



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

CONTRATO nº 085 /2019
PROCESSO nº 11424405/2019

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO CEARÁ, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA/SAP E A EMPRESA ISM GOMES DE MATTOS EIRELI, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O ESTADO DO CEARÁ, por intermédio da SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA - SAP, inscrita no CNPJ sob o nº 07.954.530/0001-18, situada na Rua Tenente Benévolo, nº. 1055, Bairro Meireles, em Fortaleza/CE, CEP: 60.160.041, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo seu Secretário Executivo de Planejamento de Gestão Interna MAIQUEL ANDERSON CAVALCANTE MENDES, brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº 1503919 SSP/DF, e do CPF nº 669.458.521-72, residente e domiciliado em Fortaleza – CE. e, a empresa ISM GOMES DE MATTOS EIRELI, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 04.228.626/0001-00, sediada na Rua Major Ladislau Lourenço nº 11, bairro Jangurussu, CEP: 60.870-760, Fortaleza - CE, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada legalmente por sua Sócia Gerente IDALINA SAMPAIO MUNIZ GOMES DE MATTOS, brasileira, empresária, portadora do CPF/MF nº. 311.522.603-91 e Carteira de Identidade nº. 1622763/2016 SSP/CE, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente Contrato fundamenta-se:

1.1.1. Na **Dispensa de Licitação nº. 014/2019**, fundamentada no art. 24, IV, da Lei nº. 8.666/93;

1.1.2. Nas determinações da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores;

1.1.3. Nos termos propostos pela CONTRATADA que, simultaneamente:

a) constem no Processo Administrativo nº 11424405/2019 SPU;

b) não contrariem o interesse público;

1.1.4. Nos preceitos de direito público;

1.1.5. Supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do direito privado;

1.1.6. Na Autorização e Ratificação dos Srs. Secretários da Administração Penitenciária – SAP/CE., exarada às fls.02 do Processo Administrativo nº. 11424405/2019/SAP.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do Termo de Referência da Célula de Compras e Logística – CECOL/SAP e, seu anexo, constantes no Processo Administrativo nº 11424405/2019/SAP e, à proposta da CONTRATADA, os quais constituem que passa a fazer parte integrante deste instrumento, independente de sua transcrição.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. Constitui objeto deste Contrato o SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA, NA FORMA DE REFEIÇÃO PRONTA, DESTINADA À COMUNIDADE CARCERÁRIA E SERVIDOR PÚBLICO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO CEARÁ, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Termo de Referência da Dispensa de Licitação nº. 014/2019/SAP e, na proposta da CONTRATADA, constantes nos autos do Processo, acima epigrafado.

3.2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT
1	Serviço de fornecimento de alimentação diária, na forma de refeição pronta, servida em recipiente individual descartável (quentinha de alumínio), destinada à comunidade carcerária e, porcionadas no sistema <i>self-service</i> (a granel) para o servidor público, em exercício, nas unidades prisionais do Sistema Penitenciário do Estado do Ceará, com material de consumo incluso e disponibilização de material instrumental (equipamentos), em comodato, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias.	SERVIÇO	01

3.2.1. A prestação de serviço de fornecimento diário de refeição pronta, objeto deste instrumento, abrange:

a) Disponibilização MATERIAL INSTRUMENTAL - Equipamentos, em comodato, para cada unidade prisional:

- ✓ 02 (dois) Balcões Térmicos Self Service de Inox, com 06 (seis) cubas/quente e 03 cubas frio/saladas para a execução dos serviços no sistema *self-service* (granel)
- ✓ 10 (dez) Carrinhos de Aço Inox para transporte das caixas de *hot Box* e,
- ✓ 01 (um) Termômetro Tipo Espeto.

b) Fornecimento de MATERIAL DE CONSUMO:

- ✓ **KIT I** - composto por 1 (um) Copo de Plástico, tipo caneca, com capacidade de 300 ml e, 1(uma) Colher de Plástico, de resistência adequada, tipo sopa, todos na cor verde, perfazendo um quantitativo total de **13.351 (treze mil trezentos e cinquenta e um)**, que deverá ser entregue em parcela única no início da execução do Contrato, destinados a comunidade carcerária;
- ✓ **KIT II** - composto por 01 (um) Copo de Vidro, com capacidade de 300 ml, na cor transparente, 01(um) Prato de Cerâmica, tipo fundo, com diâmetro mínimo 20 cm cor branca, 01(um) conjunto de Talher (colher, garfo e faca) de alumínio resistente, perfazendo um quantitativo total de **1092 (um mil e noventa e dois)**, que deverá ser entregue em parcela única no início da execução do Contrato, destinada a servidor público.

Sabonete Líquido, Toalha Descartável, Guardanapo de Papel e, Palito de Dente Envelopado, para o refeitório de cada uma das unidades prisionais;



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
*Secretaria da Administração
Penitenciária*

Fornecimento de Galheteiro contendo: Azeite de Oliva, Molho Inglês ou Shoyu, Vinagre, Sal em sachê, para o refeitório de cada uma das unidades prisionais.

3.2.1.1. O objeto envolverá ainda, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária, custeados exclusivamente pela Contratada.

3.3. DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.3.1. A entrega diária das refeições será efetuada nos locais abaixo descritos:

- a) CASA DE PRIVAÇÃO PROVISÓRIA DE LIBERDADE LUCIANO ANDRADE LIMA - CPPL I - BR 116 - Km 17 - Pedras Itaitinga - Ce
- b) CASA DE PRIVAÇÃO PROVISÓRIA DE LIBERDADE PROF. CLODOALDO PINTO - CPPL II - BR 116 - Km 27 - Itaitinga/CE.
- c) CASA DE PRIVAÇÃO PROVISÓRIA DE LIBERDADE JOSÉ JUCÁ NETO - CPPL III - BR 116 - Km 27 - Itaitinga/CE
- d) CENTRO DE TRIAGEM E OBSERVAÇÃO CRIMINOLÓGICA - CTOC - BR 116 - Km 27 - Aquiraz - CE
- e) UNIDADE PRISIONAL DESEMBARGADOR FRANCISCO ADALBERTO DE OLIVEIRA BARROS LEAL- BR 020 - km 03, Entrada do Aterro Sanitário - Caucaia - Ce
- f) UNIDADE PRISIONAL PROF. JOSÉ SOBREIRA AMORIM- Rodovia BR 116 -Km 17 - Pedras - Itaitinga- Ce
- g) SEGURANÇA MÁXIMA - Rodovia BR 116 Km 27 - Aquiraz- CE -
- h) UNIDADE PROVISÓRIA REGIONAL - UPR - Av. Celso da Silva Assunção 990 - Horizonte- Ce

CLÁUSULA QUARTA - DO QUANTITATIVO

QUANTITATIVO DE REFEIÇÃO PARA COMUNIDADE CARCERÁRIA (PRESOS) DAS UNIDADES PRISIONAIS: CPPL I, CPPL II, CPPL III, UP CAUCAIA, UPPJSA, CTOC, SEGURANÇA MAXIMA e UPR, PELO PERÍODO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS			
PÚBLICO ALVO	QUANTITATIVO (PRESO)	REFEIÇÃO	QUANTITATIVO TOTAL DE REFEIÇÃO
PRESO	13.351	CAFÉ DA MANHÃ	2.403.180
PRESO	13.351	ALMOÇO	2.403.180
PRESO (Idosos e doentes crônicos)	400	LANCHE	72.000
PRESO	13.351	JANTAR	2.403.180
PRESO	13.351	CEIA	2.403.180

QUANTITATIVO DE REFEIÇÃO PARA SERVIDOR EM EXERCÍCIO NAS UNIDADES PRISIONAIS: CPPL I, CPPL II, CPPL III, UP CAUCAIA, UPPJSA, CTOC, SEGURANÇA MAXIMA e UPR, PELO PERÍODO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS			
PÚBLICO ALVO	QUANT. (SERVIDOR)	REFEIÇÃO	QUANT. TOTAL REFEIÇÃO
SERVIDOR	2.184	CAFÉ DA MANHÃ	393.120
SERVIDOR	1.092	ALMOÇO (acompanhado de	196.560



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

		/SUCO/SOBREMESA)	
SERVIDOR	1.092	LANCHE	196.560
SERVIDOR	1.092	JANTAR (acompanhado de /SUCO/SOBREMESA)	196.560
SERVIDOR	1.092	CEIA	196.560

OBS 1. : O número estimado de refeições diárias obrigatórias e, do material de consumo (KIT I e KIT II) não é fixo, podendo variar para maior ou menor de acordo com a flutuação da população prisional e, com a demanda da Secretaria da Administração Penitenciária (período de férias, feriados prolongados, fins de semana, etc.), desde que haja autorização expressa da Célula de Compras e Logística – CECOL/COAD/SAP, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º, art. 65, Lei Federal nº 8.666/93.

OBS 2. : O CAFÉ DA MANHÃ destinado aos servidores é solicitado em dobro, em relação às demais refeições, considerando a intensa movimentação de procedimentos durante o as primeiras horas da manhã, as equipes dos plantões diurnos e noturnos trabalham de forma concomitante, a fim de que não haja interrupção nos serviços prestados nas Unidades Prisionais

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS E DO REAJUSTAMENTO

5.1. O preço contratual global importa na quantia de **R\$ 28.504. 026,00 (vinte e oito milhões quinhentos e quatro mil e vinte e seis reais)**, incluso todos os custos diretos e indiretos, necessários ao cumprimento integral do objeto.

5.2. O preço é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da CONTRATADA, exclusivamente no Banco Bradesco S/A, conforme Lei nº 15.241, de 06 de dezembro de 2012.

6.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

6.2. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações do Termo de Referência da Célula de Compras e Logística – CECOL /SAP, exarada no Processo nº 11424405/2019/SAP e, seus anexos

6.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

6.4.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Estaduais; Certidão Negativa de Débitos Municipais; Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

6.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Caso a documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos:
(2019) - 18100002.14.122.004.23010.03.339039.10000.0 - 2758

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo de vigência do contrato é de 180(cento e oitenta) dias, contado a partir do dia 01 de janeiro de 2020.

8.1.1. A publicação resumida do instrumento de contrato dar-se-á na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.2. O prazo de execução do objeto contratual é de 180(cento e oitenta) dias, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1. A CONTRATADA deverá apresentar à Administração da CONTRATANTE, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, em conformidade com o disposto no art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993, vedada à prestação de garantia através de Título da Dívida Agrária.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. Quanto à execução:

10.1.1. O objeto contratual deverá ser executado em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência da Dispensa de Licitação nº. 014/2019/SAP, constantes nos autos do Processo nº 11424405/2019/SAP e, nos subitens seguintes, a contar do recebimento da ordem de serviço ou instrumento equivalente.

10.1.2. A prestação dos serviços de armazenamento, produção e porcionamento das refeições deverá ser em uma cozinha industrial própria da Contratada, que atenda às condições higiênico-sanitárias postas na Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e, que não exceda a distância máxima de **55 km (cinquenta e cinco quilômetros)** das unidades prisionais beneficiadas com o objeto, em virtude da manutenção das características alimentares.

10.1.2.1. Os equipamentos, móveis e aparelhos eletrodomésticos que compõem a cozinha industrial da Contratada deverão estar em concordância com a Legislação vigente, em especial a RDC n.º. 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e alterações.

10.1.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um profissional, nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

10.1.4. O processo operacional envolverá a elaboração mensal do cardápio diário completo, aquisição, armazenamento, controle do quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, pré-preparo e cozimento dos alimentos, coleta diárias de amostras da alimentação preparada, porcionamento uniforme acondicionamento das refeições.

10.1.5. Os cardápios serão elaborados por nutricionista da Contratada, atendendo as especificações estabelecidas no Anexo I, deste instrumento (COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS) e, submetido à aprovação da nutricionista da Contratante com 15 (quinze) dias de antecedência.

10.1.6. O cardápio deverá apresentar preparações variadas, priorizando as mais aceitas, observando a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

10.1.7. Nas refeições almoço e jantar, além da composição básica do prato (arroz e feijão), deverão ser oferecidos acompanhamentos a base de derivados de carne e/ou vegetais, obedecendo-se às quantidades mínimas prontas para o consumo em "*per capita*" indicados no Anexo – I, deste instrumento.

10.1.8. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um nutricionista do quadro permanente da Contratada, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição, com a prévia anuência do nutricionista da Contratante.

10.1.9. Os cardápios referentes às dietas para presos/pacientes serão elaborados de acordo com a prescrição do médico ou do nutricionista.

10.1.10. Os preceitos alimentares característicos, HIPOSSÓDICA, HIPOGLICÊMICA, HIPOLIPÍDICA, HIPOCALÓRICA, HIPERPROTEICA, LIQUIDA, LÍQUIDA COMPLETA, BRANDA, BRANDA SEM SAL E OUTRAS quando necessário, ficarão sob a responsabilidade do nutricionista do quadro de pessoal permanente da Contratada.

10.1.11. O prato principal do cardápio de refeição diária deverá ser diferenciado entre os turnos, almoço e jantar.

10.1.12. A Contratada deverá elaborar cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Mães.

10.1.13. O cardápio completo mensal para os servidores deverá ser fixado em local visível no refeitório das dependências da Contratante.

10.1.14. A preparação das refeições obedecerá às condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, Resolução RDC n.º 216/2004, da ANVISA, seguindo o cardápio, elaborado



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

mensalmente pela nutricionista do quadro de pessoal da Contratada, com a anuência da nutricionista da Contratante

10.1.15. Deverá haver rígida observância no preparo de quaisquer alimentos em todas as suas fases, em especial quanto à consistência, princípios nutritivos, técnicas de culinária, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações dos alimentos, quando do preparo de quaisquer refeições.

10.1.16. A Contratada deverá fazer o porcionamento das refeições atendendo a composição *per capita* e temperatura, estabelecidas no Anexo – A, deste instrumento, observadas a apresentação quando destinada a presos e servidores.

10.1.17. O porcionamento das refeições destinado aos presos será uniforme e individual, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo, dessa forma, a qualidade das refeições e equivalência até o momento do consumo, ainda:

- a) O pão francês servido no desjejum e lanche deverá estar acondicionado de dois em dois, em embalagem primária saco plástico, etiquetado com prazo de validade e embalagem secundária caixa de polietileno, fechada com tampa;
- b) O café preto e o leite com café deverão estar porcionados em garrafas térmicas, higienizadas e, fechadas, conservado em temperatura adequada e pronto para o consumo;
- c) O suco deverá estar porcionado em recipiente térmico, higienicamente fechado, conservado em temperatura adequada, gelado e pronto para o consumo;
- d) As garrafas térmicas deverão ser adequadas em tamanho compatível aos aparelhos de RAIOX (60cm x 40cm) instalados nas unidades prisionais em conformidade com as normas de segurança estabelecidas;
- e) O almoço e o jantar serão porcionados em embalagens individuais de alumínio tipo marmite, com capacidade para 750 ml, etiquetadas com prazo de validade e acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o momento da entrega, a fim de conservar a temperatura dos alimentos.

10.1.18. As refeições diárias destinada aos SERVIDORES PÚBLICOS serão fornecidas a granel, porcionadas em cubas de aço inox com tampa em balcão e servidas no sistema "buffet/self-service" nos refeitórios de cada unidade prisional, sendo:

- a) O desjejum e lanche (pão francês, bolo, bolachas, etc.), deverão estar acondicionados individualmente em embalagem primária saco plástico, etiquetada com prazo de validade e embalagem secundária caixa de polietileno, fechada com tampa;
- b) O café preto e o leite com café deverão estar porcionados em garrafas térmicas, higienizadas e fechadas, conservado em temperatura adequada e pronto para o consumo;
- c) O suco deverá estar porcionado em recipiente térmico, higienicamente fechado, conservado em temperatura adequada, gelado e pronto para o consumo;



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

- d) As garrafas térmicas deverão ser adequadas em tamanho compatível aos aparelhos de Raio X (60cm x 40cm), instalados nas unidades prisionais, em conformidade com as normas de segurança estabelecida.
- e) As saladas, bem como seu tempero, deverão ser servidas separadamente da alimentação quente, em cubas de aço inox e deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos (*hot Box ou isobox*), em condições de refrigeração, higienização e conservação, para mantê-las em condições de consumo.

10.1.19. A Contratada deverá acondicionar as refeições porcionadas em recipientes isotérmicos (caixas hot Box), que ficarão na unidade prisional até que a distribuição das refeições seja efetivada.

10.1.20. O acondicionamento das refeições porcionadas deverá ser realizado no tempo máximo de 60(sessenta) minutos antes do horário de transporte.

10.1.21. As refeições diárias deverão ser transportadas em veículos próprios da Contratada, equipados nos termos da legislação pertinente (RDC 216/2004), em condição de higiênico sanitária, temperatura e conservação adequada do local de preparo até as instalações da Contratante.

10.1.21.1. O veículo deverá ser próprio da Contratada, em virtude dos procedimentos de segurança dos Complexos Penitenciários.

10.1.22. O veículo carregado deverá ser vedado por um lacre de segurança com código, o qual será aberto somente na presença do servidor responsável pelo recebimento e conferido com o Pedido de Refeições Diárias.

10.1.23. É vedada a condução de pessoas no compartimento destinado ao transporte de alimentos.

10.1.24. O descarregamento das refeições prontas para preso e servidor nas unidades beneficiadas com o objeto será de responsabilidade da Contratada.

10.1.25. A distribuição das refeições prontas no interior das unidades prisionais destinada a comunidade carcerária ficará sob a responsabilidade da administração e, o porcionamento das refeições no refeitório destinada aos servidores, a cargo da CONTRATADA.

10.1.26. A contratada deverá manter veículos e funcionários em número suficiente, com possibilidade de substituição, sempre que houver necessidade, evitando que lapsos temporais acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e **organolépticas** (cor, odor, sabor, aparência e consistência).

10.1.27. Os custos referentes ao serviço de transporte de refeições diárias e demais despesas eventuais, que porventura sobrevier do presente fornecimento será de responsabilidade da CONTRATADA.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

10.1.28. Executar, as suas expensas, os trabalhos de recolhimento e remoção de sobras de refeições em sacos plásticos apropriados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

11.1. Quanto à entrega:

11.1.1. O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas no Anexo I- Termo de Referência da Dispensa n.º014/2019, nos endereços, prazos e horários previstos nos subitens seguintes.

11.1.2. O Material Instrumental e o de Consumo, especificados no 3.2.1., letras “a” e “b”, deverão ser entregues nas unidades prisionais, descritas no subitem 3.3, no início da execução deste Contrato, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da ordem de serviço.

11.1.3. As refeições prontas serão entregues nas unidades prisionais listadas no subitem 3.3., deste instrumento, em conformidade com o Pedido de Refeições elaborado pela administração das unidades, o qual indicará a quantidade necessária ao atendimento diário, baseado na população carcerária, assim como no efetivo de servidores.

11.1.4. O serviço de fornecimento de alimentação será efetuado de **segunda-feira a domingo, inclusive feriados, IMPRETERIVELMENTE** nos horários abaixo estabelecidos:

HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS		
REFEIÇÃO	PÚBLICO ALVO	HORÁRIO DE ENTREGA
CAFÉ DA MANHÃ	PRESO E SERVIDOR	Entre 06:00 e 7:00 horas
ALMOÇO	PRESO E SERVIDOR	Entre 11:00 e 11:30 horas
LANCHE	PRESO (presos idosos e doentes crônicos) E SERVIDOR	Entre 11:00 e 11:30 horas
JANTAR	PRESO E SERVIDOR	Entre 17:30 e 18:00 horas
CEIA	PRESO E SERVIDOR	Entre 17:30 e 18:00 horas

11.1.5. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de execução, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

11.2. Quanto ao Recebimento:

11.2.1. O recebimento das refeições dar-se-á por pessoa designada pela Contratante, para verificação da conformidade com as especificações no Anexo 1 - Termo de Referência certificando-se por amostragem que todas as condições estabelecidas foram atendidas.

11.2.2. A Contratada fará a substituição das refeições que comprovadamente apresentem em desacordo com as especificações deste Instrumento, às suas expensas, no prazo máximo de 2 (duas) horas da comunicação da Contratante.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
*Secretaria da Administração
Penitenciária*

11.2.3. Conferidas as especificações (qualitativas e quantitativas), a Contratante fará a coleta de amostras individualizadas de cada refeição diária, que serão mantidas sob refrigeração nas dependências da unidade prisional beneficiada, por mínimo, 48 (quarenta e oito) horas, para eventuais análises laboratoriais, os quais os custos para a realização das análises serão de responsabilidade da Contratada

11.2.4. Eventuais ocorrências serão registradas em sistema da Contratante para providências necessárias.

11.2.6. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas, e, conseqüente, aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

12.2. Manter durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

12.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato da CONTRATANTE proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

12.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

12.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.7. Refazer o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações do Termo de Referência, no prazo de 02 (duas) hora(s) contados da sua notificação.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

12.8. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da CONTRATANTE.

12.9. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no Título II, Capítulo V, da CLT, e demais normas do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e a medicina do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

12.10. Disponibilizar nos termos da Lei nº 15.854, de 24/09/2015, vagas de empregos a presos em regime semiaberto, aberto, em livramento condicional e egressos do sistema prisional e aos jovens do sistema socioeducativo entre 16 e 18 anos, que estejam cumprindo medida de semiliberdade. Caso a execução contratual não necessite, ou necessite de 5 (cinco) ou menos trabalhadores, a reserva de vagas será facultativa.

12.10.1. Encaminhar mensalmente, respectivamente, à CISPE/SAP e à SPS, a folha de frequência dos presos e egressos e/ou jovens do sistema socioeducativo, contemplados com a reserva de vagas. Caso a contratação não esteja obrigada a disponibilizar vagas nos termos da Lei nº 15.854, de 24/09/2015 ficará dispensada do envio da folha de frequência.

12.11. Utilizar, sobre o valor das refeições, um percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de gêneros alimentícios provenientes de fornecedores ou organizações fornecedoras da agricultura familiar definidos no art. 2º, incisos II e III da Lei nº 15.910/2015, devidamente inscritos no Cadastro de Fornecedores da Agricultura Familiar, sob a responsabilidade da Secretaria do Desenvolvimento Agrário – SDA.

12.12. Apresentar documento fiscal de transferência dos agricultores e/ou organizações da Agricultura Familiar após a entrega estabelecida em cronograma firmado.

12.13. Implantar e manter programas voltados à reciclagem do óleo comestível, tais como: destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento para a produção de sabão, objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduos, diretamente na rede de esgoto

12.14. Manter a cozinha em boas condições de higiene, livre de pragas urbanas (moscas, baratas, ratos, etc.), fazendo, quando necessário, o controle químico (dedetização) por empresa especializada.

12.15. Conservar a caixa d'água que abastece a cozinha industrial limpa e apresentar laudo laboratorial de análise da água utilizada na confecção das refeições, quando solicitado pela Contratante.

12.16. Manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para a execução do objeto, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis.

12.17. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

12.18. Responsabilizar - se pelo controle de qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, observando datas de vencimento e alterações de características, ainda que dentro da validade.

12.19. Responsabilizar-se pelo serviço de transporte de refeições, que implica em toda a operacionalização de condução e de descarregamento na unidade prisional.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Serviço.

13.2. Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações.

13.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato.

13.4. Notificar a CONTRATADA, de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

13.5. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste contrato.

13.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Sra. SARA FARIAS BARBOSA, Coordenadora da Célula de Compras e Logística - CECOL/SAP, especialmente designada para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, doravante denominado simplesmente de GESTORA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais na esfera civil e criminal, às seguintes penalidades:

15.1.1. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, e, se for o caso, será descredenciado do cadastro de fornecedores da Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

15.1.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela CONTRATANTE.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

15.1.3. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, se ficar comprovada a existência das seguintes irregularidades:

- a) Apresentar Documentação Falsa;
- b) Ensejar o Retardamento da Execução do Objeto Contratual;
- c) Comportar-se de Modo Inidôneo;
- d) Cometer Fraude Fiscal;
- e) Fizer Declaração Falsa;

15.2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as seguintes multas:

15.2.1. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da nota fiscal do mês de referência, nos casos de:

- a) Atraso superior a 15 (quinze) minutos no horário de entrega das refeições diárias;
- b) Cardápio diferente do aprovado;
- c) Falta de etiqueta nos "Hot Box" e marmitex, contendo todas as informações de especificação;
- d) Pão fornecido fora das embalagens específicas;
- e) Atraso no envio dos cardápios para aprovação.

15.2.2. Multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor da nota fiscal do mês de referência, nos casos de:

- a) Temperatura de conservação inferior ao especificado neste edital;
- b) Falha na reposição de utensílios ("Hot Box", garrafas térmicas, utensílios de servir);
- c) Má apresentação das preparações fornecidas.

15.2.3. Multa de 2,0% (dois por cento) sobre o valor da nota fiscal do mês de referência, nos casos de:

- a) Veículo sem lacre e em más condições de higiene do veículo e das embalagens (garrafas térmicas, caixas de "Hot Box e recipiente interno, vasilhame de salada, pão, etc.);
- b) Peso per capita abaixo do especificado, que não atenda ao número de comensais;
- c) Sabor e odor característicos de "comida azeda", ou extremamente salgada;
- d) Presença de objetos estranhos, tais como: insetos, pedras, pedaços de utensílios, etc;
- e) Instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como equipamentos, móveis, utensílios e recursos humanos em desacordo com a legislação vigente;
- f) Não envio dos cardápios para aprovação;
- g) Má qualidade ou falta de procedência das matérias primas utilizadas.

15.3. As multas acima referenciadas são autônomas, a aplicação de uma não exclui a da outra.

15.4. Se não for possível o pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes, a CONTRATADA recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão CONTRATANTE. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

15.5. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

CLAÚSULA DÉCIMA SEXTA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

16.1. O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "**prática corrupta**": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "**prática fraudulenta**": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "**prática coercitiva**": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- d) "**prática obstrutiva**":
 - 1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;
 - 2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

16.2. O CONTRATANTE, garantida a prévia defesa, aplicará as sanções administrativas pertinentes, previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, se comprovar o envolvimento de representante da empresa ou da pessoa física CONTRATADA em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas ou coercitivas, na execução do contrato, sem prejuízo das demais medidas administrativas, criminais e cíveis.

CLAÚSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

17.1. A inexecução total ou parcial deste contrato e a ocorrência de quaisquer dos motivos constantes no art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993 será causa para sua rescisão, na forma do art. 79, com as consequências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.

17.2. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pela CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso XII, do art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie.

CLAÚSULA DÉCIMA OITAVA – CONDIÇÃO RESOLUTIVA

18.1. A presente contratação será realizada com condição RESOLUTIVA, estabelecendo a possibilidade de extinção do contrato antes do prazo, em razão do procedimento licitatório, Pregão Eletrônico nº. 20190032/Processo nº 08001264/2019



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. Fica eleito o Foro do município de Fortaleza, capital do Estado do Ceará para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO ANEXO

20.1. Constitui parte integrante deste Contrato o anexo:

ANEXO I – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Fortaleza (CE), 23 de DEZEMBRO de 2019.

MAIQUEL ANDERSON CAVALCANTE MENDES
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

Idalina Sampaio Muniz Gomes de Mattos
IDALINA SAMPAIO MUNIZ GOMES DE MATTOS
ISM GOMES DE MATTOS EIRELI

SARA FARIAS BARBOSA
GESTORA DO CONTRATO

Testemunhas:

1. Caela Jéssica O.P. Mesquita
NOME/RG/CPF 060.086.833-82

2. _____
NOME/RG/CPF



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

ANEXO 1- COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO CARDÁPIO COMUNIDADE CARCERÁRIA	
COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)	
CAFÉ DA MANHÃ	QUANTITATIVO
PÃO FRANCES - no mínimo 50g cada, fatiado ao meio e passado no mínimo 10g de margarina/manteiga cada. Devendo ser servido 05 (cinco) vezes por semana; ou	02 unidades
BISCOITO Salgado tipo Cream-Cracker – Devendo ser servido 02 (duas) vez por semana;	10 unidades
CAFÉ PURO ADOÇADO – Devendo ser servido 03 (três) vezes por semana; e	300 ml
CAFÉ COM LEITE ADOÇADO – Devendo ser servido 04 (quatro) vezes por semana.	300 ml
OBSERVAÇÃO: O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.	
ALMOÇO E JANTAR	QUANTITATIVO
BÁSICO DIÁRIO - compreende ARROZ e FEIJÃO, uma opção de PRATO PRINCIPAL e os COMPLEMENTOS 1 e 2.	
PER CAPITA TOTAL - 600G (SEISCENTOS GRAMAS)	
ARROZ agulhinha, tipo 1 – branco.	200 gramas
FEIJÃO, tipo 1 - com variações diárias: carioca, corda, preto, branco.	150 gramas
BAIÃO – conforme básico diário, 200g de arroz e 150g de feijão.	350 gramas
PRATO PRINCIPAL/VARIAÇÕES	
É proibida a utilização de ovo, salsicha e soja como PRATO PRINCIPAL, apenas como itens para COMPLEMENTO.	
CARNE BOVINA SEM OSSO – com variações: bife, tiras assadas, picados e mólda.	130 gramas
CARNE BOVINA COM OSSO – com variações: costela, bisteca.	180 gramas
CARNE BOVINA SEM OSSO COM MOLHO – sendo 130 gramas de carne e 20 gramas de molho. Variações: almôndegas, picadinho (cubos de carne de no mínimo 20g cada), bife ao molho.	150 gramas
OBSERVAÇÃO: Carne bovina deverá ser servido 05 vezes por semana. É proibida a utilização de proteínas com osso para pesos abaixo de 130g.	
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – com variações: 180 gramas assada, frita grelhada ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 200 gramas	Totalizando 200 gramas
PEITO DE FRANGO – 130 gramas, com variações: assado, frito, grelhado ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas).	totalizando 150 gramas
OBSERVAÇÃO: Frango: 5 vezes por semana, sendo assado no mínimo 01 vez por semana e no mínimo 01 vez por semana tipo peito	
FILÉ DE PEIXE – 130 gramas, com variações: assado, frito, grelhado, ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas). Somente Período Pascal, ou quando solicitado pelo Nutricionista	totalizando 150 gramas
CARNE SUÍNA SEM OSSO – 130 gramas, com variações: assada, frita ou ao molho, (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas).	totalizando 150 gramas
CARNE SUÍNA COM OSSO – 180 gramas, com variações: assada, frita,	Totalizando



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 200 gramas).	200 gramas
OBSERVAÇÃO: suíno: no mínimo 01 vez por semana	
LINGUIÇA – com variações: assada/grelhada/frita.	120 gramas
FEIJOADA –sendo 150g de feijão, conforme o básico diário, acrescentado de no mínimo 130g de carne sem osso ou 180g de carne com osso.	280 gramas
OBSERVAÇÃO: Feijoada, Dobradinha ou Panelada e Linguiça no máximo 01 vez por semana.	
COMPLEMENTOS 1 (à base de massas e farinhas apenas 01 (um) tipo)	
MACARRÃO –, com variações: espaguete, parafuso, talharim.	80 gramas
FAROFA –, com variações: ovos, bacon, torresmo, cenoura, acebolada, de cuscuz, calabresa, paçoca.	70 gramas
COMPLEMENTOS 2 (à base de vegetais apenas 01 (um) tipo)	
BATATA – com variações: soutê, assada, corada, doce, frita, cozida, purê	80 gramas
MACAXEIRA – com variações: frita, cozida, amanteigada, purê.	80 gramas
SALADA DE LEGUMES COZIDOS –,com variações: batata, cenoura, chuchu, beterraba, macaxeira, abóbora, outros.	80 gramas
SALADA CRUA - com variações: acelga, alface, cenoura, beterraba, repolho, outros.	50 gramas
OBSERVAÇÃO: Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmitta: repolho, acelga, couve-flor e outros.	
LANCHE DESTINADOS A DOENTES CRÔNICOS e IDOSOS - Itens I	QUANTITATIVO
OBSERVAÇÃO: Será solicitado apenas, sob prescrição Médica/Nutricionista para grupos de Doentes Crônicos Idosos Item III	
VITAMINA DE POLPA DE FRUTAS – adoçado devendo ser servido 04 (quatro) vezes por semana.	300 ml
CAFÉ PURO ADOÇADO – Devendo ser servido 03 (três) vezes por semana; e	300 ml
BOLO – devendo ser servido 03 (três) vezes por semana	01 fatia no mínimo 100 g
BISCOITO - doce tipo maisena, devendo ser servido 04(quatro) vezes por semana.	06 (seis) unidades
CEIA NOTURNA – ITENS I	QUANTITATIVO
PÃO FRANCES Devendo ser servido 07 (sete) vezes por semana;	02 unidades no mínimo 50g cada
SUCO DE FRUTA concentrado adoçado - Devendo ser servido 04 (quatro) vezes por semana	300 ml
CAFÉ COM LEITE ADOÇADO – Devendo ser servido 03 (três) vezes por semana.	300 ml

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO - SERVIDOR

(PER CAPITA PORÇÃO EM GRAMAS)

CAFÉ DA MANHÃ	QUANTITATIVO
PÃO FRANCÊS – fatiado ao meio e passado no mínimo 10g de margarina/manteiga, com queijo (20g), presunto (15g) e ovos mexidos (30g) devendo ser servidos em cubas separadas 07 vezes por semana e	01 unidade, no mínimo 50g
BOLO - devendo ser servido, 01 vez por semana; ou	01 fatia de no mínimo 100 gramas
BISCOITO Salgado tipo Cream - Cracker, devendo ser servido 01 (uma) vez por semana ou,	6 (seis) unidades
TAPIOCA – 1 unidade no mínimo 50 gramas e passado no mínimo 10	1 unidade no mínimo 50



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

g de margarina/manteiga, Devendo ser servido 02 (duas) vezes por semana; ou	gramas
CUSCUZ - Devendo ser servido, 02 vezes por semana; ou	01 fatia de no mínimo 100 gramas
CALDO DE CARNE -, Devendo ser servido 01 (uma) vez por semana;	250 ml
CAFÉ COM LEITE - servido separadamente, 7 vezes por semana; OBSERVAÇÃO: Acompanhar açúcar e adoçante separadamente	150ml de café 150ml de leite
ACHOCOLATADO ou bebida láctea fermentada servido 03 (três) vezes por semana;	300 ml,
SUCO DE POLPA DE FRUTA concentrado adoçado. Devendo ser servido 04 (quatro) vezes por semana;	300ml
PORÇÃO DE FRUTA - Devendo ser servido 07 (sete) vezes na semana;	mínimo 80 gramas
OBSERVAÇÃO: O CAFÉ SERVIDO DEVERÁ TER CERTIFICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC.	
ALMOÇO E JANTAR	QUANTITATIVO
BÁSICO DIÁRIO - compreende ARROZ e FEIJÃO mais 02 (dois) opções de PRATO PRINCIPAL e, os COMPLEMENTOS 1 e 2. PER CAPITA TOTAL - 600G (SEISCENTOS GRAMAS)	
ARROZ, agulhinha, tipo 1 - com variações diárias: branco, à grega, risoto, carreteiro.	200 gramas
FEIJÃO, tipo 1 - com variações diárias: carioca, corda, preto, branco.	150 gramas
BAIÃO - conforme básico diário, 200g de arroz e 150g de feijão	350 gramas
PRATO PRINCIPAL/VARIAÇÕES É proibida a utilização de ovo, salsicha e soja como PRATO PRINCIPAL, apenas como itens para COMPLEMENTO	
CARNE BOVINA SEM OSSO - com variações: bife, moída, tiras assadas, picados, à milanesa.	130 gramas
CARNE BOVINA COM OSSO - com variações: costela, bisteca.	180 gramas
CARNE BOVINA SEM OSSO COM MOLHO - sendo 130 gramas de carne e 20 gramas de molho. Variações: almôndegas, picadinho (cubos de carne de no mínimo 20g cada), bife à rolê, bife ao molho.	150 gramas
OBSERVAÇÃO: Carne bovina deverá ser servida 08 vezes por semana. É PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE PROTEÍNAS COM OSSO PARA PESOS ABAIXO DE 180G.	
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - com variações: assada, frita, grelhada ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 200 gramas).	180 gramas
PEITO DE FRANGO -, com variações: assado, frito, grelhado, à milanesa ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas).	130 gramas
OBSERVAÇÃO: Frango: 08 vezes por semana, sendo assado no mínimo 02 vezes por semana e no mínimo 02 vezes por semana tipo peito.	
FILE DE PEIXE - com variações: assado, frito, grelhado, à milanesa ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas).	130 gramas
CARNE SUÍNA SEM OSSO - com variações: assada, torrada ou	130 gramas



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

ao molho, (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas).	
CARNE SUÍNA COM OSSO – com variações: assada, frita, ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 200 gramas).	180 gramas
CARNE DE SOL – com variações; assada/grelhada/frita	130 gramas
CARNE DE CARNEIRO – com variações: assada/grelhada ou cozida ou ao molho (sendo o molho com 20 gramas, totalizando 150 gramas).	130 gramas
OBSERVAÇÃO: Peixe, carne de sol, suíno e carne de carneiro: no mínimo 02 vezes por semana	
DOBRADINHA ou PANELADA sem osso	160 gramas
LASANHA – com variações de carne ou frango	150 gramas
LINGÜIÇA – com variações: assada/grelhada/frita.	130 gramas
FEIJOADA – sendo 150g de feijão, conforme o básico diário, acrescentado de no mínimo 130g de carne sem osso ou 180g de carne com osso.	280 gramas
OBSERVAÇÃO: Feijoada, Dobradinha ou Panelada, Lasanha e Lingüiça no máximo 01 vez por semana.	
COMPLEMENTO 1 - à base de massas e farinhas, apenas 01 (um) tipo	
MACARRÃO – com variações: espaguete, parafuso, talharim	80 gramas
FAROFÁ – com variações: ovos, bacon, torresmo, cenoura, acebolada, de cuscuz, calabresa, paçoca	70 gramas
TORTAS – com variações: legumes, frios, outros.	80 gramas
COMPLEMENTO 2 - à base de vegetais, apenas 01 (um) tipo	
SOUFLES – com variações: cenoura, chuchu, ervilha, legumes, outros.	80 gramas
BATATA – com variações: soutê, assada, corada, doce, frita, cozida, purê	80 gramas
MACAXEIRA – com variações: frita, cozida, amanteigada, purê.	80 gramas
SALADA DE LEGUMES COZIDOS –, com variações: batata, cenoura, chuchu, beterraba, macaxeira, abóbora, outros.	80 gramas
SALADA CRUA - com variações: acelga, alface, cenoura, beterraba, repolho, outros.	50 gramas
OBSERVAÇÃO: TODAS AS PER CAPITAS ACIMA CITADAS NOS CARDÁPIOS SÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO.	
SUCO	
QUANTITATIVO	
SUCO DE POLPA DE FRUTA concentrado adoçado. Devendo ser servido 07 (sete) vezes por semana.	300 ml
SOBREMESAS	
QUANTITATIVO	
Serão servidos durante o ALMOÇO, doces industrializados embalados individualmente – 03 vezes por semana	30g cada unidade
Sobremesas elaboradas 04 (quatro) vezes por semana: gelatina, pudim, doce de leite, doce de mamão, entre outras.	Sobremesas elaboradas - 100g cada unidade
Serão servidos diariamente durante o JANTAR frutas da época.	80g cada fatia/unidade
LANCHE	
QUANTITATIVO	
PÃO FRANCÊS – fatiado ao meio e passado no mínimo 10g de margarina/manteiga, com queijo (20g), resunto (15g) e ovos mexidos (30g) devendo ser servidos em cubas separadas 07 (sete) vezes por semana e	01 unidade no mínimo 50g
BOLO – Devendo ser servido 01 vez por semana: ou	01 fatia de no mínimo (100g)



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Administração
Penitenciária

BISCOITO doce tipo maisena – devendo ser servido 01 vez por semana; ou	6(seis) unidades
PÃO DE QUEIJO – Devendo ser servido 01 vez por semana; ou	01 unidade de no mínimo 90g
SALADA DE FRUTAS – Devendo ser servido 01 (uma) vez por semana, com adicional de leite condensado servido separado; ou	200 ml.
PIZZA – Devendo ser servido 01 (uma) vez por semana: ou	01 fatia de no mínimo 100 gramas
TAPIOCA – passado no mínimo 10g de margarina/manteiga. Devendo ser servido 01 (uma) vez na semana; ou	01 unidade, no mínimo 50 gramas
SALGADO – Devendo ser servido 01 (uma) vez por semana;	01 unidade, no mínimo 100 gramas
CAFÉ COM LEITE – adoçado, e, separadamente (café e leite). Devendo ser servido (03) três vezes por semana;	150ml de café 150ml de leite
ACHOCOLATADO ou bebida láctea fermentada com polpa de fruta, servido 04 (quatro) vezes por semana;ou	300 ml
SUCO DE FRUTA (polpa) – devendo ser servido 04 (quatro) vezes por semana;	300 ml
CEIA	QUANTITATIVO
VITAMINA DE POLPA DE FRUTAS – adoçado	300 ml
BISCOITO DOCE - tipo Maria devendo ser servido 02(duas) vezes por semana.	06 unidades
SUCO DE FRUTA concentrado adoçado -	300 ml
SANDUICHE - sabor variado Devendo ser servido 02 (duas) vezes por semana	01 unidade
CALDO DE CARNE -, TORRADAS Devendo ser servido 02 (duas) vez por semana;	300 ml 03 unidades
CAFÉ COM LEITE – adoçado, e, separadamente (café e leite). BOLO – sabor variado Devendo ser servido 01 (uma) vez por semana;	300 ml 1 fatia (mínimo de 100g)

OBS 1.: Antes da porcionamento (montagem) das refeições, as preparações quentes devem estar em temperatura máxima em torno de 80°C e após a montagem em torno de 70°C;

OBS 2.: Para a distribuição dos alimentos quentes deverão ser obedecidas as seguintes temperaturas:

- Preparações a 60°C no máximo por 6 horas;
- Preparações abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas;
- Os alimentos quentes, na distribuição ou espera, em temperatura inferior a 60°C por mais de 3 horas devem ser desprezados;

OBS 3.: Para a distribuição dos alimentos frios deverão ser obedecidas as seguintes temperaturas:

- Preparações a 10°C ou mais por no máximo 4 horas;
- Preparações entre 10°C e 20°C por até 2 horas;
- Preparações acima de 21°C devem ser desprezadas;