



**ATA – MESA TÉCNICA Nº 01/2023**  
**CONTRATAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O SISTEMA PRISIONAL**

**I. Processo**

Processo nº 45.407-9/2022, onde consta o Estudo Técnico (doc. digital nº 235499/2023).

**II. Relator do processo**

Conselheiro Sérgio Ricardo

**III. Objeto do processo**

Trata-se de procedimento de Mesa Técnica, solicitada pela Secretaria de Estado de Segurança Pública – SESP, devidamente proposta pelo Conselheiro Relator, Sérgio Ricardo de Almeida, destinada à construção de solução técnico-jurídica para a contratação de alimentação para o sistema prisional.

**IV. Base normativa da Mesa Técnica**

Resolução Normativa 13/2021.

Resolução Normativa 12/2021.

**V. Admissibilidade e escopo da Mesa Técnica**

Decisão nº 01/2023/CPNJUR.

Admissibilidade da Mesa Técnica tem entre seus objetivos dirimir dúvidas e construir solução técnico-jurídica para a contratação de alimentação do sistema prisional.

**VI. Composição da Mesa Técnica**

1. Conselheiro Valter Albano da Silva – Presidente da CPNJUR
2. Conselheiro Sérgio Ricardo – Conselheiro Relator Biênio 2021/2022
3. Conselheiro Guilherme Maluf - Conselheiro Relator Biênio 2023/2024
4. Procurador Alisson Carvalho de Alencar – Procurador-Geral de Contas

[Digite aqui]



5. Coronel César Augusto de Camargo Roveri - Secretário de Estado de Segurança Pública
6. Desembargador Orlando Perri – Desembargador do Tribunal de Justiça
7. Josane Fátima de Carvalho Guariente Ministério Público Estadual – MPE
8. José Carlos Evangelista Miranda Santos Defensoria Pública do Estado – DPE
9. Procurador Francisco Lopes - Procurador Geral do Estado
10. Paulo Farias Nazareth - Controlador Geral do Estado
11. Marco Antônio Castilho Rockenbach – Secretário Geral da Presidência TCE-MT
12. Manoel da Conceição da Silva – Secretário Geral de Controle Externo TCE-MT
13. Grzegory Paiva Pires Moreira Maia – Consultor Jurídico Geral TCE-MT
14. Flávio de Souza Vieira – Secretário Executivo CPNJur

## VII. Reuniões realizadas no âmbito da Mesa Técnica

Reunião de instalação da Mesa Técnica em 17/02/2023.

Nove reuniões técnicas conjuntas, com a participação de representantes do TCE-MT (3 auditores da SNJUR e Segecex) e do Governo do Estado (Procurador da PGE-MT, técnicos da Sesp-MT e Auditor da CGE-MT)

Reunião de deliberação e encerramento em 23/08/2023, com a participação dos componentes da Mesa Técnica.

## VIII. Contextualização

Este trabalho teve como objetivo encontrar soluções para um novo modelo de contratação de fornecimento de alimentação destinada às unidades de maior porte do sistema penitenciário de Mato Grosso. Essa busca se fundamentou na instalação de cozinhas internas, operadas predominantemente por recuperandos.

Em contraste com o modelo em vigor nas unidades de menor porte, onde a adoção do novo modelo não é viável, foram exploradas alternativas adequadas aos contratos existentes e futuras contratações. Especial atenção foi dada à melhoria na supervisão da qualidade dos alimentos fornecidos.

Vale destacar que o pedido inicial desta Mesa Técnica trouxe questões importantes, motivando a realização de debates, sobretudo em relação a questão de como a busca por produtos de qualidade afeta a exigência de menor preço e se seria possível estabelecer critérios diferentes para controlar as fases de lances em licitações de maior porte.

[Digite aqui]





Nesse processo, as dificuldades enfrentadas pela Sesp em torno das licitações também foram evidenciadas. Desde 2020, a Secretaria de Segurança Pública enfrentou diversos entraves ao tentar licitar o fornecimento de alimentação nas unidades prisionais. A divisão de lotes e outros pontos dos processos de contratação foram questionados judicialmente e perante este Tribunal de Contas.

O cenário de litigiosidade e insegurança jurídica gerou a necessidade de estabelecer parâmetros claros e estáveis para a conclusão desses procedimentos licitatórios, criando o cenário para abertura deste procedimento de Mesa Técnica.

#### IX. Síntese da Solução Técnico-jurídica

Com a realização do procedimento de mesa técnica, enxergou-se a possibilidade de estabelecer um novo modelo de execução para o serviço de alimentação em unidades penitenciárias de grande porte no estado de Mato Grosso, juntamente com melhorias para contratos de unidades menores. O encaminhamento do estudo realizado neste procedimento apresentou as seguintes soluções técnico-jurídicas:

1. Para futuras licitações em unidades de grande porte, o serviço será terceirizado com cozinha interna, contratação de recuperandos para trabalhar na preparação e distribuição de alimentos, e adoção de medidas sustentáveis.
2. Para futuras licitações em unidades de pequeno e médio porte, o serviço será terceirizado com cozinha externa, seguindo a modelagem atual.
3. Para todas as futuras licitações, independente do porte, aperfeiçoamento de diretrizes para comprovação de capacitação técnica dos licitantes, entre outros, serão adotadas.
4. Para contratos atuais e futuros, aprimoramentos no sistema de fiscalização e controle de qualidade serão implementados, implementação de uso de tecnologia, entre outras ferramentas.

#### X. Conclusão da Mesa Técnica

Com fundamento no Estudo Técnico (doc. digital nº 159687/2023) apresentado pelo Governo do Estado de Mato Grosso – elaborado com o apoio técnico das equipes da Secretaria de Normas e Jurisprudência e da Secretaria Geral de Controle Externo do Tribunal de Contas de Mato Grosso, bem como da Secretaria de Estado de Segurança Pública, da Controladoria Geral do Estado e da Procuradoria Geral do Estado –, **APROVAM-SE AS SEGUINTESSOLUÇÕES TÉCNICO-JURÍDICAS** para a presente Mesa Técnica:

[Digite aqui]



**Para as futuras licitações que atendam unidades de grande porte será o serviço prestado mediante terceirização com instalação de cozinha intramuros, observadas as seguintes diretrizes:**

1. O objeto principal da contratação será a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições destinadas às pessoas reclusas, mediante a previsão da obrigação prévia de a empresa vencedora do certame instalar a cozinha dentro do perímetro da unidade prisional, em espaço público disponibilizado pela SESP/MT, podendo adotar o método que lhe aprouver para a adaptação desse espaço, cujo projeto será submetido a autorização do setor de engenharia desta Secretaria.
2. Serão definidos em edital apenas critérios gerais mínimos sobre a cozinha a ser instalada intramuros, estipulando que caberá à empresa contratada definir a melhor técnica a ser empregada na adaptação do terreno e montagem de cozinha no espaço físico disponibilizado pela contratante, em regime de concessão gratuita de uso<sup>9</sup>, podendo adotar a solução que entender adequada, em estrutura modular e/ou permanente nas dependências, devendo restituir a posse e o imóvel incorporado ao patrimônio estadual ao final do contrato, exceto as benfeitorias.
3. Definição da modalidade de licitação concorrência eletrônica, do tipo menor preço, com a inversão das fases de lances e de habilitação, com o prazo de vigência estabelecido no máximo do patamar legal permitido de 5 (cinco) anos, admitida prorrogação por igual período.
4. Exigência da contratação de recuperandos trabalhadores que contemple, no mínimo, os seguintes postos de trabalho: cozinheiros, auxiliar de cozinha, limpeza interna, limpeza externa, limpeza de hot box e vasilhames, operador de estoque/descarregador caminhão, recepção e distribuidores de alimentos nos raio. Além disso, que o trabalho contemple a concomitante qualificação técnica dos recuperandos trabalhadores.
5. Exigência de que os custos fixos com energia elétrica, água e esgoto sejam de responsabilidade e gestão da empresa a ser contratada, bem como aqueles relativos às adequações necessárias do terreno cedido para a implantação da cozinha. No caso da energia elétrica, a PCE possui autossuficiência por produzir energia solar, o que poderá ser compartilhado com a empresa contratada, que deverá equalizar a respectiva proposta comercial, com a eliminação desse custo fixo.
6. Início imediato do projeto piloto de novo modelo de alimentação nas unidades penais de Cuiabá e Várzea Grande (Penitenciária Central do Estado e Complexo Penitenciário Agamenon Lemos Dantas), mediante a instalação de cozinha intramuros, abrangendo na PCE o fornecimento para a unidade feminina (Ana Maria do Couto) e o sistema socioeducativo (Complexo Pomeri).

[Digite aqui]





7. Extensão gradativa da implementação do novo modelo para outras unidades penais de grande porte em que isso seja possível, após a comprovação do sucesso do projeto piloto, respeitando-se o prazo inicial de duração dos contratos atualmente existentes.

**Para as futuras licitações que atendam unidades de pequeno e médio porte, salvo opção em contrário da Secretaria de Segurança Pública, será o serviço prestado mediante terceirização com cozinha extramuros, licitado por meio de pregão, conforme modelagem já estabelecida atualmente.**

**Para todas as futuras licitações de alimentação preparada do sistema penal e socioeducativo, independentemente do porte da unidade, devem ser adotadas as seguintes diretrizes:**

1. Exigência da comprovação de capacitação técnica dos licitantes mediante a apresentação de atestados que comprovem que o licitante executou ao longo de um mesmo período anual, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de refeições correspondente ao período de 1 (um) ano da contratação.
2. Vedação da subcontratação dos serviços licitados, exceto em casos extraordinários, mediante expressa autorização da Administração Pública.
3. Implementação da técnica de instrumento de medição de resultados para aferição imediata dos serviços prestados, procedendo-se à aplicação automática de sanção pecuniária e retenção do pagamento caso a classificação final da empresa não alcance índices satisfatórios, sem prejuízo de garantia do contraditório diferido e de eventual pagamento integral e imediato no caso da reversão da decisão.
4. No modo de disputa, que se contemple intervalo mínimo e máximo de diferença entre os lances na fase da proposta de preços, bem como que seja considerada a inexequibilidade dos preços iguais e inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do preço referencial, mediante aplicação analógica do § 4º do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.
5. No caso de mais de uma unidade apresentar proposta com valor igual a 75% (setenta e cinco por cento) do preço estimado, o desempate se fará por meio de proposta fechada final dos licitantes empatados na forma do art. 60, I, da Lei nº 14.133/2021.
6. Exigência da adoção de boas práticas, tais como, tratamento de esgoto e o uso racional da água.
7. Realização de laudo laboratorial de análise da água na instalação a cada semestre, bem como a exigência de exames periódicos de saúde dos manipuladores de alimentos, com vistas a reduzir os riscos de contaminação dos alimentos.

[Digite aqui]



8. Fornecimento e reposição de equipamentos de proteção individual e uniformes, devendo estes serem disponibilizados limpos todos os dias para os trabalhadores.
9. Estipulação de lote único para cada comarca, abrangendo no mesmo lote as unidades penais e socioeducativas.
10. Monitoramento da execução dos serviços do preparo dos alimentos por câmeras, em todas as etapas, incluindo a chegada dos insumos e o momento da entrega para distribuição da comida pronta, às expensas da contratada.
11. Implementação de indicador de desempenho dos serviços das empresas contratadas.

**Para os atuais contratos já firmados e para as futuras contratações deverá ser aprimorado o sistema de fiscalização de qualidade do serviço, devendo as partes se comprometerem, inclusive mediante a celebração de termo aditivo aos contratos firmados, às seguintes diretrizes:**

1. Uso da mão de obra de pessoas em cumprimento da pena ou egressos do sistema penitenciário, respeitado no caso das cozinhas extramuros o limite previsto na Lei de Execução Penal e disponibilidade de presos aptos ao trabalho.
2. Elaboração de plano de contingência para aplicação imediata na hipótese de caso fortuito ou força maior;
3. Implementação das melhorias apresentadas no programa de consultoria da Controladoria Geral do Estado, desde que no caso dos contratos em andamento a melhoria não implique em desequilíbrio econômico financeiro.
4. Implementação de software de tecnologia, preferencialmente aplicativo visando ao controle de qualidade, preparo e transporte.
5. Realização de pesquisas de satisfação periódica entre os recuperandos. Avaliação e acompanhamento do estado de saúde geral dos recuperandos portadores de patologias ou usuários de dieta especial ( aferição de pressão arterial, nível de diabetes, peso e submissão a questionário), para aferir se a alimentação fornecida está tendo alguma influência positiva ou negativa no quadro de saúde dos usuários dos serviços

**As considerações e contribuições apresentadas por ocasião da reunião deliberativa poderão ser incorporadas ao trabalho, consignadas por meio de anexo a esta ata de Mesa Técnica.**

Em Cuiabá-MT, 23 de agosto de 2023.

[Digite aqui]





**Representantes do Tribunal de Contas de Mato Grosso:**

Conselheiro **Valter Albano**

Presidente da CPNJUR e da Mesa Técnica 01/2023

Conselheiro **Sérgio Ricardo**

Conselheiro Relator Biênio 2021/2022

Conselheiro **Guilherme Maluf**

Conselheiro Relator Biênio 2023/2024

Procurador **Alisson Carvalho de Alencar**

Membro da CPNJUR e Procurador-Geral do  
Ministério Público de Contas

**Flávio Vieira**

Secretário Executivo da CPNJUR e  
Chefe do Gabinete do Conselheiro Valter Albano

**Marco Rockenbach**

Membro da CPNJUR e Secretário-Geral da  
Presidência

**Grhegory Paiva Pires Moreira Maia**

Membro da CPNJUR e Consultor Jurídico-Geral

**Manoel da Conceição da Silva**

Membro da CPNJUR e Secretário-Geral de Controle  
Externo

Conselheiro **Waldir Teis**

Conselheiro



**Representantes do Estado de Mato Grosso:**

Desembargador **Orlando Perri**  
Desembargador do Tribunal de Justiça do Estado  
de Mato Grosso

Coronel **César Augusto de Camargo Roveri**  
Secretário de Estado de Segurança Pública

**Paulo Farias Nazareth**  
Controlador Geral do Estado de Mato Grosso

Procurador **Francisco Lopes**  
Procurador Geral do Estado de Mato Grosso

Promotora de Justiça **Josane Fátima de Carvalho**  
**Guariente**  
Ministério Público Estadual do Estado de Mato  
Grosso – MPE

Defensor **José Carlos Evangelista Miranda Santos**  
Defensoria Pública do Estado de Mato Grosso – DPE



## ANEXO DA ATA DELIBERATIVA DA MESA TÉCNICA 01/2023

DATA: 23/08/2023

LOCAL: TRIBUNAL DE CONTAS DE MATO GROSSO

1. Registra-se neste anexo as contribuições apresentadas pelas autoridades participantes da reunião deliberativa da Mesa Técnica 01/2023, após análise e debate da proposta de solução técnico-jurídica para o tema.
2. Acordam as autoridades que as contribuições fazem parte da solução apresentada e devem, na medida do possível, serem consideradas nas respectivas fases de implementação do modelo, com a possibilidade de posterior aprofundamento nos estudos de viabilidade e aperfeiçoamento da solução proposta nesta mesa técnica.

### Síntese das propostas:

3. **Juiz Geraldo Fidelis** (Poder Judiciário de Mato Grosso)
  - a. Integrar o Projeto “Cozinha Escola”, recém-inaugurado na Penitenciária Feminina Ana Maria do Couto May, à solução proposta;
  - b. Aperfeiçoar o SIGESPEN (sistema da gestão penitenciária da SESP), especialmente no que tange a conectividade e o alinhamento com o sistema do SENAPPEN (Secretaria Nacional de Políticas Penais) do Governo Federal;
4. **Promotora Josane Fátima de Carvalho Guarien** (Ministério Público Estadual)
  - a. Avaliar as condições dos refeitórios onde são servidas as refeições, prezando pela dignidade e o consumo da alimentação de modo humanizado, com atenção especial ao quantitativo oferecido;
  - b. Avaliar as condições de higienização dos ambientes, dos recipientes de distribuição (hotbox), dos uniformes dos funcionários da cozinha e outros, a fim de garantir os cuidados básicos para a saúde e o bem-estar dos recuperandos;
  - c. Medir os resultados com foco na ressocialização dos recuperandos;
5. **Defensor público José Carlos Evangelista Miranda Santos** (Defensoria Pública do Estado)
  - a. Avaliar a possibilidade de participação ou oitiva dos recuperandos sobre o projeto proposto;
  - b. Realizar estudo ou adquirir consultoria, com base no quantitativo de alimentos a serem preparados em cada refeição: da estrutura necessária na cozinha, da quantidade a ser preparada, do modo do preparo/cozimento e outros, a fim de garantir a qualidade (sabor e nutrição) no preparo de grandes quantidades;

**6. Consultor Jurídico Geral Grhegory Paiva Pires Moreira Maia** (Tribunal de Contas de Mato Grosso)

- a. Prever em edital a “Prova de Conceito” para contratação da alimentação, com regras de avaliação da qualidade da refeição, mesmo produzida em grande quantidade;
- b. Prever a contratação de supervisora ou fiscalizadora externa do objeto do contrato (alimentação), similar com o modelo adotado na fiscalização de obras públicas, auxiliando a Administração na supervisão e no controle da qualidade dos serviços prestados (proposta conjunta com Flávio Vieira e Lisandra Barros);

**7. Controlador Geral do Estado Paulo Farias** (Controladoria Geral do Estado)

- a. Constituir um conselho de usuários ou outro grupo/comissão de fiscalização, com representantes das instituições estatais e da sociedade civil organizada, para acompanhar e avaliar a prestação do serviço;

**8. Chefe de Gabinete e Auditor Flávio Vieira** (Tribunal de Contas de Mato Grosso)

- a. Estabelecer acompanhamento simultâneo do Tribunal de Contas no planejamento e implementação da solução, a fim de garantir atuação concomitante do Tribunal em apoio à SESP;
- b. Item 6.b

**9. Conselheiro Waldir Teis** (Tribunal de Contas de Mato Grosso)

- a. Avaliar a questão da saúde no sistema prisional, principalmente em relação a entrada e saída de pessoas;
- b. Prever em edital diretrizes ou regras para o cálculo de reequilíbrio econômico-financeiro nesses contratos, considerando que serão de 5 anos (prorrogáveis) e os alimentos sofrem variações de preços ao longo do tempo;
- c. Prever em edital os horários de chegada e saída das refeições, com recolhimento das embalagens e sobras, maximizando a higiene local e evitando a utilização indevida dos alimentos e recipientes;
- d. Prever cooperação com a ANVISA para fiscalização das cozinhas quanto ao cumprimento das exigências sanitárias e de qualidade;
- e. Prever em edital os requisitos básicos para os alimentos utilizados no preparo da refeição (matéria-prima), por exemplo, qualidade do arroz, da carne, macarrão etc.
- f. Avaliar possibilidade de investimento e aprimoramento da assistência social e psicológica dos policiais penais;

**10. Desembargador Orlando Perri** (Poder Judiciário de Mato Grosso)



- a. Ressaltou a importância do item 9.e;
- b. Desenvolver projeto que identifique e analise o perfil necessário ou apropriado para o desenvolvimento das competências técnicas e comportamentais requeridas no bom desempenho das atividades, além de traços de personalidade considerados imprescindíveis à facilitação do desempenho das funções inerentes ao policial penal (Perfil Profissiográfico);