



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE SOCIEDADES CIVIS E COMERCIAIS, VOLTADA À RESSOCIALIZAÇÃO E RECUPERAÇÃO DO APENADO, POR MEIO DO ENSINO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA, PARA 100 (CEM) PESSOAS PRIVADAS DE LIBERDADE.

São Luís/MA, 22 de janeiro de 2020.

Processo Administrativo nº 0217203/2018

Contratação de sociedades civis e comerciais voltada à ressocialização e recuperação do apenado, por meio do ensino de qualificação profissional em panificação e confeitaria, para 100 (cem) pessoas privadas de liberdade.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

1- OBJETO

1.1- O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de sociedades civis e comerciais, voltada à ressocialização e recuperação do apenado, por meio do ensino de qualificação profissional em panificação e confeitaria, para 100 (cem) pessoas privadas de liberdade.

2 - JUSTIFICATIVA

2.1 – A Lei de Execuções Penais nº 7.270/84 objetiva a ressocialização do apenado através de atividades que permitam a profissionalização dos mesmos objetivando proporcionar ao recluso e egresso desenvolver alguma atividade produtiva que gere ao apenado emprego e renda bem como o cumprimento do Art. 1º do Decreto 27.549 de 11 de junho de 2011, quanto à natureza e finalidade da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária.

2.2 - Considerando, outrossim, que é dever do Estado a implantação de Políticas Públicas que visem a reintegração social dos internos, ampliando as oportunidades de trabalho e contribuindo para o desenvolvimento e qualificação profissional dos apenados.

2.3 - O curso de panificação e confeitaria objetiva a reintegração social dos internos, ampliando oportunidades de trabalho e contribuindo para o aumento do conhecimento através da qualificação profissional, fortalecendo as ações empreendedoras dentro das Unidades Prisionais.

2.4 – Este projeto apresenta conformidade com a Portaria DEPEN nº 069, de 06 de fevereiro de 2012, que estabeleceu o ciclo de implementação do projeto de capacitação e implementação de oficinas permanentes, bem como as deliberações da reunião entre os representantes do Estado do Maranhão e da Coordenação de Apoio ao Trabalho e Renda – COATR do DEPEN e às orientações contidas na Portaria DEPEN nº 278, de 21 de junho de 2012, que regulamenta a apresentação das propostas ao DEPEN no Sistema de Gestão de Convênios e Contratos de Repasse do Governo Federal Portal de Convênios do Governo Federal – SICONV, logo, a presente contratação justifica-se pela necessidade de viabilizar a capacitação dos internos a esta atividade laborativa.

3 – OBJETIVOS DO CURSO

3.1 – OBJETIVO GERAL

3.1.1 - Promover o processo de reintegração social por meio de ações de capacitação e educação profissional, e, especificamente desenvolver competências e



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

habilidades profissionais na produção de produtos de panificação e confeitaria, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene, segurança, saúde e de meio ambiente

3.2 – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

3.2.1 - Capacitar o público atendido pela SEAP/MA, visando a implementação e o aprimoramento de práticas voltadas ao mercado de trabalho e à convivência social

3.2.2 - Fomentar, através da capacitação profissional, a diminuição da reincidência criminal.

3.2.3 - Expandir a capacitação profissional no Sistema Prisional Maranhense, através das pessoas privadas de liberdade que atuarão como multiplicadores do conhecimento adquirido no curso de Capacitação Profissional de Panificação e Confeitaria.

3.2.4 - Capacitar os internos na produção de produtos de panificação e confeitaria, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene, segurança, saúde e de meio ambiente.

3.2.5 - Ensinar os internos a produzirem: pão francês, pão doce, pão de forma, baguete, rosca doce, biscoitos, salgados, tortas salgadas e doces, bolos, recheios e cremes.

4 – RESULTADO ESPERADO

4.1 - Aumento no quantitativo de oficinas e cursos profissionalizantes voltados aos internos e cumpridores de penas alternativas;

4.2 - Capacitação do público alvo, com perspectiva de inserção no mercado de trabalho com os conhecimentos adquiridos;

4.3 - A reinserção social e diminuição da reincidência criminal do público atendido, a partir do curso de capacitação.

5 – METODOLOGIA

5.1 - A contratada deverá adotar os mais diversos meios de ensino e capacitação para os educandos, buscando adaptar os cursos ofertados à realidade do Estado do Maranhão e fazendo com que os conhecimentos transmitidos possam ser efetivamente postos em prática pelo indivíduo, seja no seu âmbito familiar ou no mercado de trabalho.

5.2 - A contratante avaliará o curso disponibilizado, desde o início do contato com o público alvo, até a conclusão.

6 - PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

6.1 - O Contrato entrará em vigor na data de sua assinatura e findará em 12 (doze) meses, respeitando-se as normas licitatórias, jurisprudência e doutrina vigentes.

7 – MODO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

7.1 - A prestação dos serviços será por demanda, sendo solicitada e previamente autorizada pela contratante, a partir da expedição de Ordem de Serviço direcionada ao preposto indicado pela contratada após a assinatura do contrato.

7.2 - A contratada terá o prazo de 15 (quinze) dias corridos para o início da prestação do serviço após a Ordem de Serviço.

7.3 - Com vistas as características teleológicas da presente contratação, qual seja, a ressocialização dos apenados por meio de oficina profissionalizante que, mesmo após o término do contrato, se perpetuarão no Sistema Penitenciário Maranhense, então, ressalta-se que todos os insumos, utensílios, equipamentos e dados oriundos da contratação são de propriedade da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP, durante e após a vigência contratual.

7.4 - As aulas deverão ser ministradas 4 vezes por semana, no turno da manhã ou tarde por um período de 4 horas ao dia, de acordo com a determinação da Secretaria

8- LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

8.1 - A prestação do serviço será executada nas seguintes Unidades Prisionais:

- Unidade Prisional do Olho d'água.
Endereço: Av. Conselheiro Hilton Rodrigues, s/nº, bairro Olho d'água.
- Unidade Prisional Feminina/ UPEFEM

Endereço: BR 135, KM 13, bairro Pedrinhas;

- Penitenciária Regional de Imperatriz/ PR de IMPERATRIZ.
Endereço: Av. Zero Um, s/nº, bairro Itamar Guará, Imperatriz-MA.

8.2 - É de responsabilidade da contratada as despesas do seu traslado, alimentação e honorários do facilitador até local da prestação do serviço.

9- PÚBLICO ALVO



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

9.1 - O curso é destinado a 100 (cem) internos, sendo 40 (quarenta) vagas na UPR Olho d'Água, 40 (quarenta) vagas na UPR de Imperatriz e 20 (vinte) vagas na UPR Feminina, distribuídas assim:

- UPR do Olho d' Água: 40 pessoas – 2 turmas de 13 alunos e 1 turma de 14 alunos,
- UPR de Imperatriz: 40 pessoas - 2 turmas de 13 alunos e 1 turma de 14 alunos,
- Unidade Prisional Feminina/ UPEFEM - 20 pessoas - 2 turmas de 10 alunas.

10 - CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados posteriormente a prestação do serviço pela contratada, após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

10.2 - Igualmente, o interessado deverá comprovar seu estado de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Municipal, Estadual e Federal, nos limites das leis orçamentárias, financeiras e da Lei Federal 8.666/1993.

11 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO MÍNIMO A SER ABORDADO

UNIDADES CURRICULARES	
TEÓRICO	<p>MÓDULO I:</p> <p>CAPACITAÇÃO DE INSTRUTORES DE TREINAMENTO: processo ensino-aprendizagem; a relação professor-aluno; competências e habilidades do facilitador</p> <p>NOÇÕES DE SEGURANÇA NO TRABALHO: equipamentos de proteção, como utilizar e a importância dos equipamentos de proteção individual; noções de prevenção e combate a incêndios e de primeiros socorros.</p> <p>NOÇÕES DE SAÚDE NO TRABALHO: noções de ergonomia, dos riscos físicos, químicos biológicos, condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho</p> <p>NOÇÕES DE POSTURA TRABALHISTA: noções de legislação trabalhista; acidente do trabalho, legislação previdenciária e de vigilância sanitária</p>



UNIDADES CURRICULARES

EMPREENDEDORISMO, ASSOCIATIVISMO E COOPERATIVISMO: noções de empreendedorismo, associativismo, cooperativismo e garantidoras de crédito

PRODUÇÃO MAIS LIMPA NAS EMPRESAS: noções sobre redução ou minimização dos impactos ambientais; práticas de produção mais limpa; tecnologias limpas; ações integradas entre aspectos de qualidade ambiental, segurança e saúde ocupacional.

PRINCÍPIOS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS: noções básicas necessárias para manipulação, higienização e conservação segura de alimentos.

MÓDULO II:

Apresentar os seguintes conteúdos: técnicas de embalagem e armazenamento de produtos acabados; de procedimentos de segurança; preparação de relatórios correspondentes às suas atividades; manejo dos principais utensílios e equipamentos/maquinários básicos da panificação e confeitaria; técnicas de conservação e manutenção de equipamentos e material permanente; auxílio na organização do local de trabalho, no armazenamento e descarte de resíduos; alimentação e sustentabilidade; nutrição na panificação e confeitaria; restrições alimentares na produção de alimentação; materiais e custos; principais tendências de produção e de consumo na panificação; transformações que ocorrem nos alimentos quando do uso de diferentes ingredientes e temperatura: reação de maillard, desnaturação proteica, reação de caramelização, formação de glúten, estabilização de emulsão; composição: carboidrato, proteína, gordura, umidade; função da água e PH da água; função do sal; tipos de pré-fermento: Patê Fermentée, Poolish, Esponja, Biga, Levain; benefícios do uso correto dos pré-fermentos (fermentação lenta, gradual, que ocorre durante a maturação da massa); composições e funções dos fermentos químico e biológico; tipos de fermento biológico: ativo seco, instantâneo seco, fresco; função e tipos de açúcar; funções e tipos de edulcorantes; função, classificação e composição das gorduras; temperatura de fusão; função do leite; cuidados no processo de fabricação para a garantia de durabilidade (shelf life); procedimento seguro para resfriamento de



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

UNIDADES CURRICULARES	
	<p>alimentos; congelamento rápido; práticas seguras de descongelamento; técnicas e cuidados de armazenamento para aumento da vida útil do produto; regras de utilização de produtos anti-mofo para conservação dos alimentos; classificação das massas por família (composição dos ingredientes): massas (pobre) magras, massas macias (semi-ricas), massas ricas, massas doces, massas úmidas; classificação das massas por método de mistura: método direto e método indireto; classificação do desenvolvimento do glúten: intensivo, aprimorado e básico; técnica de congelamento para pães assados; técnicas e adequações na composição da produção para congelamento de pães; apresentação de cálculos básicos na panificação e confeitaria que garantem a qualidade final do produto; temperatura da água na panificação e confeitaria garante a qualidade final do produto; cálculo do coeficiente de atrito na panificação e confeitaria garante a qualidade final do produto; balanceamento de receitas na panificação e confeitaria garante a qualidade final do produto;</p>
PRÁTICO	<p>Desenvolver capacidades técnica de execução dos processos de produção de massas, recheios e coberturas.</p> <p>Preparar diferentes tipos de massas com ingredientes, técnicas e combinações distintas: preparar massa fermentada salgada; preparar massa semi folhada; preparar massa cozida salgada; preparar massa fermentada doce; preparar massa podre; preparar recheios; preparar receitas de diversos tipos de pães; preparar massa de pão utilizando pré-mistura integral; preparar massa de pão utilizando pré-mistura; preparar massa de bolo, tortas, recheios e coberturas; preparar massa para salgados.</p> <p>Produzir: mousse de chocolate, limão, e maracujá; bolo caseiro de trigo e milho; brownie; petit gâteau; rocambole; chiffon; ganache; bolo prestígio; bolo trufado; crepe; bombas e carolinas; cookie; tortas de chocolate, limão e trufada; compotas; pudim; brigadeiro; beijinho; pão doce; pão de forma; pão Integral; pão de cenoura; pão francês e baguete; pão francês e baguete Integral; pão de Leite (Canudinhos Recheados); pão de milho; pão francês e baguete (Com Levain, Castanhas e Uva-Passa); pão de leite recheado; broa caxambu com gotas de chocolate; pão tipo italiano; pão de mandioquinha; massa de sonho; pão português (com Levain); pão de batata (recheado com requeijão); pão de granola; bisnaguinha/rosca de queijo;</p>



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

UNIDADES CURRICULARES

pão de calabresa; esfirra fechada; pão de queijo; biscoito de polvilho; pão tipo brioche salgado; coxinha; rissoles; empadas; esfirra aberta; massa folhada; massa de pastel crocante.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1 - Apresentar Plano de Trabalho

12.2 - Arcar com os como os encargos sociais e trabalhistas, bem como despesas de deslocamento do instrutor durante o período de realização do curso.

12.3 - Disponibilizar refeições para os profissionais que ministrarão o curso, bem como hospedagem, na hipótese de o profissional não possuir residência no local de realização do curso.

12.4 - Efetuar a matrícula dos participantes, que serão selecionados pela equipe de Comissão Técnica de Classificação da Unidade Prisional.

12.5 - Apresentar método de avaliação de desempenho dos alunos de forma que garanta medir o nível de conhecimento.

12.6 - Apresentar método de reavaliação para os internos que não alcançarem desempenho satisfatório, de forma que alcancem o desempenho esperado.

12.7 - Realizar o controle de frequência dos alunos diariamente e repassar para o servidor a ser designado pela SEAP. O modelo de frequência deverá constar no mínimo as seguintes informações: nome do curso, nome da Unidade Prisional, matéria/conteúdo ministrado no dia da aula; nome da Instituição/empresa, data da aula; horário de início e fim da aula do respectivo dia, nomes dos alunos em ordem alfabética.

12.8 - Disponibilizar os materiais didáticos necessários para a realização do curso (a lista dos materiais e os quantitativos, contam no anexo I).

12.9 - Emitir certificado de conclusão de curso no prazo de 15 dias úteis após a conclusão do curso.

13 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1 - Disponibilizar os locais para a realização dos cursos nas instalações prisionais.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

13.2 - Garantir a segurança no interior do estabelecimento prisional dos profissionais envolvidos.

13.3 - Fornecer os equipamentos, materiais e insumos para a realização das aulas práticas.

13.4 - Garantir o fornecimento de equipamentos de proteção individual durante a realização do curso.

13.5 - Acompanhar a execução das atividades por intermédio de coordenador (es) designado (s) pela Secretaria.

13.6 - Efetuar a seleção dos alunos que serão matriculados no curso de panificação e confeitaria, através da equipe de Comissão Técnica de Classificação.

13.7 - Encaminhar a contratada toda a documentação necessária para a matrícula dos selecionados, observando como um do critério de seleção a conclusão do 6º ano do nível fundamental (antiga 5º série)

14 - DA CARGA HORÁRIA

14.1 – A carga horária do curso deverá ser de 180 horas, sendo destinado 50% da carga horária para as atividades práticas e 50% para aulas teóricas.

15 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA

15.1 - A contratada deverá disponibilizar profissionais capacitados para desenvolver o programa de acordo com este Termo e o Plano de Trabalho, que ficarão sob sua responsabilidade para todos os efeitos legais e sob supervisão dos Gestores indicados pela Contratante, para verificação do cumprimento das condições de execução do objeto.

16 - DO CONTRATO

16.1 - Em momento oportuno, as condições contratuais serão confeccionadas pelo setor competente quanto à elaboração da Minuta do Contrato, devendo englobar as obrigações, alterações, dentre outros pontos necessários à execução do ajuste, com fulcro no Capítulo III da Lei Federal nº 8.666/1993.

16.2 - Após a homologação do certame, o licitante vencedor será convocado para a assinatura do contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

16.3 - A contratação está condicionada à verificação da regularidade dos documentos de habilitação do vencedor, nos termos do instrumento convocatório e da Lei de Licitações.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

16.4 - Quando o interessado não assinar o contrato, por não cumprimento das disposições acima, é facultado à Administração Pública dar continuidade ao certame, convocando os licitantes remanescentes, conforme deve ser explícito no edital.

17 - DA GESTÃO CONTRATUAL

17.1 - A execução dos serviços será gerenciada pela figura do Gestor Geral, responsável pelo acompanhamento das atividades ali desenvolvidas.

17.2 - O gestor deverá ser oriundo do quadro funcional da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária.

17.3 - Por meio de Portaria Administrativa, o Secretário de Estado de Administração Penitenciária designará o Gestor Geral os quais não poderá ter vínculo empregatício com a contratada.

18 - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

18.1 - O instrumento contratual poderá ser modificado unilateralmente pela Administração Pública, nos casos previstos no Art. 65, inciso I da Lei Federal nº 8.666/1993.

18.2 - O contrato também poderá ser alterado por acordo entre as partes (contratante e contratada), conforme dita o Art. 65, inciso II da Lei Federal nº 8.666/1993.

18.3 - Em ambos os casos, a contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem nos serviços, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor global do contrato, nos termos do Art. 65, §1º, Lei Federal nº 8.666/1993.

19 - DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1 - Para a contratação pretendida será formalizado um Contrato Administrativo estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta de Preços vencedora.

19.2 - Posteriormente ao ato de homologação, a contratada será convocada para assinar o Contrato Administrativo no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados do recebimento da solicitação.

19.2.1 - O responsável pela assinatura do contrato deverá estar munido com documento de identidade oficial com foto e CPF, em cópia e original, ou apenas com cópia autenticada, a ser juntada aos autos.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

19.3 - A assinatura do contrato está condicionada à verificação da regularidade da habilitação da sociedade vencedora, mediante apresentação dos documentos cabíveis, em conformidade com este Termo de Referência.

19.4 - Além da documentação citada acima, a contratada, previamente à celebração do contrato, deverá ter seu CNPJ consultado junto ao Cadastro Estadual de Inadimplentes (CEI).

19.5 - É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato, proceder à continuidade do certame, convocando as instituições/empresas remanescentes, respeitando a ordem de classificação das propostas, de acordo com o disposto neste Termo de Referência.

20 - PROCESSO LICITATÓRIO

20.1 - As condições de habilitação dos licitantes, entendidas como habilitação jurídica, regularidade social e trabalhista, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, serão contempladas no Edital Licitatório, respeitando-se as peculiaridades de cada contratação e limitando-se ao disposto nos Arts. 27 a 33 da Lei Federal nº 8.666/1993.

20.2 - A apresentação e critério de julgamento das propostas de preços serão considerados no momento da elaboração do Instrumento Convocatório, devendo respeitar métodos objetivos, aspectos legais e princípios do Direito, pertinentes à modalidade licitatória escolhida.

21- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 - O atraso na execução contratual poderá penalizar a Contratada com multa de até 1% (um por cento) por dia de atraso, referente ao valor global do contrato.

21.2 - A inexecução total ou parcial poderá sujeitar a Contratada à pena de advertência escrita, multa, suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a SEAP/MA ou declaração de inidoneidade, conforme ajustado na Minuta Contratual ou Instrumento Convocatório, e nos termos do Art. 87 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/1993.

22 – DA FISCALIZAÇÃO

22.1 - A fiscalização será realizada pela **SECRETARIA ADJUNTA DE ATENDIMENTO E HUMANIZAÇÃO PENITENCIÁRIA– SAAHP/SEAP/MA.**



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

22.2 - A SAAHP pode, a qualquer tempo, determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, bem como recomendar a notificação administrativa, inclusive, com a aplicação de penalidades, respeitado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório.

22.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

São Luís, 22 de janeiro de 2020.

Jonyelma Diniz Pereira
Chefe TRC/ULIP

ELABORADO POR:

Gisele Belo Canto

Especialista Penitenciário Jurídico TRC/ULIP
Mat. 00873383-00



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

ANEXO I

DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE RESPONSABILIDADE DA SEAP

TABELA DE EQUIPAMENTOS, INSTRUMENTOS E ACESSÓRIOS DE RESPONSABILIDADE DE FORNECIMENTO DA SEAP/MA				
DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UPR OLHO D'ÁGUA	REGIONAL DE IMPERATRIZ	UPR FEMININO	TOTAL
Resfriador de água	1	1	1	3
Cilindro eletrônico	1	1	1	3
Amassadeira	1	1	1	3
Forno combinado elétrico com comando eletrônico	1	1	1	3
Freezer vertical	1	1	1	3
Batedeira Industrial	1	1	1	3
Mesa para panificação	1	1	1	3
Armário para crescimento de pães	1	1	1	3
Prateleira	1	1	1	3
Armário para transporte de pães	1	1	1	3
Modelador para pão	1	1	1	3
Geladeira	1	1	1	3
Liquidificador/triturador industrial	1	1	1	3
Balança eletrônica	1	1	1	3
Forno Turbo	1	1	1	3
Forma reta redonda	5	5	10	20
Colher com ponta	5	5	5	15
Batedor de Creme	5	5	10	20
Espátula pão duro	5	5	10	20
Forma pudim	5	5	10	20
Rolo de massa	2	2	4	8
Kit para confeitaria	40	40	40	120
Assadeira de pão francês	60	60	60	180
Assadeira de pão de ló	5	5	10	20
Assadeira banho maria	5	5	10	20
Peneira	5	5	10	20
Pincel de confeitaria	5	5	10	20
Colher redonda	5	5	10	20
Copo jarra medidora	5	5	10	20
Concha	5	5	10	20



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
CURSO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (DESCRIÇÃO)	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
HORA/AULA (50% Aulas Teóricas e 50% Aulas Práticas)	180(horas)		
SUPERVISÃO PEDAGÓGICA			
APOIO TÉCNICO			
KIT MATERIAL DIDÁTICO: LÁPIS – lápis preto, material corpo de madeira, diâmetro carga de 2mm, formato corpo cilíndrico, sem borracha, grafite n° 1./ BORRACHA ESCOLAR BRANCA – composição: sem adição de corantes, livre de ftalatos, dimensões mínimas: 30mm de comprimento, 20 mm de largura, 5mm de espessura, características: macia, flexível, capaz de remover o grafite sem borrar ou manchar o papel./ CADERNO DE UMA MATÉRIA CAPA DURA – caderno espiral de uma matéria capa dura, formato: 200mm x 275mm. Gramatura 56g/m², mínimo de 80 folhas./ CANETA ESPEROGRÁFICA – corpo sextavado em material transparente, escrita em 0,8mm tubo de carga com no mínimo 11 cm de altura e 1,25 cm de espessura e 10 cm de carga de tinta, tampa da biqueira e da parte superior fixado por pressão no corpo sextavado transparente./ APOSTILA – conforme conteúdo programado pela instituição/empresa. Capa de encadernação A4 em material	100		



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

transparente; apostila tipo espiral. CERTIFICADO - em Papel Couchê constando (Carga horária; Assinatura; Local e data; Logo; Nome do Aluno; Nome do curso; Nome da instituição.			
<p>MÓDULO I: <u>CAPACITAÇÃO DE INSTRUTORES DE TREINAMENTO:</u> processo ensino-aprendizagem; a relação professor-aluno; competências e habilidades do facilitador <u>NOÇÕES DE SEGURANÇA NO TRABALHO:</u> equipamentos de proteção, como utilizar e a importância dos equipamentos de proteção individual; noções de prevenção e combate a incêndios e de primeiros socorros. <u>NOÇÕES DE SAÚDE NO TRABALHO:</u> noções de ergonomia, dos riscos físicos, químicos biológicos, condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho <u>NOÇÕES DE POSTURA TRABALHISTA:</u> noções de legislação trabalhista; acidente do trabalho, legislação previdenciária e de vigilância sanitária <u>EMPREENDEDORISMO, ASSOCIATIVISMO E COOPERATIVISMO:</u> noções de empreendedorismo, associativismo, cooperativismo e garantidoras de crédito <u>PRODUÇÃO MAIS LIMPA NAS EMPRESAS:</u> noções sobre redução ou minimização dos impactos ambientais; práticas de produção mais limpa; tecnologias limpas; ações integradas entre aspectos de qualidade ambiental, segurança e saúde ocupacional. <u>PRINCÍPIOS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS:</u> noções básicas necessárias para manipulação, higienização e conservação segura de alimentos.</p> <p>MÓDULO II: Apresentar os seguintes conteúdos: técnicas de embalagem e armazenamento de produtos acabados; de procedimentos de segurança; preparação de relatórios correspondentes às suas atividades; manejo dos principais utensílios e equipamentos/maquinários básicos da panificação e confeitaria; técnicas de conservação e manutenção de equipamentos e material permanente; auxílio na organização do local de trabalho, no armazenamento e descarte de resíduos; alimentação e sustentabilidade; nutrição na panificação e confeitaria; restrições alimentares na produção de alimentação; materiais e custos; principais tendências de produção e de consumo na panificação; transformações que ocorrem nos alimentos quando do uso de diferentes ingredientes e temperatura: reação de maillard, desnaturação proteica, reação de caramelizarão, formação de glúten, estabilização de emulsão; composição: carboidrato, proteína, gordura, umidade; função da água e PH da água; função do sal; tipos de pré-fermento: Patê Fermentée, Poolish, Esponja, Biga, Levain; benefícios do uso correto dos pré-fermentos (fermentação lenta, gradual, que ocorre durante a maturação da massa); composições e funções dos fermentos químico e biológico; tipos de fermento biológico: ativo seco, instantâneo seco, fresco; função e tipos de açúcar; funções e tipos de edulcorantes; função, classificação e composição das gorduras; temperatura de fusão; função do leite; cuidados no processo de fabricação para a garantia de durabilidade (shelf life); procedimento seguro para resfriamento de alimentos; congelamento rápido; práticas seguras de descongelamento; técnicas e cuidados de armazenamento para aumento da vida útil do produto; regras de utilização de produtos anti-mofo para conservação dos alimentos; classificação das massas por família (composição dos ingredientes): massas (pobre) magras, massas macias (semi-ricas), massas ricas, massas doces, massas úmidas; classificação das massas por método de mistura: método direto e método indireto; classificação do desenvolvimento do glúten: intensivo, aprimorado e básico; técnica de</p>			



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

congelamento para pães assados; técnicas e adequações na composição da produção para congelamento de pães; apresentação de cálculos básicos na panificação e confeitaria que garantem a qualidade final do produto; temperatura da água na panificação e confeitaria garante a qualidade final do produto; cálculo do coeficiente de atrito na panificação e confeitaria garante a qualidade final do produto; balanceamento de receitas na panificação e confeitaria garante a qualidade final do produto;

MÓDULO PRÁTICA:

Desenvolver capacidades técnica de execução dos processos de produção de massas, recheios e coberturas.

Preparar diferentes tipos de massas com ingredientes, técnicas e combinações distintas: preparar massa fermentada salgada; preparar massa semi folhada; preparar massa cozida salgada; preparar massa fermentada doce; preparar massa podre; preparar recheios; preparar receitas de diversos tipos de pães; preparar massa de pão utilizando pré-mistura integral; preparar massa de pão utilizando pré-mistura; preparar massa de bolo, tortas, recheios e coberturas; preparar massa para salgados.

Produzir: mousse de chocolate, limão, e maracujá; bolo caseiro de trigo e milho; brownie; petit gâteau; rocambole; chiffon; ganache; bolo prestígio; bolo trufado; crepe; bombas e carolinas; cookie; tortas de chocolate, limão e trufada; compotas; pudim; brigadeiro; beijinho; pão doce; pão de forma; pão Integral; pão de cenoura; pão francês e baguete; pão francês e baguete Integral; pão de Leite (Canudinhos Recheados); pão de milho; pão francês e baguete (Com Levain, Castanhas e Uva-Passa); pão de leite recheado; broa caxambu com gotas de chocolate; pão tipo italiano; pão de mandioquinha; massa de sonho; pão português (com Levain); pão de batata (recheado com requeijão); pão de granola; bisnaguinha/rosca de queijo; pão de calabresa; esfirra fechada; pão de queijo; biscoito de polvilho; pão tipo brioche salgado; coxinha; rissoles; empadas; esfirra aberta; massa folhada; massa de pastel crocante

CARGA HORÁRIA. AULAS TEÓRICAS E PRÁTICAS:

180 horas, sendo 50% aulas teóricas e 50% aulas práticas

ITENS DO TERMO DE REFERÊNCIA

13.3 - Fornecer os equipamentos, materiais e insumos para a realização das aulas práticas.

13.4 - Garantir o fornecimento de equipamentos de proteção individual durante a realização do curso.

REQUISITOS DE PREENCHIMENTO DE VAGA:

Possuir aptidão física e mental;

Possuir RG e CPF;

Prazo de cumprimento da pena ser compatível ou superior com o período de execução do curso;

Interesse em participar do curso;

Possuir ensino fundamental I completo.

QUANTIDADE DE VAGAS:

- UPR do Olho d' Água: 40 pessoas – 2 turmas de 13 alunos e 1 turma de 14 alunos,*
- UPR de Imperatriz: 40 pessoas - 2 turmas de 13 alunos e 1 turma de 14 alunos,*
- Unidade Prisional Feminina/ UPEFEM - 20 pessoas - 2 turmas de 10 alunas.*

HORÁRIO DAS AULAS TEÓRICAS E PRÁTICAS:

As aulas deverão ser ministradas 4 vezes por semana no turno da manhã ou tarde por um período de 4 horas ao dia, de acordo com a determinação da Secretaria.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

LOCAL:

I. *Unidade Prisional do Olho d'água.*

Endereço: Av. Conselheiro Hilton Rodrigues, s/nº, bairro Olho d'água.

II. *Unidade Prisional Feminina/ UPEFEM Endereço: BR 135, KM 13, bairro Pedrinhas;*

Penitenciária Regional de Imperatriz/ PR de IMPERATRIZ. Endereço: Av. Zero Um, s/nº, bairro Itamar Guará, Imperatriz-MA.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CERTIFICADO			
PASSAGEM/TRANSPORTE			
IMPOSTOS E ENCARGOS			
DESPESAS INDIRETAS/TAXA ADMINISTRATIVA			

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

ANEXO III

ITENS FORNECIDOS PELA CONTRATANTE

A) Equipamentos de proteção individual a serem utilizados- EPI's

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANT
01	AVENTAL: em pvc, forrado, impermeável. Medida de 120 CM x 70 CM; Indicado para trabalhos em frigoríficos, açougues, cozinha industrial, produtos químicos, etc.	UND	100
02	AVENTAL: avental térmico para cozinha industrial. Medida 0,90 x 0,70; termitência até 250º; Com certificado de aprovação – CA	UND	100
03	LUVA (par): confeccionada em látex natural e neoprene duo reforçada com espessura mínima: 0,50mm; revestimento interno de flocos de algodão, texturizada na palma e dedos; tamanhos P, M e G; com certificado de aprovação – CA	UND	100
04	LUVA: Luva térmica cano longo 33 Cm; Material térmico que protege de altas temperaturas. Cano longo que protege além das Mãos, o braço também. Feita em Poliéster e algodão metalizado; Material interno 100% poliéster; externo 100 % algodão metalizado	UND	100
05	LUVA: luva descartáveis em vinil, sem pó; embalagem possuindo 100 unidades	UND	10
06	TOUCA DESCARTÁVEL (CAIXA COM 100 UNIDADES): Touca em falso tecido (polipropileno) com elástico nas bordas, gramatura 20g	UND	10



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP
FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

07	BOTA DE BORRACHA: um par, confeccionada de PVC injetado em uma só peça, de uso profissional, cano longo tamanhos 37 a 44 G; antiderrapante, impermeável ou similar. Com certificado de aprovação – CA	UND	100
08	MÁSCARA DESCATÁVEL: com elástico em TNT (polipropileno) ou similar; caixa com 100 unidades	UND	100

B) Insumos fornecidos – QUANTITATIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANT
1	Trigo com fermento - embalagem contendo 1 kg	KG	30
2	Trigo sem fermento - embalagem contendo 1 kg	KG	25
3	Caixa de leite condensado (caixa com 27 unidades de 395 gramas cada unidade)	CAIXA	4
4	Creme de leite – embalagem contendo 200 gramas	CAIXA	4
5	Pacote de fermento biológico com 500 gramas	PCT	20
6	Fermento químico – 100 gramas (caixa com 72 unidades)	CAIXA	14



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANT
7	Chocolate meio amargo - embalagem contendo 1kg (caixa contendo 10 unidades)	CAIXA	5
8	Coco ralado - embalagem contendo 1 kg	KG	5
9	Leite líquido - embalagem contendo 1 litro (caixa com 12 unidades)	CAIXA	10
10	Caldo de galinha em pó - embalagem contendo 1 kg	KG	5
11	Caldo de carne em pó - embalagem contendo 1 kg	KG	3
12	Balde de margarina com 15kg	BALDE	5
13	Pacote de farinha de rosca com 5kg	PACOTE	5
14	Pré mistura integral - embalagem contendo 1 kg	KG	20
15	Reforçador/melhorador - embalagem contendo 1 kg	KG	10
16	Antimorfo - embalagem contendo 1 kg	KG	10
17	Polvilho azedo - embalagem contendo 1 kg	KG	15
18	Polvilho doce - embalagem contendo 1 kg	KG	15
19	Pacote de queijo ralado com 0.50 gramas	PACOTE	30
20	Manteiga com sal - embalagem contendo 500 gramas	KG	15
21	Emulsificante para bolo – embalagem contendo 100 gramas	KG	5
22	Vitamilho – embalagem contendo 500 gramas	KG	20
23	Cuscuz/flocão de arroz – embalagem contendo 500 gramas	KG	20



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANT
24	Tapioca de goma – embalagem contendo 500 gramas	KG	30
25	Gradina folhada – barra contendo 2 kg	BARRA	10
26	Gradina croissant - barra contendo 2 kg	BARRA	10
27	Mistura croissant – embalagem contendo 1 kg	KG	20
28	Pacote de canjiquinha (mistura) – embalagem contendo 500 gramas	PACOTE	20
29	Azeitona – embalagem contendo 500 gramas	KG	6
30	Barra de queijo mussarela – contendo 3 kg aproximadamente	BARRA	10
31	Barra de presunto – contendo 2,5 kg aproximadamente	BARRA	5
32	Carne moída	KG	15
33	Peito de frango	KG	25
34	Calabresa	KG	10
35	Maracujá	KG	5
36	Limão	KG	5
37	Requeijão	KG	10
38	Castanha do Pará	KG	5
39	Castanha de caju	KG	5
40	Óleo - embalagem contendo 900 ml (caixa com 20 unidades)	CAIXA	4
41	Tapioca de bolo – embalagem com 500 gramas	KG	30



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANT
42	Gordura hidrogenada para frituras - balde com 15 kg	BALDE	24
43	Açúcar mascavo – embalagem contendo 1kg	KG	30
44	Cacau em pó - embalagem com 500 gramas	KG	10
45	Manteiga sem sal - embalagem com 200 gramas	KG	10
46	Essência de baunilha líquida com 30 ml	UND	5
47	Bicarbonato de sódio - embalagem contendo 500 gramas	KG	3
48	Gotas de chocolate - embalagem contendo 1 kg	KG	10
49	Mistura Red velvet - embalagem contendo 1 kg	KG	20
50	Chantinho em pó - embalagem contendo 400 gramas	KG	20
51	Farinha de amêndoa - embalagem contendo 500 gramas	KG	10
52	Forma de petit gateau - 50 unidades	UND	50
53	Açúcar - embalagem contendo 1 kg	KG	60



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, INOVAÇÃO E LOGÍSTICA PENITENCIÁRIA
SETOR DE ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA E COTAÇÃO – TRC

SEAP

FLS. _____
PROC. N° 0217203/2018
RUB. _____
MAT. 873383-00



Processo Administrativo nº 0217203/2018

Contratação de sociedades civis e comerciais voltada à ressocialização e recuperação do apenado, por meio do ensino de qualificação profissional em panificação e confeitaria, para 100 (cem) pessoas privadas de liberdade.

