

## SEAP - Comissão Permanente de Licitação

---

**De:** Comercial Elasabr Claudia <comercial@elasabr.com.br>  
**Enviado em:** sexta-feira, 31 de janeiro de 2020 16:35  
**Para:** SEAP - Comissão Permanente de Licitação  
**Cc:** 'Aline Magalhães'; comercial04@elasabr.com.br; comercial02@elasabr.com.br; comercial02@elasabr.com.br; raquel@mouratavares.adv.br; 'Comercial Elasabr Claudia'; 'Arthur Morais'; 'Mary Gualberto'; juridico01@elasabr.com.br  
**Assunto:** Duvidas Elasa - pregão 362-2019  
**Anexos:** Impugnação Elasa Edital 362-2019.pdf  
**Prioridade:** Alta

Prezada Comissão de Licitação,

Segue anexo dúvidas da Elasa Elo Alimentação S/A referente ao processo Pregão Eletrônico 362-2019, a realizar-se dia 04/02/2020 as 11:00 - Fornecimento de refeições para as unidades prisionais Lote 222 - Centro de Apoio Médico Pericial, Complexo Penitenciário Parceria Público Privada, Penitenciária José Maria Alkimim, Presídio Dutra Antônio Dutra Ladeira, Presídio Feminino José de Abranches Gonçalves, e Presídio Inspetor José Martinho Drumond.

Atenciosamente,



**Claudia Silva**  
Comercial  
(31) 3500-3008  
[comercial@elasabr.com.br](mailto:comercial@elasabr.com.br)  
[www.muitomais.com.br](http://www.muitomais.com.br)

SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA DO ESTADO DE MINAS  
GERAIS

ILMA. PREGOEIRA, SRA. ANA CAROLINA NASCIMENTO SOUZA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 362/2019

PROCESSO DE COMPRA Nº 1451044 000362/2019

**ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 03.300.974/0001-89, com sede na Rua dos Inconfidentes nº 911, sala 1601, Savassi, Belo Horizonte/MG, CEP 30140-128, Belo Horizonte/MG, vem, por seus procuradores infra-assinados, respeitosamente, perante V. Sa., apresentar **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL** do Pregão Eletrônico em epígrafe, com fulcro no artigo 37, inciso XXI, da CF/88, nos artigos 3º, §1º e 41, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e no artigo 11 do Decreto Estadual 44.786/2008, bem como no item 3.3 do respectivo Ato Convocatório, pelos fatos e fundamentos de Direito a seguir expostos.

### **I – DA TEMPESTIVIDADE DA PRESENTE IMPUGNAÇÃO**

Nos termos do item 3.3 do Edital, tem-se que:

3.3. Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão ou por licitante, até 2 (dois) dias úteis antes da marcada para abertura da licitação, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

Neste sentido, dado que o recebimento das propostas se dará até o dia 04/02/2020, em conformidade com o item 1.2 do Edital, tempestiva a presente Impugnação.

1



---

**Elasa Elo Alimentação S/A**

Rua Dos Inconfidentes, 911 – Sala 1601 - Savassi.

Belo Horizonte - MG - CEP 30140-128

Telefone: (31) 3500 3000

## II – DAS RAZÕES DE IMPUGNAÇÃO

### II.1 – DO CARÁTER ANTICOMPETITIVO DA RESTRIÇÃO DE LOCALIZAÇÃO DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO

Em cômputo ao Edital, especialmente em seu Anexo I – Termo de Referência, item 3.6, determina-se em suas especificações técnicas que:

3.6 Para alimentação transportada **deve-se observar a distância máxima de 50 km entre a unidade de produção e a unidade prisional, salvo autorização expressa e fundamentada** do Gestor do Contrato com prévia análise da Diretoria de Nutrição.

Ao que se infere, a unidade de produção não pode ser localizada a mais de 50 (cinquenta) km das unidades prisionais.

Contudo, nos termos que se demonstrará a seguir, trata-se de determinação a um só restritiva à competitividade do certame e propiciadora de tratamento não isonômico.

Senão veja-se.

A Lei 8.666/93, código de regência às contratações pela administração pública, e aplicável supletivamente ao regramento do pregão, prescreve em seu art. 3º, §1º, I, serem intoleráveis quaisquer disposições que constituam restrição ao caráter competitivo do certame:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

**§1º É vedado aos agentes públicos:**

**I – admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo,** inclusive nos casos de sociedades cooperativas, e estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância

impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato, ressalvado o disposto nos §§5º a 12 deste artigo e no art. 3º da Lei no 8.248, de 23 de outubro de 1991;

A seu turno, e de forma coerente, o art. 30 da mesma Lei regula especialmente os requisitos de qualificação técnica que podem ser exigidos dos licitantes, dispondo o seu §6º que:

Art. 30. A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:  
(...)

6º As exigências mínimas relativas a instalações de canteiros, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, considerados essenciais para o cumprimento do objeto da licitação, serão atendidas mediante a apresentação de relação explícita e da declaração formal da sua disponibilidade, sob as penas cabíveis, **vedada as exigências de propriedade e de localização prévia.**

Conforme se extrai, **não é cabível qualquer exigência por parte do poder público às licitantes que seja relativa à sua localização prévia,** justamente por constituir ofensa ao caráter não restritivo do certame.

Com efeito, o Termo de Referência do presente Edital expõe com clareza, ao longo de todo o seu Item 3, as especificações técnicas dos produtos a serem entregues - tais como sua forma de distribuição, temperatura, higiene, padronização dos alimentos, dentre outras -, **o que lhe permite que exija da futura CONTRATADA o cumprimento destas balizas técnicas, independentemente de sua localização geográfica.**

Ou seja, independentemente da localização da unidade de produção, o que é exigível para o regular cumprimento das obrigações contratuais é a observância aos parâmetros técnicos da produção dos alimentos. **E tão só.**

Além disso, a Constituição Federal, em seu art. 37, XXI, prescreve que a Administração Pública deverá obedecer aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade e outros, apontando ainda que, no caso de serviços e compras, como o caso em tela, deve ser garantida **igualdade de condições a todos os concorrentes**, sendo somente permitidas exigências

de qualificação técnica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações, o que não se observa na hipótese.

Assim é que, com o devido respeito, o presente Edital promove conduta absolutamente vedada pela legislação, impondo aos licitantes exigências relacionadas à localização de suas unidades de produção de refeições, ofendendo assim, a um só tempo, a competição e a isonomia.

Neste sentido caminha a jurisprudência pátria, para a qual a exigência de localização é entendida como restritiva à competitividade. Destaca-se:

REPRESENTAÇÃO. PREFEITURA MUNICIPAL. TOMADA DE PREÇOS. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE CBUQ FAIXA C E EMULSÃO RR1C PARA OPERAÇÃO TAPA BURACOS. ALEGAÇÃO DE IRREGULARIDADE DA FIXAÇÃO DE DISTÂNCIA MÁXIMA PARA LOCALIZAÇÃO DA USINA EM RELAÇÃO AO MUNICÍPIO. AUSÊNCIA DE PLANILHA DE PREÇOS UNITÁRIOS E DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO. AUSÊNCIA DA FIXAÇÃO DE CRITÉRIO PARA REAJUSTE DE PREÇOS. PROCEDÊNCIA PARCIAL. APLICAÇÃO DE MULTA. 1. **É vedado à Administração, em edital de licitação, exigir local prévio de instalação de usina de asfalto (art. 30, § 6º, Lei n. 8.666/93), por ofensa à lei e aos princípios da competitividade e da busca da proposta mais vantajosa.**

(TCU. Representação 951339 – Conselheiro Wanderley Ávila, Data da publicação 01/03/2018)

3. A Lei 8.666/1993, na seção que trata da habilitação dos licitantes interessados, veda exigências relativas à propriedade e localização prévia de instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico (art. 30, § 6.º). O fundamento dessa vedação repousa nos princípios da isonomia e da impessoalidade.

4. A restrição editalícia (exigência de disponibilidade de usina de asfalto localizada no raio de até 80 km do centro geométrico da obra) é manifestamente ilegal porque **frustra o caráter competitivo do certame, ou seja, restringe a disputa às empresas situadas nas mediações da obra** (STJ, REsp 622.717/RJ, 1.ª T., rel. Min. Denise Arruda, j. em 05.09.2006, DJ de 05.10.2006)

A respeito, destacam-se também as lições de MARÇAL JUSTEN FILHO<sup>1</sup>:

<sup>1</sup> FILHO, Marçal Justen – Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, fl. 728

O ato convocatório pode exigir que o licitante comprove dispor de equipamentos e pessoal técnico indispensáveis à execução do contrato. A Lei autoriza a inserção de cláusulas dessa ordem, mas determina que a exigência será satisfeita através de relação de bens e de pessoal que satisfaçam às necessidades da Administração e de declaração expressa acerca de sua disponibilidade. Em termos compatíveis com essa orientação, a IN 02/2008 da SLTI previu que “Exigências de comprovação de propriedade, apresentação de laudos e licenças de qualquer espécie só serão devidas pelo vencedor da licitação; dos proponentes poder-se-á requisitar tão somente declaração de disponibilidade ou de que a empresa reúne condições de apresentá-los no momento oportuno” (art. 20, § 1.º).

**Não se pode exigir, portanto, que as máquinas ou o pessoal estejam localizados em certos pontos geográficos nem que o licitante seja proprietário, na data da abertura da licitação, dos equipamentos necessários. No tocante à questão da localização geográfica, o tema tem relação com a regra contida no art. 3.º, § 1.º, da Lei 8.666/1993, a cujos comentários se remete.**

A bem da verdade, na hipótese concreta **os próprios termos do item 3.6 ora impugnado já demonstram o descabimento da imposição de óbices de distância máxima para a garantia da boa prestação do serviço licitado**, visto que, com autorização do Gestor do Contrato e com prévia análise da Diretoria de Nutrição, **tal requisito formal – que constitui regra editalícia para a participação no certame – pode ser flexibilizado no decorrer da execução contratual.**

E aqui reside outro aspecto fulcral para a análise da questão ora posta.

É que, não obstante exija como condição para a prestação dos serviços – e portanto para a participação no pregão – cozinha localizada a menos de 50 km, assim afastando potenciais competidores que em princípio não disponham de unidade de produção em tal distância máxima, o Edital permite uma posterior flexibilização de exigência, **acabando por patrocinar, uma vez mais, situação absolutamente não isonômica, ao permitir da futura Contratante autorização para uma outra localização da unidade produtora, ou deixar ao alvedrio da Administração, após a conclusão do certame, a aceitação ou não da localização da unidade produtiva** eventualmente superior a 50 (cinquenta) km.

Tal solução, não bastassem os obstáculos já postos, é dotada de inaceitável insegurança jurídica, posto que sequer se sabe sob quais premissas a administração julgará possível ou não ostentar unidade produtiva em distância superior a 50 km.

Assim sendo, o que se nota é que a exigência contida no Item 3.6 do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA mostra-se ilegal, eis que frustra o caráter competitivo do certame ao restringir os concorrentes possíveis e ofende a isonomia entre eles, além de consolidar situação de inequívoca insegurança jurídica, razão pela qual confia a Impugnante que será alterada, para extirpar-se a exigência de distância mínima, procedendo-se à republicação do Edital da mesma forma como o foi o texto original, e reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, nos termos do art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93.

## II.2 – DA INEXISTÊNCIA DE PREVISÃO DE MECANISMOS QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES EFETIVAS DA PROPOSTA A PARTIR DA VARIAÇÃO DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

Dispõe o artigo 37, inciso XXI, da CF/88, *in verbis*:

Art. 37

(omissis)

*XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, a qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.*

Ao que se depreende do dispositivo acima transcrito, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro é garantia constitucionalmente consagrada no ordenamento jurídico brasileiro, afigurando-se vital na execução dos contratos firmados com o Poder Público, quer seja para remunerar de forma justa o particular, quer no intuito de garantir uma adequada prestação do serviço público.

Constitui, pois, princípio constitucional que se convencionou chamar de Instituto da Intangibilidade da Equação Financeira do Contrato Administrativo, o qual garante, nos contratos celebrados com a Administração Pública, uma **permanente equivalência da relação inicialmente estabelecida entre os encargos do particular e a remuneração a ele paga.**

Daí que a alteração de um dos polos da equação deve corresponder a alteração equivalente no outro polo.

Essa noção é traduzida com precisão por CELSO ANTÔNIO BANDEIRA DE MELLO:

*Equilíbrio econômico-financeiro (ou equação econômico-financeira) é a **relação de igualdade formada, de um lado, pelas obrigações assumidas pelo contratante no momento do ajuste e, de outro, pela compensação econômica que lhe corresponderá.** A equação econômico-financeira é **intangível.**<sup>2</sup>*

Ainda, nos dizeres de HELY LOPES MEIRELES:

*O equilíbrio financeiro ou equilíbrio econômico do contrato administrativo, também denominado equação econômica ou equação financeira, é a **relação que as partes estabelecem inicialmente no ajuste, entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, do serviço ou do fornecimento.***

*(...)*

***Essa correlação deve ser considerada durante toda a execução do contrato, mesmo que alteradas as cláusulas regulamentares da prestação ajustada,** a fim de que se mantenha a equação econômica, ou, por outras palavras, o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.<sup>3</sup>*

A legislação infraconstitucional de regência, em consonância com os preceitos ditados pela Carta Maior, instituiu inúmeros dispositivos normativos que garantem ao Contratado a recomposição dos preços, de molde a **reequilibrar o valor real da contraprestação e manter, assim, as condições originalmente pactuadas.**

<sup>2</sup> Curso de Direito Administrativo, 22ª ed., São Paulo, Malheiros, 2007, p. 619-620

<sup>3</sup> Licitação e Contrato Administrativo, 12ª ed., São Paulo, Malheiros Editores, 2000, p.181.

Especialmente frente ao caso em tela, o artigo 65 da Lei Federal n. 8.666/93, novamente estabelece a tutela do equilíbrio econômico financeiro, senão vejamos:

*Art. 65. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:*

*§1º O contratado fica obrigado a aceitar, **nas mesmas condições contratuais**, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.*

Como se vê, o Direito Brasileiro, a par de consagrar a mutabilidade das cláusulas regulamentares dos contratos administrativos, garante, por imperativo constitucional, a intangibilidade das cláusulas financeiras dessas contratações, externando imensa preocupação com a manutenção das condições contratuais e zelando para que todos aqueles que contratam com a Administração tenham direito à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.

Partindo desses conceitos, as garantias legais retro expostas referem-se à relação entre encargos e vantagens, em que o equilíbrio contratual exigido é fixado na ocasião da celebração do contrato, e deve ser respeitado no decorrer de toda a sua vigência.

Nesse prisma, é de todo oportuno transcrever o ensinamento do mestre JOSÉ DOS SANTOS CARVALHO FILHO:

*Quando pactuam, as partes implicitamente pretendem que seja mantido o equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Desse modo, **o efeito principal desse verdadeiro postulado contratual é o de propiciar às partes a oportunidade de restabelecer o equilíbrio toda vez que de alguma forma mais profunda for ele rompido** ou, quando impossível o restabelecimento, ensejar a própria rescisão do contrato.*<sup>4</sup>

A jurisprudência do Colendo **SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTICA** tem se firmado nesta mesma linha, senão veja-se:

<sup>4</sup> Manual de Direito Administrativo. José dos Santos Carvalho Filho. 13ª ed. Editora Lúmen Júris. Rio de Janeiro: 2005.

RECURSO ESPECIAL. CONTRATO DE EMPREITADA. PLANO CRUZADO. CONGELAMENTO. CORREÇÃO MONETÁRIA. PRESERVAÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO.

*A prerrogativa de fixar e alterar unilateralmente as cláusulas regulamentares é inerente à Administração. A despeito disso, há cláusulas imutáveis, que são aquelas referentes ao aspecto econômico-financeiro do contrato. Às prerrogativas da Administração, advindas das cláusulas exorbitantes do Direito Privado, contrapõe-se a **proteção econômica do contratado, que garante a manutenção do equilíbrio contratual**.<sup>5</sup>*

Ao que se vê, o equilíbrio econômico-financeiro do contrato administrativo nada mais representa do que a manutenção da relação entre as obrigações mútuas ajustadas no momento da sua celebração no tocante ao binômio custo da execução dos serviços e remuneração.

Pois bem.

Em cômputo ao Edital em comento, especialmente em seu Item 3.2 do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, dispõe-se que os quantitativos de fornecimento dos produtos licitados *são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de reeducandos e servidores – respeitando uma variação mínima de 25% no valor do contrato para mais ou para menos.*

Contudo, o Edital não prevê os métodos de manutenção do equilíbrio econômico financeiro em caso de alteração da demanda, ainda que no limite de 25%, em relação ao previsto.

Vale dizer, mesmo que seja possível a variação dos quantitativos contratados pela Administração em até 25%, é imperativo que se mantenha as condições inicialmente contratadas.

<sup>5</sup> REsp 216018/DF, Rel. Ministro FRANCIULLI NETTO, SEGUNDA TURMA, julgado em 05/06/2001, DJ 10/09/2001, p. 370



**Elasa Elo Alimentação S/A**

Rua Dos Inconfidentes, 911 – Sala 1601 - Savassi.

Belo Horizonte - MG - CEP 30140-128

Telefone: (31) 3500 3000

Assim sendo, necessário que se retifique o Edital impugnado, para prever a forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro na hipótese de alteração da demanda estimada, ainda que no limite de 25%, de acordo com o seu impacto na composição dos custos.

E não só: uma vez alterado o Edital, e tomando-se em conta o impacto na elaboração das propostas, confia que aquele será publicado novamente da mesma forma como o foi o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, nos termos do art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93.

### **II.3. DA ILEGALIDADE DO PRAZO DE PAGAMENTO PREVISTO NO ITEM 14.3**

Reza o artigo 40 da Lei de Licitações, *in verbis*:

Art. 40. O edital conterà no preâmbulo o número de ordem em série anual, o nome da repartição interessada e de seu setor, a modalidade, o regime de execução e o tipo da licitação, a menção de que será regida por esta Lei, o local, dia e hora para recebimento da documentação e proposta, bem como para início da abertura dos envelopes, e indicará, obrigatoriamente, o seguinte:

(...)

XIV - condições de pagamento, prevendo:

a) prazo de pagamento **não superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela;**

(...)

§3º - Para efeito do disposto nesta lei, **considera-se como adimplemento da obrigação contratual a prestação do serviço**, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcelas deste, bem como qualquer outro evento contratual a cuja ocorrência esteja vinculada a emissão de documento de cobrança.

Como se vê, à luz da Lei de Licitações, aplicável supletivamente à legislação de regência dos pregões, **a exigibilidade do pagamento da contraprestação está condicionada. tão-somente, à efetiva prestação dos serviços**, sendo de 30 (trinta) dias o prazo máximo permitido pela norma a partir do adimplemento da obrigação contratual.

*cup*

JUSTEN FILHO:

Sobre a quaestio, cabe trazer à baila a cátedra do Professor MARÇAL

O conceito de adimplemento não apresenta qualquer peculiaridade no campo do direito administrativo. Trata-se do cumprimento do dever imposto à parte.6

De maneira que, executados os serviços contratados, deve passar a correr, independentemente de qualquer providência a cargo da CONTRATANTE, o prazo máximo de 30 (trinta) dias previsto legalmente para o pagamento da contraprestação, findo o qual, não adimplidas as medições, os encargos oriundos da mora devem ser computados.

Contudo, em sentido contrário ao da legislação aplicável, o item 14.3. do Termo de Referência dispõe o seguinte:

14.3. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira – SIAF/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, no prazo de **30 (trinta) dias corridos da data do recebimento definitivo**, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE.

Como se vê, a teor do Edital, o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento das medições mensais **inicia-se somente quando do recebimento definitivo pela CONTRATANTE**, deixando a seu exclusivo alvedrio as providências necessárias à liberação do pagamento.

Tal prerrogativa **dá à CONTRATANTE domínio absoluto do prazo de pagamento, que pode ser eventualmente retardado por circunstâncias internas que em nada relacionam-se a uma conduta da CONTRATADA**, ainda assim com o potencial de impacta-la gravemente, retardando o recebimento pelos serviços prestados.

<sup>6</sup> COMENTÁRIOS À LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS, Dialética, 10ª ed. 2004, p. 393.



**Elasa Elo Alimentação S/A**

Rua Dos Inconfidentes, 911 – Sala 1601 - Savassi.

Belo Horizonte - MG - CEP 30140-128

Telefone: (31) 3500 3000

Sendo assim, é preciso conformar o item 14.3 à legislação de regência para prever-se que o prazo para pagamento é de no máximo 30 (trinta) dias contados da prestação dos serviços no mês de referência, excluindo-se do Edital qualquer condição que dê à CONTRATANTE o domínio sobre o prazo de pagamento, retardando-o por circunstâncias não relacionadas a qualquer ato da CONTRATADA.

#### **II.4 – DO NÃO CABIMENTO DA TAXA SELIC PARA CRÉDITO NÃO TRIBUTÁRIO**

Em cômputo ao Edital, especialmente em seu ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA determina-se, no que cabe ao pagamento em atraso dos valores contratualmente previstos por culpa da Administração, que:

14.3.5 Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva pela Administração, o valor devido será atualizado financeiramente, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC.

Contudo, conforme se extrai de julgamento em sede de Recurso Repetitivo pelo SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, a SELIC é taxa aplicável para correção monetária e juros de créditos tributários. Destaca-se:

Tema/Repetitivo 199 – STJ:

Tese Firmada: **A Taxa SELIC é legítima como índice de correção monetária e de juros de mora, na atualização dos débitos tributários pagos em atraso**, diante da existência de Lei Estadual que determina a adoção dos mesmos critérios adotados na correção dos débitos fiscais.

O SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL também já reconheceu por meio do Tema 214/STF o “emprego da taxa SELIC para fins tributários”.

Assim sendo, incabível a aplicação da taxa SELIC como consectário da mora administrativa no âmbito do Contrato a ser firmado, visto, evidentemente, não se tratar de qualquer crédito tributário.



---

**Elasa Elo Alimentação S/A**

Rua Dos Inconfidentes, 911 – Sala 1601 - Savassi.

Belo Horizonte - MG - CEP 30140-128

Telefone: (31) 3500 3000

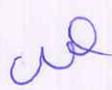
Por todo o exposto, requer a Impugnante a retificação do Edital, com a substituição da taxa disposta no item 14.3.5 do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA por **fator de correção monetária e índice de juros** – ambos consecutórios legais da mora – compatíveis com o pagamento de débitos não tributários.

### **III – DOS PEDIDOS**

Por todo o exposto, requer a ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A., ora Impugnante, que seja modificado o Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, para

- a) Suprimir a exigência prevista no item 3.6, do ANEXO I – TABELA DE REFERÊNCIA, relativa à limitação de distância entre a unidade de produção e as unidades prisionais;
- b) prever a forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro na hipótese de alteração da demanda estimada, ainda que no limite de 25%, de acordo com o seu impacto na composição dos custos;
- c) conformar o item 14.3 à legislação de regência para prever-se que o prazo para pagamento é de no máximo 30 (trinta) dias contados da prestação dos serviços no mês de referência, excluindo-se do Edital qualquer condição que dê à CONTRATANTE o domínio sobre o prazo de pagamento, retardando-o por circunstâncias não relacionadas a qualquer ato da CONTRATADA;
- d) retificação do Edital, com a substituição da taxa disposta no item 14.3.5 do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA por **fator de correção monetária e índice de juros** – ambos consecutórios legais da mora – compatíveis com o pagamento de débitos não tributários

Uma vez alterado o Edital, e tomando-se em conta o impacto na elaboração das propostas, confia que aquele será publicado novamente da mesma forma como o foi o texto



---

**Elasa Elo Alimentação S/A**

Rua Dos Inconfidentes, 911 – Sala 1601 - Savassi.

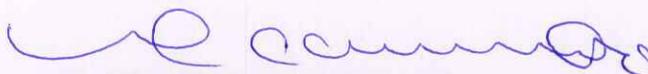
Belo Horizonte - MG - CEP 30140-128

Telefone: (31) 3500 3000

original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, nos termos do art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93.

Nesses termos, pede deferimento.

Belo Horizonte/MG, 31 de janeiro 2020.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Elasa', is written above the company name.

**ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A**  
CNPJ nº 03.300.974/0001-89

126162wagm



**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública**  
**Diretoria de Compras**

Memorando.SEJUSP/DCO.nº 117/2020

Belo Horizonte, 03 de fevereiro de 2020.

A Sua Senhoria a Senhora

**Juliana Aparecida Pereira**

Diretora de Nutrição

Belo Horizonte - MG

**Assunto:** Impugnação ao Edital - **Pregão 362/2019**

**Objeto:** Fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, às Unidades Prisionais do **Lote 222: Centro de Apoio Médico Pericial, Complexo Penitenciário Parceria Pública Privada, Penitenciária José Maria Alkimim, Presídio Antônio Dutra Ladeira, Presídio Feminino José Abranches Gonçalves e o Presídio Inspetor José Martinho Drumond.**

Senhora diretora,

Com o intuito de subsidiar as decisões desta Pregoeira, no que concerne aos atos praticados neste pregão, com fundamento no art. 9º, inciso I, do Decreto Estadual 44.786/2008:

*I - a decisão sobre a impugnação do edital, sendo ouvido, por intermédio da autoridade competente, o setor responsável pela elaboração do edital e Termo de Referência, ou o órgão jurídico, conforme o caso;*

Encaminho Impugnação ao Edital 362/2019 (11142988)(11143117) interposta pela empresa **ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A, CNPJ 03.300.974/0001-89**, para análise e emissão de parecer por esta Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar, considerando que os argumentos apresentados pelo impugnante tratam-se de questões atinentes ao setor técnico responsável pela elaboração do Termo de Referência.

Solicito especial atenção quanto a análise supracitada e peço maior celeridade possível, uma vez que cabe a esta Pregoeira decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro horas), nos termos do subitem 3.3. do edital 362/2019.

*3.3. Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão ou por licitante, até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura da licitação, cabendo ao **Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.** (grifo nosso)*

Informo que o prazo para resposta encerra-se em 03 de fevereiro de 2020 às 16h35min, e, nos termos do art. 11, § 2º, inciso II, do Decreto Estadual 44.786/2008, caso não seja decidida em tempo hábil, deverá ser designada nova data para o pregão.

*Art. 11*

*§ 1º Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas contados da sua protocolização, apoiado pelo setor técnico responsável pela elaboração do edital ou pelo órgão jurídico, conforme o caso.*

**§ 2º Será designada nova data para a realização do certame quando:**

**II - o pregoeiro não responder dentro do prazo estabelecido no § 1º; e (grifo nosso)**

Sem mais para o momento, coloco-me a disposição para os esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,

**Ana Carolina Nascimento Souza**  
Pregoeira da Diretoria de Compras  
Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Nascimento Souza, Pregoeira**, em 03/02/2020, às 11:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **11143249** e o código CRC **46CF4BEA**.



**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública**  
**Diretoria de Nutrição**

Memorando.SEJUSP/DNU.nº 166/2020

Belo Horizonte, 03 de fevereiro de 2020.

**Para: Ana Carolina Nascimento Souza**

Pregoeira da Diretoria de Compras

**Assunto:** Resposta memorando.SEJUSP/DCO.nº 117/2020 - Impugnação PE 362/2020

**Referência:** Processo nº 1450.01.0153746/2019-44.

Prezada Senhora,

Em atenção ao Memorando.SEJUSP/DCO.nº 117/2020 (11143249), segue parecer técnico quanto à impugnação ao edital de licitação, Pregão Eletrônico nº 362/2020, cujo objeto é a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, na forma transportada, para o **Lote 222: Centro de Apoio Médico Pericial, Complexo Penitenciário Parceria Pública Privada, Penitenciária José Maria Alkimim, Presídio Antônio Dutra Ladeira, Presídio Feminino José Abranches Gonçalves e o Presídio Inspetor José Martinho Drumond**, pertinente a nossa área de competência.

### I Das Razões da Impugnante

#### **I.1- DO ALEGADO CARÁTER ANTICOMPETITIVO DA RESTRIÇÃO DE LOCALIZAÇÃO DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO**

A empresa, **ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A**, alega em suas razões que o subitem 3.6, item 3 do Termo de Referência tem caráter anticompetitivo e restritivo ao certame, em razão da exigência que a distância máxima entre a unidade de produção e a unidade prisional deverá ser de 50 km.

Com relação a distância máxima de 50 km entre a unidade de produção e a unidade prisional, esclarecemos que o Termo de Referência (10466331) foi elaborado seguindo os requisitos básicos determinados pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais - TCE/MG e da MINUTA PADRÃO da Advocacia Geral do Estado- AGE, com adaptações necessárias ao padrão técnico específico que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional/Socioeducativo requer.

Isso porque, a produção de refeições e lanches deverá garantir, além dos nutrientes necessários à manutenção da saúde, a segurança alimentar dos comensais, não podendo ser fonte de microrganismos patogênicos. Assim sendo, conforme a RDC 216/2004 (11158788), os alimentos prontos para o consumo, após serem submetidos à cocção, devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, devendo ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

*4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser*

*submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.*

Nessa lógica, anteriormente à estipulação no Termo de Referência da distância ora questionada, a equipe técnica de Nutricionistas da Diretoria de Nutrição, realizou uma análise do processo produtivo das refeições, considerando o tempo gasto no porcionamento até a distribuição ao consumidor final. Na oportunidade, verificou-se que o tempo despendido em tal processo ocorria da seguinte forma:

- Tempo médio de porcionamento dos marmitex é de 2 (duas) horas;
- Tempo médio de distribuição das refeições nos pavilhões 90 (noventa) minutos;

Assim, observou-se ser necessário ajustar o tempo gasto no transporte das refeições com as etapas supracitadas, a fim de evitar que o processo de produção até o consumo não ultrapassasse as 6 (seis) horas estipuladas na legislação. Para isso, foram feitos cálculos considerando algumas distâncias entre a unidade de produção e a unidade prisional/socioeducativa, entre elas a de 50 km, que atendeu de melhor maneira à realidade das unidades prisionais/socioeducativas licitadas em um lote único, uma vez que o tempo gasto nesse percurso a uma velocidade média de 80km/h é de 38 minutos. Com isso, o total de tempo gasto entre o porcionamento das refeições até a distribuição final aos comensais é cerca de 4 (quatro) horas, inferior ao máximo de 6 (seis) horas.

Desse modo, a previsão de 4 (quatro) horas, necessária ao processo de porcionamento até o consumidor final, tem o objetivo de proporcionar maior segurança alimentar, uma vez que, caso surjam alguns imprevistos, ainda há uma margem segura de 2 (duas) horas para que as refeições mantenham as condições adequadas de consumo.

Dessa forma, restou demonstrado que a motivação da exigência da distância de 50 km entre a unidade de produção e a unidade prisional vem ao encontro das particularidades conferidas à contratação de refeições e lanches prontos a unidades de segurança prisional, não havendo o que se falar em restrição da competitividade.

Ademais, o Termo de referência não veda a instalação, por parte da empresa contratada, de mais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN para atender o objeto licitado, estando essa condição atrelada a sua capacidade gerencial.

A respeito da alegação do impugnante, sobre a flexibilização da distância máxima exigida no Termo de Referência, informamos que a redação do item 3.6 “salvo autorização expressa e fundamentada do Gestor do Contrato com prévia análise da Diretoria de Nutrição” refere-se a situações concretas adversas que poderão surgir durante a prestação do serviço, que serão analisadas com base nos princípios da administração pública, em destaque a razoabilidade e legalidade. Portanto não há que se falar em flexibilização no decorrer da execução contratual.

## **1.2 - DA ALEGADA INEXISTÊNCIA DE PREVISÃO DE MECANISMOS QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES EFETIVAS DA PROPOSTA A PARTIR DA VARIAÇÃO DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

Primeiramente, torna-se necessária a diferenciação dos institutos da revisão, reajuste e repactuação.

Recomposição é a uma expressão genérica que designa todo e qualquer reequilíbrio da equação econômico-financeira. Portanto, recomposição é gênero do qual são espécies: a revisão, o reajuste e a repactuação.

A Revisão, por sua vez, é a recomposição em razão de um desequilíbrio extraordinário e extracontratual. Já o reajuste e a repactuação, basicamente, são formas de revisão em razão de um desequilíbrio ordinário e contratual, ocasionado pelo processo inflacionário. O reajuste e a repactuação recompõem a perda inflacionária relativamente ao material e à mão de obra que integram contrato.

O que diferencia o reajuste da repactuação é simplesmente o fato de que no reajuste, a recomposição é feita por meio de um índice geral ou específico, enquanto na repactuação, a recomposição é realizada com base na variação de custos de insumos previstos em planilha de composição de preços.

O equilíbrio econômico e financeiro do contrato está previsto no art. 37 da Constituição Federal, *in verbis*:

Art. 37 (...) inc. XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. (grifamos)

Do referido artigo, depreende-se que o equilíbrio da equação econômico-financeiro é considerado elemento essencial do contrato administrativo, por ser mecanismo apto a manter as condições efetivas da proposta, constitucionalmente garantido ao particular contratado quando ocorrer risco de prejuízo por eventos futuros, incertos e excepcionais.

De acordo com o disposto no art. 65, II, d, da Lei 8.666/93, os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos, por acordo das partes:

d) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe<sup>[6]</sup>, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (grifos nossos).

Podemos dizer que o equilíbrio econômico-financeiro é a relação de razoabilidade entre as obrigações assumidas pelo particular contratado e Administração contratante. E que, portanto, em caso de alteração, majoração dos encargos suportados pelo particular contratado, deve a Administração restaurar a situação originária contratual.

Nessa seara, o doutrinador Marçal Justen Filho entende que para que se dê o reequilíbrio da equação econômico-financeira do contrato, antes, há que se verificar se certos pressupostos foram devidamente preenchidos:

O restabelecimento da equação econômico-financeira depende da concretização de um evento posterior à formulação da proposta, identificável como causa do agravamento da posição do particular. Não basta a simples insuficiência da remuneração. Não se caracteriza rompimento do equilíbrio econômico-financeiro quando a proposta particular era inexequível. A tutela à equação econômico-financeira não visa a que o particular formule proposta exageradamente baixa e, após, vitorioso, pleiteie elevação da remuneração. Exige-se, ademais, que a elevação dos encargos não derive de conduta culposa imputável ao particular. [FILHO, Marçal Justen. **Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos**. São Paulo: Dialética. 2010. 14ª ed. p. 776.]

Segundo Hely Lopes Meirelles (Licitação e Contrato Administrativo, 11ª ed, atualizada por Eurico de Andrade Azevedo et alii, São Paulo, Malheiros, 1996, p.165):

O equilíbrio financeiro ou equilíbrio econômico do contrato administrativo, também denominado equação econômica ou equação financeira, é a relação que as partes estabelecem inicialmente, no ajuste, entre os encargos do contrato e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, do serviço ou do fornecimento. Em última análise, é a correlação entre objeto do contrato e sua remuneração, originariamente prevista e fixada pelas partes em números absolutos ou em escala móvel. Essa correlação deve ser conservada durante toda a execução do contrato, mesmo que alteradas as cláusulas regulamentares da prestação ajustada, a fim de que se mantenha a equação financeira ou, por outras palavras, o equilíbrio econômico-financeiro do contrato (Lei 8.666/93, art. 65, II, "d", e § 6º).

Depura-se, então, que para que se dê o reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos firmados pela Administração indispensáveis serão: a elevação dos encargos do particular, a ocorrência do evento que causou o desequilíbrio após a formulação das propostas, a existência de vínculo de causalidade entre o evento ocorrido, a majoração dos encargos do contratado e a ausência da culpa do contratado pela majoração dos seus encargos.

Destaca-se que, conforme preceitua o inc. II, § 2º, art. 65, da Lei 8.666/93, os limites estabelecidos no parágrafo §1º (do mesmo artigo) poderão ser excedidos, em caso de supressão, por acordo das partes.

O TCU, inclusive, já responsabilizou administradores públicos e fornecedores pela concessão de reequilíbrio econômico-financeiro baseado apenas no argumento de aumentos de custos dos produtos e serviços.

No acórdão 7249/2016, da Segunda Câmara do TCU, a Ministra Relatora Sra. Ana Arraes afirmou que:

**Acórdão 7249/2016 Segunda Câmara, Tomada de Contas Especial, Relator Ministra Ana Arraes.**

**3. Notas fiscais de fornecedores da contratada são insuficientes, por si só, para caracterizar qualquer uma das hipóteses legais para o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato (fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução ou, ainda, caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe), que deve estar demonstrada por meio da quantificação dos efeitos que extrapolaram as condições normais de execução e prejudicaram o equilíbrio global do contrato.**

Tomada de Contas Especial resultante da conversão de processo de representação apurara possível dano ao erário decorrente de concessão irregular de realinhamento econômico-financeiro em contrato destinado à execução das obras da Estação de Tratamento de Água Tijucal, no município de Cuiabá/MT, financiadas com recursos de contratos de repasse celebrados com o Ministério das Cidades. Dentre as condutas imputadas aos responsáveis nas citações, constou a elaboração e o encaminhamento de parecer técnico *“atestando a justificativa de realinhamento econômico-financeiro por meio de notas fiscais - apresentadas pela empresa [contratada], sem justificativa do fato superveniente e imprevisível - que motivou a repactuação dos serviços contratados”*. Analisando o feito, após a realização do contraditório, anotou a relatora que *“o contrato previa fórmula*

*padrão de reajuste que foi utilizada, no mesmo aditivo, para reajustamento no valor de R\$ 2,54 milhões, relativo aos serviços da segunda etapa”. Assim, “a possibilidade adicional de realinhamento (reequilíbrio econômico- financeiro) está condicionada à comprovada ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe”. No caso concreto, “não foram apresentadas evidências hábeis a justificar o realinhamento”. Nesse sentido, prosseguiu a relatora, “**o procedimento de aceitar notas fiscais de fornecedores da contratada desconsiderou os descontos oferecidos no processo licitatório e é insuficiente para caracterizar qualquer das hipóteses legais previstas para reequilíbrio econômico-financeiro, que não visa diretamente à manutenção do lucro da contratada**”. A recomposição de preços, anotou, “deveria estar fundamentada em comprovação de **alterações extraordinárias nos custos dos serviços. Alegações genéricas de aumento** de preços e de **exclusividade no fornecimento de um material são insuficientes** para comprovar desequilíbrio econômico imprevisível”. Ao contrário, “o **parecer técnico** e o **jurídico** limitaram-se a fazer referência a planilhas anexas, **sem trazer justificativas para fundamentar a necessidade de realinhamento**, para o qual a lei exigiria comprovação de fatos imprevisíveis de consequências impeditivas da execução”. Ainda, ao refutar as alegações de um dos responsáveis, pontuou a relatora, “seria exigível que fosse detectada a ausência de justificativas para assegurar a subsunção do caso concreto às hipóteses legais previstas, especialmente porque a proposta [do termo aditivo] mencionava planilha baseada apenas nas notas fiscais apresentadas, sem qualquer avaliação técnica do impacto e da suficiência dessa documentação para fundamentar a necessidade de reequilíbrio”. Por fim, destacou: “não houve demonstração das circunstâncias excepcionais com efeitos quantificados que teriam extrapolado as condições normais de execução e prejudicado o equilíbrio global do contrato, de modo a justificar a necessidade extraordinária de realinhamento. E as manifestações do setor jurídico endossaram a celebração do 3º TA com esse erro grave, que deu causa ao prejuízo”. Assim, acatou o Colegiado a proposta da relatoria, para, dentre outros comandos, julgar irregulares as contas dos responsáveis, condenando-os solidariamente com a empresa contratada ao pagamento do dano apurado.*

O Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais também tem posição firme no sentido para que haja o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro da avença, é necessário que reste comprovado o seu rompimento com base em fato imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, sendo possível a responsabilização dos envolvidos em caso de revisão contratual irregular (Processo nº 877.079, Segunda Câmara, sessão do dia 12/11/13; Processo nº 872021, Segunda Câmara, sessão do dia 14/08/2014).

Portanto, para o deferimento do reequilíbrio é necessário que haja provas robustas de que houve um evento extraordinário, excepcional e imprevisível que impossibilite a continuidade da relação contratual nos termos inicialmente registrados.

Em regra, o valor do contrato deve ser apresentado de forma a absorver e exaurir a totalidade das despesas com a mão de obra, materiais, equipamentos, ferramentas, administração local e central, encargos da legislação social, trabalhista e previdenciária, da infortunística do trabalho, responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros em geral e dispêndios resultados de impostos.

Também não se pode olvidar que, todos os licitantes, decerto, ao apresentarem suas propostas devem levar em conta os custos calculados à luz do edital, ou seja, sob condições isonômicas.

Ante todo o exposto, descabível a intenção da Impugnante em seu pleito de modificação do edital, vez que o subitem 3.2 do Termo de Referência apresenta com clareza que na hipótese de

variação da população carcerária, a alteração contratual se dará dentro do limite legal de 25% (vinte e cinco ) por cento.

Assim, não há se falar em modificação do edital, como requer a Impugnante.

### **I. 3- DA ALEGADA ILEGALIDADE DO PRAZO DE PAGAMENTO PREVISTO NO ITEM 14.3**

Em síntese, alega a Impugnante que em conforme com a Lei Federal 8.666/1993, que "a exigibilidade do pagamento da contraprestação está condicionada, tão-somente, à efetiva prestação dos serviços, sendo de 30 (trinta) dias o prazo máximo permitido pela norma a partir do inadimplemento da obrigação" (fl. 10);

Ocorre que razão não lhe assiste, vez que cediço que as despesas podem ser liquidadas e pagamentos efetuados em favor do contratado somente após executado e aceito o objeto, no todo ou parte, conforme dispuser a convocação editalícia e o contrato. De sorte que fica a Administração obrigada a efetuar pagamento de despesas que realizar nos prazos indicados no objeto editalício e no termo de contrato, sendo que o pagamento somente será devido após concluídos e aprovados pela autoridade competente os trabalhos relativos aos serviços efetivamente prestados.

Dessa feita, os prazos para pagamento terão início a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura. Ademais, na hipótese de os prazos de pagamento propostos serem descumpridos pela Administração Pública, é seu poder-dever atualizar monetariamente os valores devidos. Sendo certo, conforme já mencionado, que para efetuar o pagamento de despesa é obrigatória a apresentação da nota fiscal/fatura e que o prazo de pagamento estabelecido no contrato começa a contar da data em que a documentação encaminhada para liquidação da despesa estiver completa e totalmente certa, inclusive quanto à regularidade junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

Demais disso

Nos pagamentos efetuados pela Administração, principalmente nos contratos de execução continuada ou parcelada, obriga-se o gestor à verificação da documentação relativa à regularidade fiscal para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, conforme o caso, e para com a Seguridade Social. Acórdão 890/2007 - Plenário.

Assim sendo, o subitem 14.3 do Termo de Referência não carece de qualquer conformidade conforme alegado pela Impugnante, pelo fato de o item 14 no qual o subitem está contido, constar as condições necessárias e suficientes para o adimplemento das obrigações oriundas do objeto contratual.

### **I. 4 – DO ALEGADO CABIMENTO DA TAXA SELIC PARA CRÉDITO NÃO TRIBUTÁRIO**

Também não assiste razão à Impugnante no que concerne a alegação de ser incabível a aplicação da taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia - Selic como consectário da mora administrativa no âmbito do contrato a ser firmado, conforme dispõe o Subitem 14.3.5 do Termo de Referência em questão, a saber:

14.3.5. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o valor devido será atualizado financeiramente, entre as datas do vencimento e do

efetivo pagamento, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC.

Isto porque a observância da taxa Selic coaduna-se claramente com o objetivo que se busca alcançar na espécie, vez que essa acumula tanto a correção monetária, quanto os juros moratórios.

Nesse sentido, é o Parecer da Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais – AGE/MG de nº 15.425/2015, exarado em consulta formulada pela Superintendência Central de Governança da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão de Minas Gerais – Seplag, de que a taxa a ser utilizada tanto para a correção monetária quanto para os juros moratórios, vem a ser a Selic

“(…)

Após a análise da natureza jurídica da SELIC, advertiu-se que essa taxa acumula em si mesma tanto a correção monetária quanto os juros moratórios, motivo porque quando aplicada, não pode incidir simultaneamente com qualquer outro percentual de atualização ou de juros, sob pena de enriquecimento ilícito e sem causa do credor.

(…)

É vedada a incidência cumulada com correção monetária ou outros juros, sendo certa sua aplicação a partir do mês seguinte ao mês em que esteja caracterizado o atraso da parcela em questão.

Destarte, a estrutura da taxa Selic evidencia seu cunho compensatório, contendo em seu bojo além dos juros a correção monetária. Sendo seu objetivo, na contratação objeto do edital impugnado, exatamente deixar indene o patrimônio do contratado em eventual atraso no pagamento de montante contratual devido pela entidade pública.

Cabe, ainda, destacar que a AGE/MG também exarou no Parecer nº 15.061/2010 que

“(…)

**Desde o início da vigência da Lei Federal nº 9.250/95, a regra do artigo 406 do Código Civil operacionaliza-se mediante incidência da Selic nos atrasos de inadimplementos das obrigações, se não estipulado, de modo expresso, percentual de juros moratórios entre as partes.” (g. n.).**

Nesse mote, o item “14” do Termo de Referência trata do pagamento, assim como dispõe o art. 40, inc. XIV, alínea ‘d’ da Lei Federal 8.666/1993, o qual determina que o edital, obrigatoriamente, deverá indicar as condições de pagamento, prevendo compensações financeiras e penalizações por eventuais atrasos e descontos por eventuais antecipações de pagamento.

Por fim, importa esclarecer que a taxa Selic deve incidir de forma simples, vedada a incidência cumulada com a correção monetária ou outros juros.

Ante o exposto, ante a exata compatibilidade da taxa Selic com a matéria impugnada, não merece guarida a retificação do edital, conforme pedido da alínea “d” da impugnação.

Sendo o que se apresenta para o momento, colocamo-nos à disposição para esclarecimentos porventura necessários.

Atenciosamente,

**Brenda Luna Cassimiro Alves Pinto**

Nutricionista/DNU

**Juliana Aparecida Pereira**

Diretora de Nutrição

**Maria Vardilene de Oliveira**

Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

**DE ACORDO:**

**Glênia Rúbia Duarte Oliveira**

Superintendente de Apoio à Gestão Alimentar



Documento assinado eletronicamente por **Maria Vardilene de Oliveira, Diretor (a)**, em 03/02/2020, às 16:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Brenda Luana Cassimiro Alves, Servidor(a) Público (a)**, em 03/02/2020, às 16:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Aparecida Pereira, Diretor (a)**, em 03/02/2020, às 16:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Glênia Rúbia Duarte Oliveira, Superintendente**, em 03/02/2020, às 16:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **11147118** e o código CRC **242E6CF9**.

**título:** Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

**ementa:** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004

**órgão emissor:** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**alcance do ato:** federal - Brasil

**área de atuação:** Alimentos

**relacionamento(s):**

**atos relacionados:**

- [Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977](#)
- [Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969](#)
- [Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976](#)
- [Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988](#)
- [Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993](#)
- [Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999](#)
- [Portaria nº 3523, de 28 de agosto de 1998](#)
- [Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999](#)
- [Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999](#)
- [Resolução RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000](#)
- [Resolução RDC nº 277, de 16 de abril de 2001](#)
- [Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001](#)
- [Resolução RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003](#)
- [Portaria nº 518, de 25 de março de 2004](#)

**revoga:**

- Resolução nº 16, 1978



[Versão para impressão](#)



[Enviar por email](#)

## **RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar

um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### 3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976.

Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos

Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999.

Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001.

Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

#### 4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

##### 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser

registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

## 4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

### 4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

### 4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

### 4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em

número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

#### 4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

#### 4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e

limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

#### 4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as

combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a

fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

#### 4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

#### 4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

#### 4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

#### 4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.



**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública**  
**Diretoria de Compras**

**Relatório nº Resposta Impugnação - ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A/SEJUSP/DCO/2020**

**PROCESSO Nº 1450.01.0153746/2019-44**

**IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA, neste ato representado pela Pregoeira, Sr.<sup>a</sup> Ana Carolina Nascimento Souza, designada por meio da [Resolução SEJUSP nº 87, de 29 de novembro de 2019](#), vem, em razão de IMPUGNAÇÃO ao Instrumento Convocatório do **Pregão 362/2019**, proposto pela empresa **ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A**, inscrita no **CNPJ sob o nº 03.300.974/0001-89**, estabelecida na Rua dos Inconfidentes, nº 911 - sala 1601, Savassi, Beo Horizonte/MG, CEP: 30.140-128, apresentar sua resposta, como segue:

**I - DO RELATÓRIO**

Trata-se de resposta a IMPUGNAÇÃO ao instrumento convocatório do Pregão Eletrônico nº 362/2019, cujo objeto é contratação de serviço para fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, às Unidades Prisionais do **Lote 222: Centro de Apoio Médico Pericial, Complexo Penitenciário Parceria Pública Privada, Penitenciária José Maria Alkimim, Presídio Antônio Dutra Ladeira, Presídio Feminino José Abranches Gonçalves e o Presídio Inspetor José Martinho Drumond**, conforme documento em anexo (11143117).

**II- DA TEMPESTIVIDADE**

No que se refere à tempestividade, verifica-se que a impugnação atende às exigências previstas nos subitens 3.3. e 3.3.1. do Edital 362/2019, uma vez que o mesmo foi encaminhado por e-mail no dia 31 de janeiro de 2020 às 16h35min, vejamos:

3.3. Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão ou por licitante, até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura da licitação, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

3.3.1. O interessado deverá apresentar instrumento de impugnação dirigido ao Pregoeiro no e-mail [licitacaodco@seap.mg.gov.br](mailto:licitacaodco@seap.mg.gov.br), assim como, de modo alternativo, protocolizar junto ao Protocolo Geral – Rodovia Papa João Paulo II, 4.001 – Ed. Gerais – 1º andar – Bairro Serra Verde – Belo Horizonte/MG – CEP 31.630-901 (a/c do Pregoeiro da Diretoria de Compras (DCO), Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública), no horário de 09h00 (nove horas) às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos), em envelopes separados, lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observado o prazo previsto no subitem 3.3 deste ato convocatório, fundamentando o alegado e, se for o caso, juntar as provas que se fizerem necessárias.

### III - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

A empresa **ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A, CNPJ 03.300.974/0001-89** apresentou impugnação conforme peça apartada (11143117) e, em síntese, requer:

#### III - DOS PEDIDOS

Por todo o exposto, requer a ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A., ora Impugnante, que seja modificado o Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, para

- a) Suprimir a exigência prevista no item 3.6, do ANEXO I - TABELA DE REFERÊNCIA, relativa à limitação de distância entre a unidade de produção e as unidades prisionais;
- b) prever a forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro na hipótese de alteração da demanda estimada, ainda que no limite de 25%, de acordo com o seu impacto na composição dos custos;
- c) conformar o item 14.3 à legislação de regência para prever-se que o prazo para pagamento é de no máximo 30 (trinta) dias contados da prestação dos serviços no mês de referência, excluindo-se do Edital qualquer condição que dê à CONTRATANTE o domínio sobre o prazo de pagamento, retardando-o por circunstâncias não relacionadas a qualquer ato da CONTRATADA;
- d) retificação do Edital, com a substituição da taxa disposta no item 14.3.5 do ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA por fator de correção monetária e índice de juros - ambos consectários legais da mora - compatíveis com o pagamento de débitos não tributários.

A Impugnante requer ainda que seja republicado o Edital, caso alterado.

### IV - DA RESPOSTA

Com o intuito de subsidiar as decisões desta Pregoeira, no que concerne aos atos praticados neste pregão, com fundamento no art. 9º, inciso I, do Decreto Estadual 44.786/2008, a impugnação do ato convocatório foi encaminhada à Diretoria de Nutrição (DNU), por meio do Memorando.SEJUSP/DCO.nº 117/2020 (11143249), para que a área analisasse, e, por fim, apresentasse posicionamento e justificativa, considerando os argumentos apresentados pela Impugnante atinentes ao setor técnico responsável pela elaboração do Termo de Referência.

Em resposta, a Diretoria de Nutrição, por meio do Memorando.SEJUSP/DNU.nº 166/2020 (11147118), informou que:

Prezada Senhora,

Em atenção ao Memorando.SEJUSP/DCO.nº 117/2020 (11143249), segue parecer técnico quanto à impugnação ao edital de licitação, Pregão Eletrônico nº 362/2020, cujo objeto é a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, na forma transportada, para o **Lote 222: Centro de Apoio Médico Pericial, Complexo Penitenciário Parceria Pública Privada, Penitenciária José Maria Alkimim, Presídio Antônio Dutra Ladeira, Presídio Feminino José Abranches Gonçalves e o Presídio Inspetor José Martinho Drumond**, pertinente a nossa área de competência.

#### I Das Razões da Impugnante

##### **I.1- DO ALEGADO CARÁTER ANTICOMPETITIVO DA RESTRIÇÃO DE LOCALIZAÇÃO DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO**

A empresa, **ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A**, alega em suas razões que o subitem 3.6, item 3 do Termo de Referência tem caráter anticompetitivo e restritivo ao certame, em razão da exigência que

a distância máxima entre a unidade de produção e a unidade prisional deverá ser de 50 km.

Com relação a distância máxima de 50 km entre a unidade de produção e a unidade prisional, esclarecemos que o Termo de Referência (10466331) foi elaborado seguindo os requisitos básicos determinados pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais - TCE/MG e da MINUTA PADRÃO da Advocacia Geral do Estado- AGE, com adaptações necessárias ao padrão técnico específico que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional/Socioeducativo requer.

Isso porque, a produção de refeições e lanches deverá garantir, além dos nutrientes necessários à manutenção da saúde, a segurança alimentar dos comensais, não podendo ser fonte de microrganismos patogênicos. Assim sendo, conforme a RDC 216/2004 (11158788), os alimentos prontos para o consumo, após serem submetidos à cocção, devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, devendo ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

*4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.*

Nessa lógica, anteriormente à estipulação no Termo de Referência da distância ora questionada, a equipe técnica de Nutricionistas da Diretoria de Nutrição, realizou uma análise do processo produtivo das refeições, considerando o tempo gasto no porcionamento até a distribuição ao consumidor final. Na oportunidade, verificou-se que o tempo despendido em tal processo ocorria da seguinte forma:

- Tempo médio de porcionamento dos marmitex é de 2 (duas) horas;
- Tempo médio de distribuição das refeições nos pavilhões 90 (noventa) minutos;

Assim, observou-se ser necessário ajustar o tempo gasto no transporte das refeições com as etapas supracitadas, a fim de evitar que o processo de produção até o consumo não ultrapassasse as 6 (seis) horas estipuladas na legislação. Para isso, foram feitos cálculos considerando algumas distâncias entre a unidade de produção e a unidade prisional/socioeducativa, entre elas a de 50 km, que atendeu de melhor maneira à realidade das unidades prisionais/socioeducativas licitadas em um lote único, uma vez que o tempo gasto nesse percurso a uma velocidade média de 80km/h é de 38 minutos. Com isso, o total de tempo gasto entre o porcionamento das refeições até a distribuição final aos comensais é cerca de 4 (quatro) horas, inferior ao máximo de 6 (seis) horas.

Desse modo, a previsão de 4 (quatro) horas, necessária ao processo de porcionamento até o consumidor final, tem o objetivo de proporcionar maior segurança alimentar, uma vez que, caso surjam alguns imprevistos, ainda há uma margem segura de 2 (duas) horas para que as refeições mantenham as condições adequadas de consumo.

Dessa forma, restou demonstrado que a motivação da exigência da distância de 50 km entre a unidade de produção e a unidade prisional vem ao encontro das particularidades conferidas à contratação de refeições e lanches prontos a unidades de segurança prisional, não havendo o que se falar em restrição da competitividade.

Ademais, o Termo de referência não veda a instalação, por parte da empresa contratada, de mais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN para atender o objeto licitado, estando essa condição atrelada a sua capacidade gerencial.

A respeito da alegação do impugnante, sobre a flexibilização da distância máxima exigida no Termo de Referência, informamos que a redação do item 3.6 "salvo autorização expressa e fundamentada do Gestor do Contrato com prévia análise da Diretoria de Nutrição" refere-se a situações concretas adversas que poderão surgir durante a prestação do serviço, que serão analisadas com base nos princípios da administração pública, em destaque a razoabilidade e legalidade. Portanto não há que se falar em flexibilização no decorrer da execução contratual.

## **I.2 - DA ALEGADA INEXISTÊNCIA DE PREVISÃO DE MECANISMOS QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES EFETIVAS DA PROPOSTA A PARTIR DA VARIAÇÃO DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES**

Primeiramente, torna-se necessária a diferenciação dos institutos da revisão, reajuste e repactuação.

Recomposição é a uma expressão genérica que designa todo e qualquer reequilíbrio da equação econômico-financeira. Portanto, recomposição é gênero do qual são espécies: a revisão, o reajuste e a repactuação.

A Revisão, por sua vez, é a recomposição em razão de um desequilíbrio extraordinário e extracontratual. Já o reajuste e a repactuação, basicamente, são formas de revisão em razão de um desequilíbrio ordinário e contratual, ocasionado pelo processo inflacionário. O reajuste e a repactuação recompõem a perda inflacionária relativamente ao material e à mão de obra que integram contrato.

O que diferencia o reajuste da repactuação é simplesmente o fato de que no reajuste, a recomposição é feita por meio de um índice geral ou específico, enquanto na repactuação, a recomposição é realizada com base na variação de custos de insumos previstos em planilha de composição de preços.

O equilíbrio econômico e financeiro do contrato está previsto no art. 37 da Constituição Federal, *in verbis*:

Art. 37 (...) inc. XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. (grifamos)

Do referido artigo, depreende-se que o equilíbrio da equação econômico-financeiro é considerado elemento essencial do contrato administrativo, por ser mecanismo apto a manter as condições efetivas da proposta, constitucionalmente garantido ao particular contratado quando ocorrer risco de prejuízo por eventos futuros, incertos e excepcionais.

De acordo com o disposto no art. 65, II, d, da Lei 8.666/93, os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos, por acordo das partes:

d) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe<sup>[6]</sup>, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (grifos nossos).

Podemos dizer que o equilíbrio econômico-financeiro é a relação de razoabilidade entre as obrigações assumidas pelo particular contratado e Administração contratante. E que, portanto, em caso de alteração, majoração dos encargos suportados pelo particular contratado, deve a Administração restaurar a situação originária contratual.

Nessa seara, o doutrinador Marçal Justen Filho entende que para que se dê o reequilíbrio da equação econômico-financeira do contrato, antes, há que se verificar se certos pressupostos foram devidamente preenchidos:

O restabelecimento da equação econômico-financeira depende da concretização de um evento posterior à formulação da proposta, identificável como causa do agravamento da posição do particular. Não basta a simples insuficiência da remuneração. Não se caracteriza rompimento do equilíbrio econômico-financeiro quando a proposta particular era inexequível. A tutela à equação econômico-financeira não visa a que o particular formule proposta exageradamente baixa e, após, vitorioso, pleiteie elevação da remuneração. Exige-se, ademais, que a elevação dos encargos não derive de conduta culposa imputável ao particular. [FILHO, Marçal Justen. **Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos**. São Paulo: Dialética. 2010. 14ª ed. p. 776.]

Segundo Hely Lopes Meirelles (Licitação e Contrato Administrativo, 11ª ed, atualizada por Eurico de Andrade Azevedo et alii, São Paulo, Malheiros, 1996, p.165):

O equilíbrio financeiro ou equilíbrio econômico do contrato administrativo, também denominado equação econômica ou equação financeira, é a relação que as partes estabelecem inicialmente, no ajuste, entre os encargos do contrato e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, do serviço ou do fornecimento. Em última análise, é a correlação entre objeto do contrato e sua remuneração, originariamente prevista e fixada pelas partes em números absolutos ou em escala móvel. Essa correlação deve ser conservada durante toda a execução do contrato, mesmo que alteradas as cláusulas regulamentares da prestação ajustada, a fim de que se mantenha a equação financeira ou, por outras palavras, o equilíbrio econômico-financeiro do contrato (Lei 8.666/93, art. 65, II, "d", e § 6º).

Depura-se, então, que para que se dê o reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos firmados pela Administração indispensáveis serão: a elevação dos encargos do particular, a ocorrência do evento que causou o desequilíbrio após a formulação das propostas, a existência de vínculo de causalidade entre o evento ocorrido, a majoração dos encargos do contratado e a ausência da culpa do contratado pela majoração dos seus encargos.

Destaca-se que, conforme preceitua o inc. II, § 2º, art. 65, da Lei 8.666/93, os limites estabelecidos no parágrafo §1º (do mesmo artigo) poderão ser excedidos, em caso de supressão, por acordo das partes.

O TCU, inclusive, já responsabilizou administradores públicos e fornecedores pela concessão de reequilíbrio econômico-financeiro baseado apenas no argumento de aumentos de custos dos produtos e serviços.

No acórdão 7249/2016, da Segunda Câmara do TCU, a Ministra Relatora Sra. Ana Arraes afirmou que:

**Acórdão 7249/2016 Segunda Câmara, Tomada de Contas Especial, Relator Ministra Ana Arraes.**

**3. Notas fiscais de fornecedores da contratada são insuficientes, por si sós, para caracterizar qualquer uma das hipóteses legais para o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato (fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução ou, ainda, caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe), que deve estar demonstrada por meio da quantificação dos efeitos que extrapolaram as condições normais de execução e prejudicaram o equilíbrio global do contrato.**

Tomada de Contas Especial resultante da conversão de processo de representação apurara possível dano ao erário decorrente de concessão irregular de realinhamento econômico-financeiro em contrato destinado à execução das obras da Estação de Tratamento de Água Tijucal, no município de Cuiabá/MT, financiadas com recursos de contratos de repasse celebrados com o Ministério das Cidades. Dentre as condutas imputadas aos responsáveis nas citações, constou a elaboração e o encaminhamento de parecer técnico *“atestando a justificativa de realinhamento econômico-financeiro por meio de notas fiscais - apresentadas pela empresa [contratada], sem justificativa do fato superveniente e imprevisível - que motivou a repactuação dos serviços contratados”*. Analisando o feito, após a realização do contraditório, anotou a relatora que *“o contrato previa fórmula padrão de reajuste que foi utilizada, no mesmo aditivo, para reajustamento no valor de R\$ 2,54 milhões, relativo aos serviços da segunda etapa”*. Assim, *“a possibilidade adicional de realinhamento (reequilíbrio econômico-financeiro) está condicionada à comprovada ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe”*. No caso concreto, *“não foram apresentadas evidências hábeis a justificar o realinhamento”*. Nesse sentido, prosseguiu a relatora, **“o procedimento de aceitar notas fiscais de fornecedores da contratada desconsiderou os descontos oferecidos no processo licitatório e é insuficiente para caracterizar qualquer das hipóteses legais previstas para reequilíbrio econômico-financeiro, que não visa diretamente à manutenção do lucro da contratada”**. A recomposição de preços, anotou, *“deveria estar fundamentada em comprovação de alterações extraordinárias nos custos dos serviços. Alegações genéricas de aumento de preços e de exclusividade no fornecimento de um material são insuficientes para comprovar desequilíbrio econômico imprevisível”*. Ao contrário, *“o parecer técnico e o jurídico limitaram-se a fazer referência a planilhas anexas, sem trazer justificativas para fundamentar a necessidade de realinhamento, para o qual a lei exigiria*

*comprovação de fatos imprevisíveis de consequências impeditivas da execução". Ainda, ao refutar as alegações de um dos responsáveis, pontuou a relatora, "seria exigível que fosse detectada a ausência de justificativas para assegurar a subsunção do caso concreto às hipóteses legais previstas, especialmente porque a proposta [do termo aditivo] mencionava planilha baseada apenas nas notas fiscais apresentadas, sem qualquer avaliação técnica do impacto e da suficiência dessa documentação para fundamentar a necessidade de reequilíbrio". Por fim, destacou: "não houve demonstração das circunstâncias excepcionais com efeitos quantificados que teriam extrapolado as condições normais de execução e prejudicado o equilíbrio global do contrato, de modo a justificar a necessidade extraordinária de realinhamento. E as manifestações do setor jurídico endossaram a celebração do 3º TA com esse erro grave, que deu causa ao prejuízo". Assim, acatou o Colegiado a proposta da relatoria, para, dentre outros comandos, julgar irregulares as contas dos responsáveis, condenando-os solidariamente com a empresa contratada ao pagamento do dano apurado.*

O Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais também tem posição firme no sentido para que haja o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro da avença, é necessário que reste comprovado o seu rompimento com base em fato imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, sendo possível a responsabilização dos envolvidos em caso de revisão contratual irregular (Processo nº 877.079, Segunda Câmara, sessão do dia 12/11/13; Processo nº 872021, Segunda Câmara, sessão do dia 14/08/2014).

Portanto, para o deferimento do reequilíbrio é necessário que haja provas robustas de que houve um evento extraordinário, excepcional e imprevisível que impossibilite a continuidade da relação contratual nos termos inicialmente registrados.

Em regra, o valor do contrato deve ser apresentado de forma a absorver e exaurir a totalidade das despesas com a mão de obra, materiais, equipamentos, ferramentas, administração local e central, encargos da legislação social, trabalhista e previdenciária, da infortunística do trabalho, responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros em geral e dispêndios resultados de impostos.

Também não se pode olvidar que, todos os licitantes, decerto, ao apresentarem suas propostas devem levar em conta os custos calculados à luz do edital, ou seja, sob condições isonômicas.

Ante todo o exposto, descabível a intenção da Impugnante em seu pleito de modificação do edital, vez que o subitem 3.2 do Termo de Referência apresenta com clareza que na hipótese de variação da população carcerária, a alteração contratual se dará dentro do limite legal de 25% (vinte e cinco) por cento.

Assim, não há se falar em modificação do edital, como requer a Impugnante.

### **I. 3- DA ALEGADA ILEGALIDADE DO PRAZO DE PAGAMENTO PREVISTO NO ITEM 14.3**

Em síntese, alega a Impugnante que em conformidade com a Lei Federal 8.666/1993, que "a exigibilidade do pagamento da contraprestação está condicionada, tão-somente, à efetiva prestação dos serviços, sendo de 30 (trinta) dias o prazo máximo permitido pela norma a partir do inadimplemento da obrigação" (fl. 10);

Ocorre que razão não lhe assiste, vez que cediço que as despesas podem ser liquidadas e pagamentos efetuados em favor do contratado somente após executado e aceito o objeto, no todo ou parte, conforme dispuser a convocação editalícia e o contrato. De sorte que fica a Administração obrigada a efetuar pagamento de despesas que realizar nos prazos indicados no objeto editalício e no termo de contrato, sendo que o pagamento somente será devido após concluídos e aprovados pela autoridade competente os trabalhos relativos aos serviços efetivamente prestados.

Dessa feita, os prazos para pagamento terão início a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura. Ademais, na hipótese de os prazos de pagamento propostos serem descumpridos pela Administração Pública, é seu poder-dever atualizar monetariamente os valores devidos. Sendo certo, conforme já mencionado, que para efetuar o pagamento de despesa é obrigatória a apresentação da nota fiscal/fatura e que o prazo de pagamento estabelecido no contrato começa a contar da data em que a documentação encaminhada para liquidação da despesa estiver completa e totalmente certa, inclusive quanto à regularidade junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

Demais disso

Nos pagamentos efetuados pela Administração, principalmente nos contratos de execução continuada ou parcelada, obriga-se o gestor à verificação da documentação relativa à regularidade fiscal para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, conforme o caso, e para com a Seguridade Social. Acórdão 890/2007 - Plenário.

Assim sendo, o subitem 14.3 do Termo de Referência não carece de qualquer conformidade conforme alegado pela Impugnante, pelo fato de o item 14 no qual o subitem está contido, constar as condições necessárias e suficientes para o adimplemento das obrigações oriundas do objeto contratual.

#### I. 4 – DO ALEGADO CABIMENTO DA TAXA SELIC PARA CRÉDITO NÃO TRIBUTÁRIO

Também não assiste razão à Impugnante no que concerne a alegação de ser incabível a aplicação da taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia - Selic como consectário da mora administrativa no âmbito do contrato a ser firmado, conforme dispõe o Subitem 14.3.5 do Termo de Referência em questão, a saber:

14.3.5. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o valor devido será atualizado financeiramente, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC.

Isto porque a observância da taxa Selic coaduna-se claramente com o objetivo que se busca alcançar na espécie, vez que essa acumula tanto a correção monetária, quanto os juros moratórios.

Nesse sentido, é o Parecer da Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais – AGE/MG de nº 15.425/2015, exarado em consulta formulada pela Superintendência Central de Governança da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão de Minas Gerais – Seplag, de que a taxa a ser utilizada tanto para a correção monetária quanto para os juros moratórios, vem a ser a Selic

“(…)

Após a análise da natureza jurídica da SELIC, advertiu-se que essa taxa acumula em si mesma tanto a correção monetária quanto os juros moratórios, motivo porque quando aplicada, não pode incidir simultaneamente com qualquer outro percentual de atualização ou de juros, sob pena de enriquecimento ilícito e sem causa do credor.

(…)

É vedada a incidência cumulada com correção monetária ou outros juros, sendo certa sua aplicação a partir do mês seguinte ao mês em que esteja caracterizado o atraso da parcela em questão.

Destarte, a estrutura da taxa Selic evidencia seu cunho compensatório, contendo em seu bojo além dos juros a correção monetária. Sendo seu objetivo, na contratação objeto do edital impugnado, exatamente deixar indene o patrimônio do contratado em eventual atraso no pagamento de montante contratual devido pela entidade pública.

Cabe, ainda, destacar que a AGE/MG também exarou no Parecer nº 15.061/2010 que

“(…)

**Desde o início da vigência da Lei Federal nº 9.250/95, a regra do artigo 406 do Código Civil operacionaliza-se mediante incidência da Selic nos atrasos de inadimplementos das obrigações, se não estipulado, de modo expresso, percentual de juros moratórios entre as partes.” (g. n.).**

Nesse mote, o item “14” do Termo de Referência trata do pagamento, assim como dispõe o art. 40, inc. XIV, alínea ‘d’ da Lei Federal 8.666/1993, o qual determina que o edital, obrigatoriamente, deverá indicar as condições de pagamento, prevendo compensações financeiras e penalizações por eventuais atrasos e descontos por eventuais antecipações de pagamento.

Por fim, importa esclarecer que a taxa Selic deve incidir de forma simples, vedada a incidência cumulada com a correção monetária ou outros juros.

Ante o exposto, ante a exata compatibilidade da taxa Selic com a matéria impugnada, não merece guarida a retificação do edital, conforme pedido da alínea "d" da impugnação.

## V - CONCLUSÃO

Em face das considerações expendidas, em conformidade com o posicionamento informado pela área e, por entender que os requisitos e princípios que permeiam os atos da Administração Pública devem ser irrestritamente observados, esta é a resposta.

Belo Horizonte, 03 de fevereiro de 2020.

**Ana Carolina Nascimento Souza**

Pregoeira da Diretoria de Compras  
Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Nascimento Souza, Pregoeira**, em 03/02/2020, às 16:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **11148648** e o código CRC **5F026895**.