



11368805



08027.000093/2020-38



**MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
GABINETE DO MINISTRO**

OFÍCIO Nº 736/2020/AFEPAR/MJ

Brasília, 6 de abril de 2020.

A Sua Excelência a Senhora
Deputada Federal SORAYA SANTOS
Primeira Secretária
Câmara dos Deputados
70160-900 - Brasília - DF

Assunto: Requerimento de Informação Parlamentar (RIC) nº 128/2020, de autoria da Deputada Federal Fernanda Melchionna - PSOL/RS.

Referência: Ofício 1aSec/RI/E/nº 1043

Senhora Primeira Secretária,

1. Com meus cordiais cumprimentos, reporto-me ao Requerimento de Informação Parlamentar (RIC) nº 128/2020, de autoria da Deputada Federal Fernanda Melchionna (PSOL/RS) para encaminhar a Vossa Excelência informações "*acerca de denúncias de irregularidades nas condições de alimentação em presídios*", nos termos do OFÍCIO Nº 617/2020/GAB-DEPEN/DEPEN/MJ, que segue anexo com documentação correlata.

Atenciosamente,

(documento assinado eletronicamente)

SERGIO MORO
Ministro de Estado da Justiça e Segurança Pública

ANEXOS

1. OFÍCIO Nº 617/2020/GAB-DEPEN/DEPEN/MJ (11334179);
2. Contrato nº 35/2018 (11335126);
3. Ofício de notificação da empresa fornecedora da alimentação (11374229);
4. Laudo da empresa fornecedora de alimentação (11335128).

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 08027.000093/2020-38

SEI nº 11368805

Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Ed. Sede, 4º Andar, Sala 408 - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF,
CEP 70064-900

Telefone: (61) 2025-9001 Site: - www.justica.gov.br



11334179



08027.000093/2020-38



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Departamento Penitenciário Nacional
Diretoria do Sistema Penitenciário Federal

OFÍCIO Nº 617/2020/GAB-DEPEN/DEPEN/MJ

Brasília, na data da assinatura eletrônica.

Ao Senhor

LUCAS ALVES DE LIMA BARROS DE GÓES

Chefe da Assessoria Especial de Assuntos Federativos e Parlamentares

Assunto: Requerimento Parlamentar de Informação nº 128/2020. Resposta.

Senhor Chefe,

1. Trata-se o presente expediente de manifestação e resposta ao OFÍCIO Nº 290/2020/AFEPAR/MJ (11076796) emitido por V.S.^a, onde consta o teor do **Requerimento de Informação nº 128/2020**, oriundo da **Câmara dos Deputados**, na qual a **Deputada Federal Fernanda Melchionna - PSOL/RS** solicita manifestação a respeito de denúncias de irregularidades nas condições de alimentação no Presídio Federal em Brasília/DF. (11076785)

2. Em síntese, argumenta a solicitante que:

"... Notadamente, foi informado que a empresa que fornece alimentação à unidade vem fornecendo refeições em condições inadequadas de ingestão, o que causou, inclusive, que internos tenham apresentado fortes reações no estado de saúde em julho de 2019. Ressalta-se que a empresa que atualmente fornece as refeições nesta unidade já foi advertida, em diversas outras unidades, por infrações similares sem que, no entanto, tenha tido os contratos rescindidos ou revisados. Foi informado ademais que internos têm tido negado o acesso a medicamentos prescritos por decisão administrativa, sem que sejam avaliados os riscos à saúde pela cessação da medicação. Ambos os casos, caso confirmados, podem configurar graves violações a tratados internacionais de que o Brasil é signatário...

3. No requerimento, foram apresentados questionamentos sobre o tema, razão pela qual esta Diretoria do Sistema Penitenciário Federal apresenta das devidas argumentações.

INFORMAÇÕES INICIAIS

4. O DEPEN é responsável pelo Sistema Penitenciário Federal, cujos principais objetivos são o isolamento das lideranças do crime organizado, cumprimento fiel da Lei de Execução Penal e custódia de presos cujo perfil se estabelece através da Lei nº 11.671, de 8 de maio de 2008 e Decreto nº 6.877, de 18

de junho de 2009, ainda, em consonância com o Decreto nº 6.049, de 27 de fevereiro de 2007, que aprova o Regulamento Penitenciário Federal.

5. Há estabelecimentos penais federais construídas nas seguintes regiões brasileiras:

- **Região Norte:** Penitenciária Federal em Porto Velho/RO.
- **Região Nordeste:** Penitenciária Federal em Mossoró/RN.
- **Região Centro-Oeste:** Penitenciária Federal em Campo Grande/MS e Penitenciária Federal em Brasília/DF.
- **Região Sul:** Penitenciária Federal em Catanduvas/PR.

6. O plano estratégico utilizado para a implantação de unidades, é o envio de líderes de facções criminosas, bem como de presos de alta periculosidade, à lugares distantes de suas áreas de atuação, resultando assim, a quebra de comando e o retorno da autoridade ao Estado.

7. As características dos presos custodiados no SPF seguem o art. 3º, do Decreto nº 6.877/09:

Art. 3º Para a inclusão ou transferência, o preso deverá possuir, ao menos, uma das seguintes características:

I - ter desempenhado função de liderança ou participado de forma relevante em organização criminosa;

II - ter praticado crime que coloque em risco a sua integridade física no ambiente prisional de origem;

III - estar submetido ao Regime Disciplinar Diferenciado - RDD;

IV - ser membro de quadrilha ou bando, envolvido na prática reiterada de crimes com violência ou grave ameaça;

V - ser réu colaborador ou delator premiado, desde que essa condição represente risco à sua integridade física no ambiente prisional de origem; ou

VI - estar envolvido em incidentes de fuga, de violência ou de grave indisciplina no sistema prisional de origem.

8. O Sistema Penitenciário Federal - SPF atenta para as mais variadas assistências penitenciárias, dentre elas Assistência Médica, Enfermagem, Social, Odontológica, Psicológica, Farmacêutica, Terapia Ocupacional e Pedagógica, Jurídica e Religiosa, destes, de acordo com o anuário do SPF de **2016**, computou-se a quantia de:

- **2.472** atendimentos médicos;
- **1.516** atendimentos odontológicos;
- **803** atendimentos psicológicos;
- **393** atendimentos psiquiátricos;
- **4.004** atendimentos realizados pelo Serviço Social do SPF;
- **924** visitas virtuais;
- **207** internos inseridos na educação formal;
- **03** internos em cursos de graduação;
- **96** internos participantes do Exame Nacional do Ensino Médio;
- **1.116** internos incluídos no Projeto de Remição pela Leitura;
- **70** internos participantes de cursos profissionalizantes;

Este Ministério foi notificado de que internos do Presídio Federal de Brasília apresentaram sintomas de intoxicação alimentar por volta de julho de 2019? Em caso positivo, quais providências têm sido

tomadas a respeito?

- Conforme esclarecimentos do Setor de Saúde da Penitenciária Federal em Brasília/DF - PFBRA, no dia 28/06/2019, horas depois do jantar do dia anterior, alguns internos sentiram mal-estar, com ocorrência de vômitos e diarreia. Após ciência, imediatamente o Setor de Saúde se dirigiu aos internos e, conforme orientação médica, dispensou sais de reidratação oral (soro) e repositor de flora intestinal, e iniciou medicação no dia 28/06/2019 até 30/06/2019. Quanto à empresa responsável pelo fornecimento da alimentação, a Direção da PFBRA oficiou sobre o ocorrido, requisitando manifestação. A empresa apresentou laudo demonstrando que não haviam sinais de problemas na alimentação, conforme documentos em anexo.

Está em curso qualquer procedimento, neste Ministério, acerca da denúncia de oferta de alimentação em condições inadequadas na unidade prisional referida?

- A PFBRA informou que diariamente o fiscal do contrato de alimentação, ou os servidores escalados no posto de serviço que recebe as refeições, realizam a conferência dos alimentos, pesando e conferindo os itens enviados. Informa, ainda, que o fiscal do contrato monitora e contata sempre a empresa em caso de eventuais demandas referentes à alimentação.

Quais as diligências de fiscalização realizadas pelo DEPEN ou qualquer outro departamento deste Ministério na unidade prisional referida nos últimos 12 meses?

- Mensalmente a Penitenciária Federal em Brasília é inspecionada pelo Juiz Federal Corregedor responsável por aquela Unidade. Ministério Público Federal e Defensoria Pública da União também realizam inspeções na Unidade. No âmbito do DEPEN, faz parte das atribuições da Corregedoria do Departamento Penitenciário Nacional fiscalizar as UPF's.

A cessação da oferta de medicamentos aos internos na unidade prisional referida é precedida de avaliação médica ou procede a informação de que a oferta de medicamentos têm sido suspensa ou cessada por decisão meramente administrativa? Caso proceda a segunda informação, quais os critérios técnicos usados para definir a suspensão da oferta de medicamentos?

- Prescrições ou suspensões de medicações prescritas anteriormente são realizadas exclusivamente após avaliação médica, sendo, em quaisquer dos casos, consignados em prontuário médico.

Caso algum interno tenha tido suspensa a oferta de medicamento por parte da unidade, é autorizado que a família supra essa necessidade, levando o medicamento para o interno? Em caso negativo, sob que justificativa e sob quais critérios técnicos?

- Não existe suspensão de medicação por parte da Unidade Prisional, uma vez que esse procedimento é feito exclusivamente por médico. Nos casos de medicamentos prescritos que não sejam fornecidos pela Unidade, é permitido que familiares e/ou advogados forneçam o medicamento.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

9. Destacamos que o Departamento Penitenciário Nacional - DEPEN prima pelo cumprimento dos princípios universais, dos direitos fundamentais e os direitos dos presos, que devem orientar a condução do sistema penitenciário de forma equilibrada, previstos na Lei de Execução Penal, Constituição Federal, Declaração dos Direitos Humanos e oportuno citar algumas recomendações e enunciados, constantes da Cartilha das Corregedorias Judiciais da Penitenciárias Federais, voltados para as finalidades das penas, que visam conferir ao reeducando um tratamento digno, voltado para transformação, socialização e sua reinserção social.

10. Ainda, que o principal objetivo do Sistema Penitenciário Federal - SPF é o isolamento das lideranças do crime organizado, e com isso tem-se a quebra de comando ou diminuição de sua influência criminosa em determinado lugar onde antes exercia papel relevante. Posto isto, o Sistema Penitenciário

Federal - SPF tem por missão o isolamento; e para todos os presos custodiados no SPF são garantidos os preceitos e determinações legais quanto ao direito de visita.

11. Em relação a alimentação oferecida aos internos custodiados no Sistema Penitenciário Federal, informamos que, quanto à **qualidade** dos alimentos, tem-se que seu preparo se dá por profissionais e segue rigorosamente condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC n.º 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), utilizando técnicas dietéticas específicas e seguindo o cardápio elaborado por nutricionista.

12. No tocante à **quantidade** de alimentação que é servida nas refeições, **são fornecidas seis refeições diárias aos internos** (perfazendo um total de mais 3000 kcal), a saber: **desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia**.

13. Assim, era o que cumpria ao DEPEN manifestar.

14. À disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Fabiano Bordignon, Diretor(a)-Geral do Departamento Penitenciário Nacional**, em 25/03/2020, às 10:36, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **11334179** e o código CRC **42349123**

O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

ANEXO

- a) Contrato nº 35/2018 (11335126);
- b) Ofício de notificação da empresa fornecedora da alimentação (11335127); e
- c) Laudo da empresa fornecedora de alimentação (11335128).

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 08027.000093/2020-38

SEI nº 11334179

SCN Quadra 03 Bloco B Lote 120, Edifício Victória, 1º Subsolo, Sala S-04 - Bairro Setor Comercial Norte, Brasília/DF,
CEP 70713-020

Telefone: (61) 2025-9946 - <https://www.justica.gov.br>

Para responder, acesse <http://sei.protocolo.mj.gov.br>



7322261

08016.001412/2016-75

**MINISTÉRIO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

SCN Quadra 03 Bloco B Lote 120, Edifício Vitória, Térreo, Sala 04 - Bairro Setor Comercial Norte, Brasília/DF, CEP 70713-020

Telefone: (61) 2025-9894 - www.depen.gov.br

Contrato Nº 35/2018-DIPLI/COCLI/CGLOG-DEPEN/DIREX/DEPEN

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DA SEGURANÇA PÚBLICA, POR INTERMÉDIO DO DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL - DEPEN E A EMPRESA O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIO LTDA.

PROCESSO Nº 08016.001412/2016-75

A União, por intermédio do Departamento Penitenciário Nacional - DEPEN, com sede no Setor Comercial Norte, Quadra 03, Bloco B, Lote 201, Edifício Vitória, CEP 70713-020, Brasília / DF, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.394.494/0008-02, neste ato representada pelo Diretor Geral do Departamento Penitenciário Nacional - Substituto, Sr. **JOSÉLIO AZEVEDO DE SOUSA**, brasileiro, inscrito no CPF sob nº 767.926.253-53, Carteira de Identidade nº 1542271, expedida pela SSP/MA, nomeado pela Portaria nº 767/C. CIVIL, de 3 de julho de 2018, publicada no D.O.U. nº 127, de 4/07/2018, Seção 2, página 2, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa **O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIO LTDA**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 01.646.611/0001-74, sediada no SOF SUL, Q. 09, Conjunto B, Lotes 01/03/04 - Brasília/DF doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **IN LOON GOMES LIM**, portador da Carteira de Identidade nº 996.395, expedida pela SSP-DF, e CPF nº 376.408.441-34, tendo em vista o que consta no Processo nº 08016.001412/2016-75 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 8/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de preparação e fornecimento de refeições, incluindo a entrega, para os presos reclusos na Penitenciária Federal em Brasília/DF, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

LOTE	ITEM (SERVIÇO)	QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÃO (A)	HORÁRIO DE ENTREGA	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO (C) (C=AxBx30)	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO (D=C*12)
1	1 - DESJEJUM	166	Entre 06h15 (seis horas e quinze minutos) e 06h30 (seis horas e trinta minutos);	1,80	8.964	107.56
	2 - LANCHE DA MANHÃ	166	Entre 06h15 (seis horas e quinze minutos) e 06h30 (seis horas e trinta minutos);	0,89	4.432,20	53.186
	3 - ALMOÇO	166	Entre 11h15 (onze horas e quinze minutos) e 11h30 (onze horas e trinta minutos);	6,99	34.810,20	417.72
	4 - LANCHE DA TARDE	166	Entre 11h15 (onze horas e quinze minutos) e 11h30 (onze horas e trinta minutos);	0,76	3.784,80	45.417
	5 - JANTAR	166	Entre 17h15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17h30 (dezessete horas e trinta minutos);	6,99	34.810,20	417.72
	6 - CEIA	166	Entre 17h15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17h30 (dezessete horas e trinta minutos). * fim aproximado do expediente	1,26	6.274,80	75.297
	7 - REFEIÇÃO ESPECIAL*	166	Servido em datas comemorativas: (PÁSCOA, DIA DOS PAIS E NATAL)	12,91	2.143,06	6.429

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato, será de 12 (doze) meses à partir da assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- 2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- 2.1.4. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.
- 2.1.5. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor total anual estimado da contratação é de R\$1.123.343,58 (um milhão, cento e vinte e três mil trezentos e quarenta e três reais e cinquenta e oito centavos).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2016, na classificação abaixo:

UG: 200323
GESTÃO: 00001
PROGRAMA DE TRABALHO: 14.421.2081.20WS.001 - Consolidação do Sistema Penitenciário Federal
ELEMENTO DE DESPESA: 3390.39
PTRES: 109319
PI: DP999020WSG
FONTE: 0118 e outras
VALOR: R\$ 936.119,65 (novecentos e trinta e seis mil cento e dezenove reais e sessenta e cinco centavos).

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).
- 6.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ 56.167,18 (cinquenta e seis mil cento e sessenta e sete reais e dezoito centavos) na modalidade de Seguro Garantia, correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3.A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1.Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1.É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1.Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2.A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3.As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal – Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

JOSÉLIO AZEVEDO DE SOUSA

Diretor Geral do Departamento Penitenciário Nacional Substituto

CONTRATANTE

IN LOON GOMES LIM

Representante legal

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por IN LOON GOMES LIM, Usuário Externo, em 17/10/2018, às 14:15, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por JOSÉLIO AZEVEDO DE SOUSA, Diretor(a)-Geral do Departamento Penitenciário Nacional – Substituto(a), em 17/10/2018, às 16:59, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **7322261** e o código CRC **94793FD6**.
O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Referência: Processo nº 08016.001412/2016-75

SEI nº 7322261



7322261

08016.001412/2016-75



MINISTÉRIO DA SEGURANÇA PÚBLICA

SCN Quadra 03 Bloco B Lote 120, Edifício Vitória, Térreo, Sala 04 - Bairro Setor Comercial Norte, Brasília/DF, CEP 70713-020
 Telefone: (61) 2025-9894 - www.depen.gov.br

Contrato Nº 35/2018-DIPLI/COCLI/CGLOG-DEPEN/DIREX/DEPEN

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DA SEGURANÇA PÚBLICA, POR INTERMÉDIO DO DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL - DEPEN E A EMPRESA O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIO LTDA.

PROCESSO Nº 08016.001412/2016-75

A União, por intermédio do Departamento Penitenciário Nacional - DEPEN, com sede no Setor Comercial Norte, Quadra 03, Bloco B, Lote 201, Edifício Vitória, CEP 70713-020, Brasília / DF, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.394.494/0008-02, neste ato representada pelo Diretor Geral do Departamento Penitenciário Nacional - Substituto, Sr. **JOSÉLIO AZEVEDO DE SOUSA**, brasileiro, inscrito no CPF sob nº 767.926.253-53, Carteira de Identidade nº 1542271, expedida pela SSP/MA, nomeado pela Portaria nº 767/C. CIVIL, de 3 de julho de 2018, publicada no D.O.U. nº 127, de 4/07/2018, Seção 2, página 2, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIO LTDA, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 01.646.611/0001-74, sediada no SOF SUL, Q. 09, Conjunto B, Lotes 01/03/04 - Brasília/DF doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. IN LOON GOMES LIM, portador da Carteira de Identidade nº 996.395, expedida pela SSP-DF, e CPF nº 376.408.441-34, tendo em vista o que consta no Processo nº 08016.001412/2016-75 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 8/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de preparação e fornecimento de refeições, incluindo a entrega, para os presos reclusos na Penitenciária Federal em Brasília/DF, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

LOTE	ITEM (SERVIÇO)	QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÃO (A)	HORÁRIO DE ENTREGA	VALOR UNITÁRIO (B)	VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO (C) (C=AxBx30)	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO (D=C*12)
1	1 - DESJEJUM	166	Entre 06h15 (seis horas e quinze minutos) e 06h30 (seis horas e trinta minutos);	1,80	8.964	107.56
	2 - LANCHE DA MANHÃ	166	Entre 06h15 (seis horas e quinze minutos) e 06h30 (seis horas e trinta minutos);	0,89	4.432,20	53.186
	3 - ALMOÇO	166	Entre 11h15 (onze horas e quinze minutos) e 11h30 (onze horas e trinta minutos);	6,99	34.810,20	417.72
	4 - LANCHE DA TARDE	166	Entre 11h15 (onze horas e quinze minutos) e 11h30 (onze horas e trinta minutos);	0,76	3.784,80	45.417
	5 - JANTAR	166	Entre 17h15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17h30 (dezessete horas e trinta minutos);	6,99	34.810,20	417.72
	6 - CEIA	166	Entre 17h15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17h30 (dezessete horas e trinta minutos). * fim aproximado do expediente	1,26	6.274,80	75.297
	7 - REFEIÇÃO ESPECIAL*	166	Servido em datas comemorativas: (PÁSCOA, DIA DOS PAIS E NATAL)	12,91	2.143,06	6.429

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato, será de 12 (doze) meses à partir da assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- 2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- 2.1.4. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.
- 2.1.5. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor total anual estimado da contratação é de R\$1.123.343,58 (um milhão, cento e vinte e três mil trezentos e quarenta e três reais e cinquenta e oito centavos).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2016, na classificação abaixo:

UG: 200323
GESTÃO: 00001
PROGRAMA DE TRABALHO: 14.421.2081.20WS.001 - Consolidação do Sistema Penitenciário Federal
ELEMENTO DE DESPESA: 3390.39
PTRES: 109319
PI: DP999020WSG
FONTE: 0118 e outras
VALOR: R\$ 936.119,65 (novecentos e trinta e seis mil cento e dezenove reais e sessenta e cinco centavos).

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).
- 6.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ 56.167,18 (cinquenta e seis mil cento e sessenta e sete reais e dezoito centavos) na modalidade de Seguro Garantia, correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

JOSÉLIO AZEVEDO DE SOUSA

Diretor Geral do Departamento Penitenciário Nacional Substituto

CONTRATANTE

IN LOON GOMES LIM

Representante legal

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por IN LOON GOMES LIM, Usuário Externo, em 17/10/2018, às 14:15, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por JOSÉLIO AZEVEDO DE SOUSA, Diretor(a)-Geral do Departamento Penitenciário Nacional – Substituto(a), em 17/10/2018, às 16:59, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **7322261** e o código CRC **94793FD6**.
O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Referência: Processo nº 08016.001412/2016-75

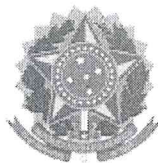
SEI nº 7322261



9077467



08016.001412/2016-75



Ministério da Justiça e Segurança Pública
Departamento Penitenciário Nacional
Diretoria do Sistema Penitenciário Federal
Penitenciária Federal em Brasília/DF
Divisão de Segurança e Disciplina da PFBRA

OFÍCIO Nº 111/2019/DISED-BRA/PFBRA/DISPF/DEPEN/MJ

Brasília, 28 de junho de 2019.

O UNIVERSITARIO REST. IND. COM. AGROP LT

GUARA - BRASILIA - DF - CEP: 71215-247

Fone: (61)3035-0200

Assunto: **Problemas ocorridos com a alimentação fornecida.**

1- Com meus cordiais cumprimentos, sirvo-me do presente para relatar que na madrugada do dia 28/06/2019, nesta Unidade Penal Federal, vinte e um internos se sentiram mal, com ocorrências de **VÔMITOS E DIARREIA**, supostamente ocasionados pelas refeições fornecidas pela empresa **O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIO LTDA**, causando transtornos à equipe de saúde, com a necessidade emergencial de atendimentos e mudanças na rotina carcerária.

2- Diante de tais informações, solicito manifestação sobre as refeições fornecidas no dia 27/06/2019, especificamente quanto ao cardápio ofertado, a forma de preparo e acondicionamento.

3- Considerando o ocorrido, visando respaldar todos os envolvidos no processo de fornecimento da alimentação, informo que esta unidade prisional passará a adotar o congelamento de uma amostra de todo material fornecido em cada refeição, para posterior análise, caso necessário.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **JOSE RENATO GOMES VAZ**, Diretor(a) da Penitenciária Federal de Brasília/DF, em 28/06/2019, às 16:23, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **9077467** e o código CRC **2C226D02**

O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/aceso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 08016.001412/2016-75

SEI nº 9077467

Penitenciária Federal em Brasília - PFBRA, Rod. DF-465, Km 1, - Bairro São Sebastião, Brasília/DF, CEP 71686-670
Telefone: (61) 2025-9643 - www.justica.gov.br - E-mail para resposta: protocolo@mj.gov.br

Relatório Analítico 24841/2019.0

Proposta Comercial: PC1917/2019.1

Identificação do Cliente	
Cliente: Gran Nutriz	CNPJ/CPF: 01.646.611/0001-74
Contato: Nutrição - Papuda	Telefone: (61) 3035-0254
Endereço: Complexo Penitenciário DF 465 KM 4 Fazenda Papuda - Setores Complementares - Distrito Federal - Brazil	

Informações da Amostra - Nº: 24841-1/2019.0 - Arroz Cozido - Almoço - Papuda	
Tipo de Amostra: Pratos Prontos para o Consumo (Alimentos Prontos de Cozinhas, Restaurantes e Similares) (S)	ID Amostra: 125979
Critério de Conformidade: RDC Nº 12 - 22D1	
Data Coleta: 27/06/2019 06:50	Data de Publicação: 04/07/2019 09:28
Data de Recebimento: 28/06/2019	
Local da Coleta: Cozinha	Lote da Amostra: -
Data de Fabricação: 27/06/2019	Data de Validade: 30/06/2019
Temperatura da Amostra (°C): -	Temperatura Ambiente (°C): -
Umidade Ambiente: -	Observações: -
Responsabilidade da Amostragem: Laboratório	Latitude: -
Longitude: -	

Resultados Analíticos

Microbiológico					
Data de Início das Análises: 28/06/2019					
Análise	Resultado	RDC Nº 12 - 22D1	LQ	Referência	Incerteza
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	NA	NA
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	Máx. 100 UFC/g	10 UFC/g	AOAC Internacional - Official Methods of Analysis, Method 2000.15 - Rapid Enumeration of Coliforms in Foods - Dry Rehydratable Film Method, Petrifilm TM Rapid Coliform Count Plate, 20th ed	NA
Staphylococcus coagulase positiva	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	ISO 6888-1:1999	NA
Salmonella sp	Ausência em	Ausência em 25g	NA	ISO 6579:2002	NA

Declaração de Conformidade
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

Notas
Legendas NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação. SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition. Máx: Máximo Valor Permitido. Mín: Mínimo Valor Permitido. IL: Impossível Leitura. UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama 25g: Vinte e Cinco Gramas UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama

Embalagens e Preservantes

125979 - Arroz Cozido - Almoço - Papuda			
Embalagem	Volume	Preservação	Métodos
Embalagem Própria para Sólidos	200 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Salmonella (ISO 6579).
Embalagem Própria para Sólidos	20 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Bacillus cereus.

Considerações Gerais

- O(s) resultado(s) se referem somente à amostra analisada.
- Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração
- A representatividade da amostra é de responsabilidade do cliente.
- O Tommasi Analítica garante que todas as análises foram executadas dentro do prazo de validade de cada parâmetro.

Jaidson F. da Silva

Jaidson Fernandes da Silva

Responsável Técnico
CRQ XII: 12500376
AFT: 000736/2018

Chave de Validação: 3a7264b63d2434365122m9c7568347

Identificação do Cliente	
Cliente: Gran Nutriz	CNPJ/CPF: 01.646.611/0001-74
Contato: Nutrição - Papuda	Telefone: (61) 3035-0254
Endereço: Complexo Penitenciário DF 465 KM 4 Fazenda Papuda - Setores Complementares - Distrito Federal - Brazil	

Informações da Amostra - Nº: 24843-1/2019.0 - Feijão Carioca - Almoço - Papuda	
Tipo de Amostra: Pratos Prontos para o Consumo (Alimentos Prontos de Cozinhas, Restaurantes e Similares) (S)	ID Amostra: 125980
Critério de Conformidade: RDC Nº 12 - 22D1	
Data Coleta: 27/06/2019 06:50	Data de Publicação: 04/07/2019 09:30
Data de Recebimento: 28/06/2019	
Local da Coleta: Cozinha	Lote da Amostra: -
Data de Fabricação: 27/06/2019	Data de Validade: 30/06/2019
Temperatura da Amostra (°C): --	Temperatura Ambiente (°C): -
Umidade Ambiente: -	Observações: -
Responsabilidade da Amostragem: Laboratório	Latitude: -
Longitude: -	

Resultados Analíticos

Microbiológico					
Data de Início das Análises: 28/06/2019					
Análise	Resultado	RDC Nº 12 - 22D1	LQ	Referência	Incerteza
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	NA	NA
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	Máx. 100 UFC/g	10 UFC/g	AOAC Internacional - Official Methods of Analysis. Method 2000.15 - Rapid Enumeration of Coliforms in Foods - Dry Rehydratable Film Method Pitrifilm TM Rapid Coliform Count Plate, 20th ed	NA
Staphylococcus coagulase positiva	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	ISO 6888-1:1999	NA
Salmonella sp	Ausência em	Ausência em 25g	NA	ISO 6579:2002	NA

Declaração de Conformidade
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

Notas
Legendas NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação. SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition. Máx: Máximo Valor Permitido. Mín: Mínimo Valor Permitido. IL: Impossível Leitura. UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama 25g: Vinte e Cinco Gramas UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama

Embalagens e Preservantes

125980 - Feijão Carioca - Almoço - Papuda			
Embalagem	Volume	Preservação	Métodos
Embalagem Própria para Sólidos	200 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Salmonella (ISO 6579).
Embalagem Própria para Sólidos	20 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Bacillus cereus.

Considerações Gerais

- O(s) resultado(s) se referem somente à amostra analisada.
- Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração
- A representatividade da amostra é de responsabilidade do cliente.
- O Tommási Analítica garante que todas as análises foram executadas dentro do prazo de validade de cada parâmetro.

Jaidson F. da Silva

Jaidson Fernandes da Silva

Responsável Técnico
CRQ XII: 12500376
AFT: 000736/2018

Chave de Validação: e7268aax211c470498901cfe649c93

Relatório Analítico 24842/2019.0

Proposta Comercial: PC1917/2019.1

Identificação do Cliente	
Cliente: Gran Nutriz	CNPJ/CPF: 01.646.611/0001-74
Contato: Nutrição - Papuda	Telefone: (61) 3035-0254
Endereço: Complexo Penitenciário DF 465 KM 4 Fazenda Papuda - Setores Complementares - Distrito Federal - Brazil	

Informações da Amostra - Nº: 24842-1/2019.0 - Carne ao Molho - Almoço - Papuda	
Tipo de Amostra: Pratos Prontos para o Consumo (Alimentos Prontos de Cozinhas, Restaurantes e Similares) (S)	ID Amostra: 125976
Critério de Conformidade: RDC Nº 12 - 22A	
Data Coleta: 27/06/2019 00:00	Data de Publicação: 04/07/2019 09:28
Data de Recebimento: 28/06/2019	
Local da Coleta: Cozinha	Lote da Amostra: -
Data de Fabricação: 27/06/2019	Data de Validade: 30/06/2019
Temperatura da Amostra (°C): -	Temperatura Ambiente (°C): -
Umidade Ambiente: -	Observações: -
Responsabilidade da Amostragem: Laboratório	Latitude: -
Longitude: -	

Resultados Analíticos

Microbiológico					
Data de Início das Análises: 28/06/2019					
Análise	Resultado	RDC Nº 12 - 22A	LQ	Referência	Incerteza
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	Máx. 20 UFC/g	10 UFC/g	AOAC Internacional - Official Methods of Analysis, Method 2000.15 - Rapid Enumeration of Coliforms in Foods - Dry Rehydratable Film Method Pstrifilm TM Rapid Coliform Count Plate, 20th ed	NA
Clostridium sulfito redutor	< 10 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	10 UFC/g	NA	NA
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	NA	NA
Staphylococcus coagulase positiva	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	ISO 6888-1:1999	NA
Salmonella sp	Ausência em	Ausência em 25g	NA	ISO 6579:2002	NA

Declaração de Conformidade

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

Notas

Legendas

NA: Não se aplica.
LQ: Limite de Quantificação.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition.
Máx: Máximo Valor Permitido.
Mín: Mínimo Valor Permitido.
IL: Impossível Leitura.

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama
25g: Vinte e Cinco Gramas
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama

Embalagens e Preservantes

125976 - Carne ao Molho - Almoço - Papuda			
Embalagem	Volume	Preservação	Métodos
Embalagem Própria para Sólidos	200 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Salmonella (ISO 6579).
Embalagem Própria para Sólidos	20 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Bacillus cereus.

Considerações Gerais

- O(s) resultado(s) se referem somente à amostra analisada.
- Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração
- A representatividade da amostra é de responsabilidade do cliente.
- O Tommasi Analítica garante que todas as análises foram executadas dentro do prazo de validade de cada parâmetro.

Jaidson F. da Silva

Jaidson Fernandes da Silva

Responsável Técnico
CRQ XII: 12500376
AFT: 000736/2018

Chave de Validação: b2b38b222c447188259a39fab7b052

Identificação do Cliente	
Cliente: Gran Nutriz	CNPJ/CPF: 01.646.611/0001-74
Contato: Nutrição - Papuda	Telefone: (61) 3035-0254
Endereço: Complexo Penitenciário DF 465 KM 4 Fazenda Papuda - Setores Complementares - Distrito Federal - Brazil	

Informações da Amostra - N°: 24854-1/2019.0 - Arroz Cozido - Janta - Papuda	
Tipo de Amostra: Pratos Prontos para o Consumo (Alimentos Prontos de Cozinhas, Restaurantes e Similares) (S)	ID Amostra: 125977
Critério de Conformidade: RDC Nº 12 - 22D1	
Data Coleta: 27/06/2019 06:50	Data de Publicação: 04/07/2019 09:30
Data de Recebimento: 28/06/2019	
Local da Coleta: cozinha	Lote da Amostra: -
Data de Fabricação: 27/06/2019	Data de Validade: 30/06/2019
Temperatura da Amostra (°C): -	Temperatura Ambiente (°C): -
Umidade Ambiente: -	Observações: -
Responsabilidade da Amostragem: Laboratório	Latitude: -
Longitude: -	

Resultados Analíticos

Microbiológico					
Data de Início das Análises: 28/06/2019					
Análise	Resultado	RDC Nº 12 - 22D1	LQ	Referência	Incerteza
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	NA	NA
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	Máx. 100 UFC/g	10 UFC/g	AOAC Internacional - Official Methods of Analysis. Method 2000.15 - Rapid Enumeration of Coliforms in Foods - Dry Rehydratable Film Method, Petrifilm TM Rapid Coliform Count Plate. 20th ed	NA
Staphylococcus coagulase positiva	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	ISO 6888-1:1999	NA
Salmonella sp	Ausência em	Ausência em 25g	NA	ISO 6579:2002	NA

Declaração de Conformidade
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

Notas
Legendas NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação. SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition. Máx: Máximo Valor Permitido. Mín: Mínimo Valor Permitido. IL: Impossível Leitura. UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama 25g: Vinte e Cinco Gramas UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama

Embalagens e Preservantes

125977 - Arroz Cozido - Janta - Papuda			
Embalagem	Volume	Preservação	Métodos
Embalagem Própria para Sólidos	200 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Salmonella (ISO 6579).
Embalagem Própria para Sólidos	20 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Bacillus cereus.

Considerações Gerais

- O(s) resultado(s) se referem somente à amostra analisada.
- Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração
- A representatividade da amostra é de responsabilidade do cliente.
- O Tommasi Analítica garante que todas as análises foram executadas dentro do prazo de validade de cada parâmetro.

Jaidson F. da Silva

Jaidson Fernandes da Silva

Responsável Técnico
CRQ XII: 12500376
AFT: 000736/2018

Chave de Validação: 3a8ca357685c42559840284cbb53f9e

Relatório Analítico 24849/2019.0

Proposta Comercial: PC1917/2019.1

Identificação do Cliente	
Cliente: Gran Nutriz	CNPJ/CPF: 01.646.611/0001-74
Contato: Nutrição - Papuda	Telefone: (61) 3035-0254
Endereço: Complexo Penitenciário DF 465 KM 4 Fazenda Papuda - Setores Complementares - Distrito Federal - Brazil	

Informações da Amostra - Nº: 24849-1/2019.0 - Batata Cozida - Jantar - Papuda	
Tipo de Amostra: Pratos Prontos para o Consumo (Alimentos Prontos de Cozinhas, Restaurantes e Similares) (S)	ID Amostra: 125982
Critério de Conformidade: RDC Nº 12 - 22E	
Data Coleta: 27/06/2019 10:50	Data de Publicação: 04/07/2019 09:30
Data de Recebimento: 28/06/2019	
Local da Coleta: Cozinha	Lote da Amostra: -
Data de Fabricação: 27/06/2019	Data de Validade: 30/06/2019
Temperatura da Amostra (°C): -	Temperatura Ambiente (°C): -
Umidade Ambiente: -	Observações: -
Responsabilidade da Amostragem: Laboratório	Latitude: -
Longitude: -	

Resultados Analíticos

Microbiológico					
Data de Início das Análises: 28/06/2019					
Análise	Resultado	RDC Nº 12 - 22E	LQ	Referência	Incerteza
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	Máx. 50 UFC/g	10 UFC/g	AOAC Internacional - Official Methods of Analysis. Method 2000.15 Rapid Enumeration of Coliforms in Foods - Dry Rehydratable Film Method Ptnfilm TM Rapid Coliform Count Plate. 20th ed	NA
Staphylococcus coagulase positiva	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	ISO 6888-1:1999	NA
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	NA	NA
Salmonella sp	Ausência em	Ausência em 25g	NA	ISO 6579:2002	NA

Declaração de Conformidade
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

Notas
Legendas NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação. SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition. Máx: Máximo Valor Permitido. Mín: Mínimo Valor Permitido. IL: Impossível Leitura. UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama

Embalagens e Preservantes

125982 - Batata Cozida - Jantar - Papuda			
Embalagem	Volume	Preservação	Métodos
Embalagem Própria para Sólidos	200 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Salmonella (ISO 6579).
Embalagem Própria para Sólidos	20 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Bacillus cereus.

Considerações Gerais

- O(s) resultado(s) se referem somente à amostra analisada.
- Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração
- A representatividade da amostra é de responsabilidade do cliente.
- O Tommasi Analítica garante que todas as análises foram executadas dentro do prazo de validade de cada parâmetro.

Jaidson F. da Silva

Jaidson Fernandes da Silva

Responsável Técnico
CRQ XII: 12500376
AFT: 000736/2018

Chave de Validação: 19850032730140468040046361250781

Relatório Analítico 24855/2019.0

Proposta Comercial: PC1917/2019.1

Identificação do Cliente	
Cliente: Gran Nutriz	CNPJ/CPF: 01.646.611/0001-74
Contato: Nutrição - Papuda	Telefone: (61) 3035-0254
Endereço: Complexo Penitenciário DF 465 KM 4 Fazenda Papuda - Setores Complementares - Distrito Federal - Brazil	

Informações da Amostra - Nº: 24855-1/2019.0 - Frango Grelhado - Janta - Papuda	
Tipo de Amostra: Pratos Prontos para o Consumo (Alimentos Prontos de Cozinhas, Restaurantes e Similares) (S)	ID Amostra: 125975
Critério de Conformidade: RDC Nº 12 - 22A	
Data Coleta: 27/06/2019 00:00	Data de Publicação: 04/07/2019 09:30
Data de Recebimento: 28/06/2019	
Local da Coleta: cozinha	Lote da Amostra: -
Data de Fabricação: 27/06/2019	Data de Validade: 30/06/2019
Temperatura da Amostra (°C): -	Temperatura Ambiente (°C): -
Umidade Ambiente: -	Observações: -
Responsabilidade da Amostragem: Laboratório	Latitude: -
Longitude: -	

Resultados Analíticos

Microbiológico Data de Início das Análises: 28/06/2019					
Análise	Resultado	RDC Nº 12 - 22A	LQ	Referência	Incerteza
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	Máx. 20 UFC/g	10 UFC/g	AOAC Internacional - Official Methods of Analysis. Method 2000.15 - Rapid Enumeration of Coliforms in Foods - Dry Rehydratable Film Method Pfrifilm TM Rapid Coliform Count Plate. 20th ed	NA
Clostridium sulfito redutor	< 10 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	10 UFC/g	NA	NA
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	NA	NA
Staphylococcus coagulase positiva	< 100 UFC/g	Máx. 1.000 UFC/g	100 UFC/g	ISO 6888-1:1999	NA
Salmonella sp	Ausência em	Ausência em 25g	NA	ISO 6579:2002	NA

Declaração de Conformidade
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

Notas
Legendas NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação. SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition. Máx: Máximo Valor Permitido. Mín: Mínimo Valor Permitido. IL: Impossível Leitura. UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama 25g: Vinte e Cinco Gramas UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por Grama

Embalagens e Preservantes

125975 - Frango Grelhado - Janta - Papuda			
Embalagem	Volume	Preservação	Métodos
Embalagem Própria para Sólidos	200 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Salmonella (ISO 6579).
Embalagem Própria para Sólidos	20 g	Conforme Recomendação do Fabricante	Bacillus cereus.

Considerações Gerais

- O(s) resultado(s) se referem somente à amostra analisada.
- Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração
- A representatividade da amostra é de responsabilidade do cliente.
- O Tommasi Analítica garante que todas as análises foram executadas dentro do prazo de validade de cada parâmetro.

Jaidson F. da Silva

Jaidson Fernandes da Silva

Responsável Técnico
CRQ XII: 12500376
AFT: 000736/2018

Chave de Validação: 725510a14db14533a0fba67c6642cc7