento, infiltrações, bolores, descascamento, etc).	1	0	1
PAREDES	Paredes de revestimento liso, impermeável e lavável.	1	0	1
	Paredes em adequado de higiene.	8	0	8
	Paredes em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas, vazamento, infiltrações, bolores, descascamento, etc).	1	0	1
TETO	Teto de revestimento liso, impermeável e lavável.	1	0	1



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

	Teto em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Teto em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas, vazamento, infiltrações, descascamento, etc).	1	0	1
PORTAS	Portas ajustadas aos batentes e proteção nas aberturas inferiores para impedir a entrada de insetos e vetores.	2	0	2
	Portas em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Portas dotadas de fechamento automático.	1	0	1
	Portas em adequado estado de conservação.	1	0	1
ABERTURAS E JANELAS	Janelas ajustadas aos batentes.	1	0	1
	Janelas e/ou aberturas dotadas de telas milimétrica removíveis.	2	0	2
	Janelas em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Telas em adequado estado de conservação.	1	0	1
	Telas em adequado estado de higiene.	8	0	8
ILUMINAÇÃO	Iluminação adequada/suficiente.	1	0	1
	Luminárias em adequado estado de funcionamento.	1	0	1
	Luminárias protegidas contra explosões e quedas acidentais.	2	0	2
VENTILAÇÃO/CLIMATIZAÇÃO	Ventilação e climatização suficiente, garantindo a renovação do ar.	8	0	8
	Exaustores em adequado estado de funcionamento.	8	0	8
	Equipamentos e filtros de climatização em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Equipamentos e filtros de climatização conservados.	8	0	8
LAVATÓRIOS	Presença de lavatórios em número suficiente exclusivos para higiene das mãos.	8	0	8
	Supridas de Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e papel toalha ou outro meio de secagem das mãos.	4	0	4
	Em adequado estado de funcionamento e conservação.	4	0	4
	Possuem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos.	1	0	1
ABASTECIMENTO DE ÁGUA	Utilização de água potável.	8	0	8
	O reservatório de água é higienizado semestralmente, por empresa especializada e pessoal capacitado e existe de registro que comprovam a higienização?	8	0	8
BANHEIROS E VESTIARIOS	Não comunicam diretamente com a área de preparação, distribuição e armazenamento de alimentos.	1	0	1
	Encontram-se organizados.	1	0	1
	Em adequado estado de conservação.	1	0	1
	os banheiros são constituídos de vasos sanitários com tampa e descarga eficiente.	2	0	2
	Portas externas dotadas de fechamento automático.	1	0	1
	Possui local específico para guardar os objetos pessoais dos manipuladores.	1	0	1
	São dotados de pia para lavagem das mãos, em bom estado de conservação.	4	0	4
	Supridas de produtos destinados à higiene pessoal.	8	0	8



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

Totais TS1 () TNA1 ()

NA: Não se aplica

PB1: pontuação do bloco 1

TS1: somatória das notas sim obtidas

TNA1: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K1: 158 (constante do bloco 1)

P1: 10 (peso do bloco)

$$PB1 = \frac{TS1}{K1 - TNA1} \times P1 \quad PB1 = \frac{()}{158 - ()} \times 10$$

$$PB1 = ()$$

BLOCO 2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		Sim	Não	NA
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	Superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades ou outras imperfeições que comprometem a higienização.	8	0	8
	Possui termômetro, com comprovação de calibração periódica.	8	0	8
	Possui balança, com comprovação de calibração periódica.	1	0	1
	De materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.	2	0	2
	Em adequado estado de conservação e funcionamento.	8	0	8
	Em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Possui Fogão.	1	0	1
	Possui Caldeira.	1	0	1
	Possui Forno.	1	0	1
	Possui chapa para preparação de itens grelhados.	1	0	1
	Possui Liquidificador industrial.	1	0	1
	Possui Bancadas.	1	0	1
	Possui fritadeira.	1	0	1
	Possui coifa.	1	0	1
	Possui descascador de legumes.	1	0	1
Possui fatiador de legumes.	1	0	1	
Possui equipamentos de distribuição (rampa/balcão térmico ou carros térmicos).	8	0	8	

Totais TS2 () TNA2 ()

NA: Não se aplica

PB2: pontuação do bloco 2

TS2: somatória das notas sim obtidas

TNA2: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K2: 53 (constante do bloco 2)

P2: 10 (peso do bloco)

$$PB2 = \frac{TS2}{K2 - TNA2} \times P2 \quad PB2 = \frac{()}{53 - ()} \times 10$$

$$PB2 = ()$$



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

BLOCO 3- MANIPULADORES		Sim	Não	NA
MANIPULADORES	Possuem uniformes adequados para a atividade e limpos.	2	0	2
	Manipuladores trabalham sem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade dos alimentos.	4	0	4
	Possuem asseio pessoal (cabelos presos com toucas, sem barba, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno e sem maquiagem).	2	0	2
	Uniformizados, com EPI's específicos para a atividade desempenhada.	8	0	8
	Funcionários realizam a higienização das mãos corretamente.	8	0	8
	Os visitantes cumprem as regras de boas práticas.	4	0	4
	Os manipuladores participaram de capacitação sobre as Boas Práticas de Alimentação.	4	0	4
	Os Manipuladores realizam exames de saúde periódicos, comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias.	4	0	4
	Os Manipuladores realizam a adoção de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação.	4	0	4

Totais TS3 () TNA3 ()

NA: Não se aplica

PB3: pontuação do bloco 3

TS3: somatória das notas sim obtidas

TNA3: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K3: 40 (constante do bloco 3)

P3: 25 (peso do bloco)

$PB3 = \frac{TS3}{K3 - TNA3} \times P3$ PB3= $\frac{(\quad)}{40 - (\quad)} \times 25$

PB3 = ()

BLOCO 4- RECEBIMENTO		Sim	Não	NA
RECEPÇÃO DE MERCADORIAS	Recepção de mercadorias (matérias-primas, ingredientes e embalagens) em área protegida.	1	0	1
	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção na recepção (prazo de validade, integridade das embalagens, etc.).	8	0	8
	Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente com a comprovação da destinação final dos mesmos.	2	0	2
	É verificado a temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitam de condições especiais de conservação na etapa de recepção, comprovadas por meio registro.	8	0	8

Totais TS4 () TNA4 ()

NA: Não se aplica

PB4: pontuação do bloco 4

TS4: somatória das notas sim obtidas

TNA4: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K4: 19 (constante do bloco 4)

P4: 10 (peso do bloco)

$PB4 = \frac{TS4}{K4 - TNA4} \times P4$ PB4= $\frac{(\quad)}{19 - (\quad)} \times 10$

PB4 = ()



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

BLOCO 5- HIGIENE DE AMBIENTES		Sim	Não	NA
HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES	Os utensílios e materiais usados para higienização são próprios para a atividade.	1	0	1
	Os utensílios usados para higienização estão em adequado estado de conservação.	1	0	1
	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados pelos manipuladores de alimentos.	1	0	1
CONTROLE DE PRAGAS	Áreas livres de vetores e pragas urbanas.	4	0	4
	É feito controle de pragas por empresa especializada, periodicamente, com registro de comprovação.	8	0	8
MANEJO DE RESÍDUOS	Coletores de resíduos dotados de tampas acionados sem contato manual.	2	0	2
	Coletores de resíduos em adequado estado de conservação e funcionamento.	2	0	2
	Coletores de resíduos em adequado estado de higiene.	8	0	8
	O lixo é retirado diariamente e sempre que necessário.	2	0	2
	Resíduos são armazenados área fechada e isolada da área de preparação.	2	0	2

Totais TS5 () TNA5 ()

NA: Não se aplica

PB5: pontuação do bloco 5

TS5: somatória das notas sim obtidas

TNA5: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K5: 31 (constante do bloco 5)

P5: 15 (peso do bloco)

$PB5 = \frac{TS5}{K5 - TNA5} \times P5$ PB5 = $\frac{(\quad)}{31 - (\quad)} \times 15$

PB5 = ()

BLOCO 6- PROCESSOS E PRODUÇÕES		Sim	Não	NA
ARMAZENAMENTO E PREPARO DOS ALIMENTOS	Matérias-primas e ingredientes dentro do prazo de validade.	8	0	8
	Matérias-primas e ingredientes não perecíveis adequadamente acondicionados.	2	0	2
	Matérias-primas e ingredientes adequadamente identificados.	2	0	2
	Matérias-primas e ingredientes armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras.	4	0	4
	Matérias-primas e ingredientes armazenados respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequada ventilação.	2	0	2
	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.	2	0	2
	Paletes, estrados e prateleiras em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Matérias-primas e ingredientes encontram-se em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	4	0	4
	São adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.	4	0	4
	As matérias-primas e os ingredientes perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	8	0	8



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

	Matérias-primas e os ingredientes não utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados.	2	0	2
	As sobras de alimentos preparados são descartadas, conforme estabelecido em contrato.	8	0	8
	Frituras. óleo e gordura utilizados não constituem uma fonte de contaminação química do alimento preparado.	8	0	8
	Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de temperatura adequada (acima de 60°C por no máximo 6 horas).	8	0	8
	Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos ao processo de higienização.	8	0	8
	Os produtos usados para higienização dos alimentos são regularizados pelo MS.	4	0	4
	O descongelamento de produtos é realizado de forma adequada, seguindo recomendações da legislação vigente e/ou do fabricante.	8	0	8
	Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.	8	0	8
PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E ENVASE DAS REFEIÇÕES	Garrafas isotérmicas de cores distintas para cada tipo de líquido.	1	0	1
	Garrafas de líquidos em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Garrafas de líquidos em adequado estado de conservação.	1	0	1
	Marmitex acondicionado em caixas de polietileno de cor clara fechadas nas laterais.	1	0	1
	Saladas acondicionadas em caixas de polietileno de cor clara fechadas nas laterais.	1	0	1
	Caixas para acondicionamento do alimento preparado em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Realização de coleta de Amostras dos alimentos e bebidas preparados.	1	0	1
	Amostras são congeladas adequadamente por 72 horas.	1	0	1
	Os equipamentos de distribuição e manutenção da temperatura em adequado estado de funcionamento.	8	0	8
	Equipamentos de distribuição em adequado estado de higiene.	8	0	8
	Equipamentos de distribuição em adequado estado de conservação.	1	0	1
	Alimentos preparados aguardando a distribuição, em condições adequadas de tempo e temperatura.	8	0	8
	Alimentos preparados aguardando a distribuição protegidos contra contaminantes.	2	0	2
	Área livre de ornamentos e objetos em desuso.	2	0	2
O porcionamento das refeições é realizado utilizando-se de equipamento apropriado (balança) para o controle a quantidade de alimento que compõe a refeição.	8	0	8	
DIETAS ESPECIAIS	As dietas especiais acompanham o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica.	8	0	8
	O cardápio das dietas especiais é elaborado pelo Nutricionista da CONTRATADA.	8	0	8
	O preparo e envase das dietas especiais é realizado por funcionário capacitado e supervisionado por Nutricionista.	8	0	8
	As dietas são identificadas com etiqueta adesiva na tampa, contendo o nome do preso e o tipo de dieta.	8	0	8



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES	Possui quantidade de veículos suficiente e exclusivo por contrato.	8	0	8
	Veículos apresentam revestimento isotérmico, liso, impermeável e lavável.	2	0	2
	Veículos apresentam em adequado estado de conservação.	2	0	2
	Veículos possuem identificação de transporte de alimentos.	1	0	1
	Veículos livre de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.	2	0	2
	As refeições são transportadas em caixas estabelecidas em contrato.	8	0	8
	Veículo(s) limpo(s).	8	0	8
CONTROLES E REGISTROS	Possui Manual de Boas Práticas atualizado.	8	0	8
	Apresentação das notas fiscais da matéria-prima e insumos, que comprovem sua origem/procedência.	8	0	8
	Realiza o Registro de temperatura dos equipamentos.	8	0	8
	Realiza o Registro de temperatura dos alimentos preparados	8	0	8
	Possui Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) na UAN.	8	0	8
	Possui comprovação da potabilidade água.	8	0	8
	Registro de limpeza dos equipamentos de refrigeração (ar condicionado).	1	0	1
	Registro de manutenção dos equipamentos da UAN.	1	0	1

Totais TS6 ()

TNA6 ()

NA: Não se aplica

PB6: pontuação do bloco 6

TS6: somatória das notas sim obtidas

TNA6: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K6: 270 (constante do bloco 6)

P6: 30 (peso do bloco)

$PB6 = \frac{TS6}{K6 - TNA6} \times P6$ $PB6 = \frac{(\quad)}{270 - (\quad)} \times 30$

PB6 = ()

PP: Pontuação da Unidade de Alimentação e Nutrição Prisional

PP = PB1+PB2+PB3+PB4+PB5+PB6

PP= ()

TABELA 4 - CLASSIFICAÇÃO

Classificação	Pontuação (%)	Índice (IDUAN)
Ótimo	90 a 100	1
Bom	75 a 89,9	0,98
Regular	50 a 74,9	0,95
Ruim	25 a 49,9	0,90
Péssimo	0 a 24,9	Rescisão do contrato



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

ANEXO I-I

IMAGEM 01: NOME DA UNIDADE PRISIONAL



IMAGEM ILUSTRATIVA



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

ANEXO I-J

DAS JUSTIFICATIVAS DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.DA EXIGÊNCIA DA MONTAGEM DE COZINHA NA MODALIDADE MODULAR

A exigência da montagem de cozinha na estrutura modular é devido a Unidade Prisional não possui espaço físico de uma cozinha para o preparo das refeições destinadas aos presos.

A contratação de serviços de Nutrição e Alimentação na modalidade “cozinha modular”, com preparação das refeições na área localizada na Unidade Prisional traz inúmeras vantagens e melhoria na qualidade da alimentação:

1.1. Segurança alimentar (SA):

O controle de qualidade das refeições compreende desde a aquisição de matéria-prima até o seu consumo, o que envolve várias etapas, como: recebimento, armazenagem, preparo, transporte e distribuição.

E a modalidade de refeições transportada envolve maiores riscos à Segurança Alimentar (SA), tendo em vista um maior tempo envolvido entre a produção e o consumo das refeições (SILVA JR., 2014).

Logo, as refeições preparadas na área da unidade prisional proporcionam menores riscos de contaminação, pois quanto maior o tempo de exposição dos alimentos na zona de perigo (entre 10°C e 60°C), maior o risco de sobrevivência e multiplicação das bactérias patogênicas e os microrganismos produtores de toxinas, propiciando assim a ocorrência de DTA (Carlos Rodrigo Nascimento de Lira*1, et al, 2019).

Ainda nos casos de preparo de refeições no local, reduz-se a manipulação dos alimentos devido à carga, transporte e descarga das refeições, reduzindo ainda mais o risco de DTA.

1.2. Cardápio:

Para preservar a qualidade das refeições transportadas, as empresas reduzem as preparações (molhos, temperos, etc.), com cardápio capaz de preservar a apresentação e qualidade organolépticas. Com as Cozinhas Internas, há possibilidade de aumentar as preparações do cardápio e evitar a monotonia do cardápio.

1.3. Aspecto da alimentação:

Melhora no aspecto sensorial (apresentação e cor, sabor, aroma e consistência) uma vez que, ao longo do tempo após o envase a alimentação sofre alterações. Além disso, devido a trepidação do caminhão no transporte da alimentação, as marmitas chegam nas Unidades reviradas.

1.4. Definição do número de refeições:

É possível uma maior flexibilidade no prazo de solicitação do número de refeições da unidade prisional, assim, caso ocorra entrada ou saída de presos é mais fácil solicitar a cozinha a adequação do quantitativo. Já na modalidade transportada, a distância de até 1h30min do local de entrega, exige maior antecipação e planejamento.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

1.5. Fiscalização:

Na modalidade cozinha interna promove a intensificação da fiscalização do serviço de alimentação, com a possibilidade do fiscal *in loco* acompanhar na própria unidade o preparo das refeições.

1.6. Prazo de entrega da alimentação:

É possível eliminar os atrasos na entrega da alimentação em decorrência de trânsitos causado por diversos fatores como: acidentes, paralisações, greves, etc.

2. DO LOTE ÚNICO

A contratação é em lote, visto que a nutrição é garantida por meio da alimentação aos internos. Nesta mesma linha de raciocínio, o Portal educação utiliza o seguinte conceito:

“Alimentação é o ato de alimentar-se, isto é, o ato de consumir alimentos, enquanto que, nutrição é o conjunto de processos pelos quais o organismo utiliza a energia dos alimentos, além de transformá-los em componentes que farão parte do próprio organismo para garantir o seu desenvolvimento e sua manutenção. O alimento é fonte de matéria e energia para o nosso organismo. Em nossas células ocorrem reações químicas responsáveis pela utilização e transformação dessa matéria.”

Conforme exposto, não é possível separar os serviços em alimentação e Nutrição. Também não é possível separar as alimentações da etapa variável e fixa, visto que tais itens não repercutem significativamente no objeto da contratação, assim, em razão dos custos fixos inerentes ao serviço, em tese, somente a empresa ganhadora dos itens da etapa fixa teria interesse em executar tal serviço. Assim, a separação poderia acarretar em efeito contrário, qual seja: aumento de custos.

Além disso, o Termo de Referência foi alterado para que as refeições variáveis fossem pagas dentro da etapa fixa no modelo de repartição de riscos entre a SEJUS e a empresa Contratada e ainda por se tratar de Cozinha Interna na estrutura modular, não vislumbramos possibilidade de separar os itens, visto que não existe espaço suficiente para alocação de 2 empresas na Unidade Prisional.

3. DA VIGÊNCIA DE 36 MESES

A Comissão Especial para a finalização das Minutas de Termo de Referência, dos Editais de Licitação na Modalidade Pregão Eletrônico e das Minutas de Serviços de Nutrição e Alimentação, no Processo nº 57240752, fls. 1974-1977, justifica que:

“Entendemos que a adoção de 36 (trinta e seis) meses é mais vantajosa para esta a Secretaria em razão dos seguintes fatos e fundamento:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA

1 – Atração de empresas fora do Estado do Espírito Santo.

O período de 36 (trinta e seis) meses atrai empresas de fora do Estado a implantarem filiais no Estado do Espírito Santo. Assim, há maiores investimentos, gera empregos, fomenta a competitividade no procedimento licitatório, empresas com maior especialização passam a participar do certame.

O aumento da competitividade no procedimento licitatório é primordial para que o Estado adquira a prestação de serviço de alimentação por uma proposta mais vantajosa, conforme art. 3º da Lei 8.666/93.

2- Preservação da Economicidade

A empresa ao ter a garantia que a vigência do Contrato será por 36 (trinta e seis) meses, fará uma economia de escala e amortização de investimentos.

Assim, haverá diluição do custo de mobilização da empresa nos pagamentos, sendo vantagem para o Estado ao analisar por exercício financeiro.

3- Preservação da Eficiência

Atualmente os fiscais e gestores dos Contratos de prestação de serviço de alimentação além de fiscalizar a execução fiel do contrato deverão tramitar o procedimento de prorrogação.

Tal procedimento é moroso e burocrático, desvirtuando a atividade fim dos gestores e fiscais, qual seja verificar o cumprimento da execução do Contrato.

Logo a Administração Pública poderá fiscalizar de forma mais eficiente, acarretando na prestação de serviço de maior qualidade.

4 – Ampliação das empresas de Pequeno Porte e Microempresas.

O Contrato de 36 (trinta e seis) meses assegura que empresas de Pequeno Porte e Microempresas invistam em sua ampliação, fomentando a economia local.

Ademais, a própria Lei 10.520/2002 estimula a participação dessas empresas, por exemplo, no caso do empate ficto.

5 - Previsão Legal e doutrinária do prazo de superior a vigência de créditos orçamentários.

A Lei 8.666/93 prevê que contrato de serviço continuado pode ser celebrado com prazo superior a vigência de crédito orçamentário, não podendo ultrapassar 60 (sessenta) meses, senão vejamos:

...

Ora, se a prestação de serviço continuado pode alcanças a vigência até 60 (sessenta) meses é permitido que seja realizado por 36 (trinta e seis) meses.

Ademais, contrato prolongados possui a vantagem de que a prestação de serviço seja adequada à realidade das Unidades Prisionais, tornando o serviço de forma ideal.

...

É fundamental que a adoção de prazo de vigência contratual superior a créditos orçamentário deve ser realizada mediante justificativa. Assim, entendemos que os itens 1 a 4 são suficientes para preservar o Interesse Público do Estado.”

4. DA EXIGÊNCIA DE EXAMES DE SAÚDE

A necessidade de exames periódicos nos manipuladores de alimentos se baseia no item 4.11.8 da RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

4.11.8 ... Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. ...

O Objetivo destes exames periódicos é reduzir os riscos de contaminação dos alimentos pela ação dos manipuladores, portanto, entendemos que essa cláusula está de acordo com as legislações sanitárias vigentes.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA**

5. DA SUBCONTRATAÇÃO

A motivação para incluir a possibilidade de subcontratar, advém da necessidade de execução ininterruptamente do contrato, contudo, pode ocorrer situações alheias as vontades das partes em que a execução do contrato pode ser comprometida. Neste sentido, a falta de fornecimento de alimentação aos presos, mesmo que momentânea, pode ocasionar rebeliões e trazer riscos à saúde e segurança dos presos, da Unidade Prisional, dos servidores e visitantes. Além disso, o Estado poderá incorrer em crimes contra a humanidade em caso de falta de alimentação adequada as pessoas custodiadas pelo Estado.

Sendo assim, o Termo de Referência permitiu no item 3.5.7 a subcontratação em casos emergenciais claramente definidos, como: Durante o período de mobilização, Situação de interdição da cozinha.

A subcontratação durante o período de mobilização para o aumento da competitividade do certame permite que empresas de outras localidades possam ofertar lances e caso arremate o lote, terão 60 (sessenta) dias para disponibilizar o local adequado (distante 1h30min da Unidade Prisional) para a preparação das refeições, durante esse período, a empresa já possui autorização e deverá subcontratar todo o serviço.

Do mesmo modo, em caso de interdição da cozinha por qualquer motivo, a empresa deverá subcontratar o escopo da contratação. Mais uma vez, o sentido desta possibilidade é evitar a interrupção da prestação do serviço que poderia causar graves problemas a SEJUS.

Embora o Termo de Referência preveja o transporte das refeições, este não é o escopo principal da contratação, existindo empresas especializadas para prestação de serviço de transporte, o que teoricamente possui maior possibilidade de gestão de custos da contratada.

O Termo de Referência permite também outras subcontratações, desde que autorizadas pela SEJUS. Neste item, tentamos resguardar de outras situações que poderiam incorrer em interrupção do fornecimento de alimentação e que nestes casos específicos deveriam ser comunicados e autorizados previamente pela Administração.