



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
BRIGADA MILITAR - COE
BATALHÃO DE POLÍCIA DE GUARDA**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, **por demanda**, aos detentos do Presídio Policial Militar da Brigada Militar, localizado na cidade de Porto Alegre - RS.

A quantidade mensal dependerá do número de internos diariamente custodiados no PPM, o qual atualmente tem sua capacidade máxima de 68 (sessenta e oito) reeducandos.

ITEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	CAFÉ	68	2040	24480
2	ALMOÇO	68	2040	24480
3	JANTA	68	2040	24480

2. Motivação/Justificativa

Considerando a obrigatoriedade do Estado de prestar assistência material ao preso, de acordo com Lei de Execução Penal (LEP), Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que prevê em seu “Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no **fornecimento de alimentação**, vestuário e instalações higiênicas”;

Considerando que o Presídio Policial Militar não possui cozinha adequada para confecção da alimentação para os detentos, tampouco efetivo especializado para preparação das refeições;

Considerando que o serviço a ser contratado é essencial e que sua prestação não pode ser descontinuada, podendo sua suspensão acarretar diversas complicações ao serviço;

Diante do exposto acima, constata-se a necessidade da contratação de uma empresa especializada para fornecer alimentação aos detentos do Presídio Policial Militar.



3. Especificações técnicas

As refeições deverão ser entregues no Presídio Policial Militar de Porto Alegre, de acordo com os seguintes horários:

- Café da manhã entre 06h30min as 08h30min;
- Almoço entre 11h30min as 13h30min;
- Jantar entre 18h30min as 20h30min;

Composição e porcionamento da refeição:

Café da manhã:

- a. Leite integral (300ml);
- b. Café (300ml);
- c. Pão (100g); ou 2 (duas) fatias de pão sanduiche; ou 2 (duas) fatias de cuca (150g); ou 2 (duas) fatias de bolo (milho, cenoura, laranja, chocolate, entre outros, 150g);
- d. Presunto magro 1 fatia (20g); ou mortadela 1 fatia (20g); queijo lanche 1 fatia (20g).

Almoço e Jantar:

- a. Salada mista (150g entre verduras e legumes) em embalagem individual;
 - b. Arroz branco cozido (200g);
 - c. Feijão ou lentilha em diferentes formas de preparo (200g) em embalagem individual;
 - d. Carne de 1ª qualidade exemplos alcatra (150g), coxão mole (150g), vazio (150g) ou peito de frango s/ osso (150g) ou peito de frango com osso (150g) ou coxa / sobrecoxa (150g) ou filé de peixe sem pele e sem espinha (150g) exemplo (merluza).
 - e. Guarnição: Macarrão (100g) ou batata inglesa (100g) ou batata doce (100g) ou mandioca (100g) ou polenta (100g) sob diversas formas de preparação, fritos, cozidos, assados, com molho ou purês (100g);
 - f. Sobremesa – doce em porcionamento individual tipo goiabada, bananada, cocada, doce de leite, pudim, gelatina, cremes, mousses (100g) com frequência de 2 vezes na semana ou fruta (100g em embalagem individual) com frequência de 5 vezes na semana;
 - g. Suco de fruta industrializado (sabores variados), que sejam servidos em caixa ou garrafa original (200ml), a ser distribuído individualmente para cada apenado;
 - h. A confecção de alimentação diferenciada para apenados que apresentarem restrições alimentares, conforme prescrição médica, como dieta pastosa, por motivo de dificuldade de mastigação e/ou deglutição.
- **DIETA PASTOSA:** consiste em uma dieta composta por preparações em forma de mingau e papa, rica em fibras.
 - **OBJETIVO:** fornecer uma alimentação para pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição (ato de engolir), em pós-operatórios e casos neurológicos e



que promova uma digestão eficiente. Esta pode estar prejudicada por falta de dentes, dificuldades de deglutição de pós-operatório, insuficiência respiratória, câncer de faringe ou esôfago.

- **PREPARAÇÕES INDICADAS:** alimentos em forma de purê, mingau, carnes batidas, desfiadas ou trituradas, chimia ou geleia, ovos exceto frito, sopas, frutas cozidas ou amassadas, sucos ou vitaminas, purês, papa de frutas, caldo de leguminosas (feijão, lentilha, ervilha) ou a leguminosa liquidificada, arroz papa ou liquidificado, polenta mole, massa bem cozida ou liquidificada, pão massinha.

A empresa contratada deverá manter, em seu quadro de pessoal, um nutricionista responsável, para eventuais necessidades de ajustes, e elaboração dos cardápios e fichas técnicas.

A alimentação fornecida deverá ser nutricionalmente equilibrada e estar em condições adequadas do ponto de vista higiênico-sanitário, conforme legislação vigente e apresentar bons aspectos sensoriais.

Os alimentos devem ser preparados, em todas as suas etapas, por pessoal comprovadamente capacitado e dentro de rigorosos padrões de higiene e segurança.

Os alimentos confeccionados e não consumidos na refeição não poderão ser utilizados posteriormente. Utilizar somente água filtrada no preparo das refeições.

A CONTRATADA deverá aplicar as legislações, portarias e regulamentos que estabelecem os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos e preparações.

Não poderão ser utilizadas substâncias artificiais para o amaciamento das carnes ou de outros compostos químicos com o objetivo de alterar as características desses alimentos.

A alimentação dos detentos deverá ser servida em prato/bandeja descartável com 03 ou 04 divisórias em material descartável resistente, respeitando a composição, porcionamento, e os respectivos horários, determinados pelo Presídio Policial Militar, deve contar com tampa e ser lacrado, para o seguro transporte.

As sobremesas deverão ser servidas em embalagem descartável resistente com tampa ou em sacos plásticos específicos para alimentos resistentes, como o caso das frutas servidas íntegras.

Os cardápios devem ser apresentados ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de fornecimento, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. Assim, também deve ser enviado, até a sexta-feira anterior, o cardápio completo a ser fornecido na semana seguinte. A comunicação pode ser feita por e-mail ou pelo whats app, a serem informados oportunamente.



A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento, valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, fibras e sódio).

Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA. A comunicação pode ser feita por e-mail ou pelo whats app, a serem informados oportunamente.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte energético necessário e boa aceitação por parte dos detentos.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados para os detentos em datas especiais (Natal, Ano Novo e Páscoa), determinado pela CONTRATANTE.

4. Qualidade dos gêneros alimentícios

Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), sendo que todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA.

A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados.

Todos os gêneros alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequem ao seu controle de qualidade.

Os gêneros e produtos deverão atender aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:

- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01 de 07/01/2000, Decreto nº 6.268, de 22/11/2007;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05/03/2001;



- INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, de 12/11/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 050, de 03/09/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 01/02/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24/11/2005.

As embalagens dos alimentos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos de identificação com a composição nutricional, data de fabricação e validade do gênero alimentício.

Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

RDC nº 360, 23/12/2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, 23/12/2003 – Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão seguir os padrões mínimos de qualidade e especificações descritos a seguir:

ARROZ E LEGUMINOSAS - Classificados como tipo 1, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: branco polido, classe grãos longos. Feijão dos tipos: carioquinha ou mulatinho (uso diário), preto, fradinho e branco. Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico.

FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES - Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina), amido de milho, fubá, sendo todos classificados como tipo 1. Massas com ovos ou recheada, seca ou fresca. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formatos característicos de cada tipo de massa.

FRUTAS - Seleccionadas em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, podridão, passados, murchos ou deformidades. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene. As frutas serão higienizadas de acordo com o processo descrito na legislação sanitária vigente, e embaladas nas dependências da CONTRATADA.



HORTALIÇAS - Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade. As hortaliças cebolinha, salsa, manjerição, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.

CARNES - De primeira qualidade.

OVOS - Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente e consistente; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Peso mínimo de 50g.

ÓLEOS VEGETAIS - Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo na cocção deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle. Deverão ser fornecidos sachê de 4 ml de azeite de oliva no almoço e jantar.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS - Poderá ser utilizado extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho inglês e molho shoyo.

POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADAS - Polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob as temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização. Os sucos destinados a detentos deverão industrializados de primeira qualidade, com Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura, ficando a critério da nutricionista da CONTRATANTE.

DOCES INDUSTRIALIZADOS - Os doces industrializados podem ser tipo bananada, doce de leite, cocada, pé de moça, cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, pudim de leite condensado. O peso dos doces deve seguir a tabela abaixo e deve ser servido embalado individualmente.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS - Sal refinado e iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodora), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição,



orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho podem ser utilizados.

5. Qualidade dos materiais descartáveis

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos.

As embalagens e os produtos citados abaixo devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente, devem trazer gravados a marca ou a identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.

Deverão atender às condições gerais da NBR 14865/2002 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e resolução 105 da vigilância sanitária.

Deverão ser avaliados e aprovados pelo CONTRATANTE previamente. Todos os materiais descartáveis deverão seguir os padrões de qualidade e especificações descritos a seguir:

- Para os pratos quentes: embalagens descartáveis tipo material polipropileno (PP) ou outro tipo de plástico, com tampa, termo resistente, com divisórias, conforme pedido da Unidade, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com Tabela de per capita;
- Para salada: embalagem descartável tipo material polipropileno (PP) transparente ou outro tipo de plástico, com capacidade compatível ao volume, com tampa; conforme pedido da Unidade;
- Um copo/pote descartável com tampa para sobremesa, quando necessário.

6. Obrigações e responsabilidades da contratante

- Efetuar o pagamento ajustado por demanda;
- Fiscalizar a execução deste contrato conforme disposto no art.117, da Lei 14.133/21;
- Dar a CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato.



7. Local, prazo e condições de entrega

As refeições deverão ser solicitadas pelo PRESÍDIO POLICIAL MILITAR, com registro, até as 19 horas do dia anterior. Contudo, ajustes podem ser realizados em até no máximo 3 (três) horas antes da entrega programada, devido à variação do número de detentos.

O endereço para entrega da alimentação é no PRESIDIO POLICIAL MILITAR, situado na Avenida Coronel Paulo Eloir Bortoluzzi, nº 620, Bairro Coronel Aparício Borges, Porto Alegre/RS, CEP 91510106.

8. Condições de garantia

O Contratado deverá prestar garantia por uma das modalidades previstas no art.96, da Lei 14.133/21.

9. Condições gerais

- a. Manter regulares o alvará de localização e de Autorização Sanitária Local.
- b. A contratada deverá adotar medidas mitigadoras a fim de evitar impactos e risco ambientais, conforme prevê a INSTRUÇÃO NORMATIVA CE-LIC/SPGG Nº 001/2025.
- c. Elaborar cardápios quinzenais completos submetendo-os à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da sua execução.
- d. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (natal e ano novo) sem custos adicionais.
- e. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº 216, 15/09/04 - ANVISA.
- f. O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.
- g. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- h. A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo



Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS No. 6/99, de 10/03/99.

- i. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.
- j. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C.
- k. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- l. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos.
- m. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.
- n. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopor ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.
- o. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- p. A capacidade máxima do Presídio Policial Militar 68 (sessenta e oito) reeducandos, diante disto o valor a ser pago é por unidade consumida de acordo com a refeição (café, almoço e janta).

Porto Alegre, 07 de abril de 2025.

ANA CLÁUDIA DA SILVEIRA MAZZALI - Maj PM
Resp. pelo Comando do BPG