



ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
Diretoria de Compras

Versão v.20.08.2019.

Processo SEI nº 1450.01.0163662/2019-32

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2020
PROCESSO DE COMPRA Nº 1451044 000012/2020

Regime de Execução Indireta: Empreitada por preço unitário - Prestação de Serviços

Tipo: MENOR PREÇO

Licitação com participação ampla

Objeto: Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches prontos, na forma **transportada**, às Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a presos e servidores públicos a serviço nas Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**.

Item do Mapa de Compras:

Nº	Código do Item	Descrição do Item de Material
1	000093947	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA ÀS UNIDADES PRISIONAIS E/OU SOCIOEDUCATIVAS

O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população prisional, sem prejuízo do disposto no §1º, art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

RECIBO

A Empresa _____ CNPJ n°. _____, retirou o Edital do Pregão acima referenciado e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações pelo e-mail:

_____.

_____, aos ____ / ____ / ____

(Assinatura)

OBS.: ESTE RECIBO DEVERÁ SER INTEGRALMENTE PREENCHIDO E REMETIDO À DIRETORIA DE COMPRAS DA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA DE MG, PELO E-MAIL: licitacaodco@seap.mg.gov.br.

Para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário.

A Diretoria de Compras não se responsabiliza por comunicações à empresa que não encaminhar este recibo ou que prestar informações incorretas no mesmo.

Os interessados deverão comunicar imediatamente eventuais atualizações ou modificações do e-mail, sob pena de ser considerado válido o encaminhamento direcionado ao e-mail declarado.

ÍNDICE

EDITAL

1. PREÂMBULO
2. DO OBJETO
3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
5. DO CREDENCIAMENTO
6. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS
7. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO
8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA
9. DA HABILITAÇÃO
10. DOS RECURSOS
11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO
12. DA CONTRATAÇÃO
13. DA SUBCONTRATAÇÃO
14. DO PAGAMENTO
15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
16. DISPOSIÇÕES GERAIS

ÍNDICE

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO (DOC. SEI Nº 11879305)

ANEXO DE EDITAL II - TERMO DE COMPROMISSO (DOC. SEI Nº 11857938)

ANEXO DE EDITAL III - MODELOS DE DECLARAÇÕES (DOC. SEI Nº 11867926)

ANEXO DE EDITAL IV - MINUTA DE CONTRATO (DOC. SEI Nº 11867984)

ANEXO DE EDITAL V - MANUAL DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (DOC. SEI Nº 11206767)

1. PREÂMBULO

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - SEJUSP, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, em sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br, para a preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches prontos, na forma **transportada**, às Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos termos da **Lei Federal** nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e da **Lei Estadual** nº. 14.167, de 10 de Janeiro de 2002 e do **Decreto Estadual** nº 44.786, de 19 de Abril de 2008.

Este pregão será amparado pela **Lei Complementar** nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e pelas **Leis Estaduais** nº. 13.994, de 18 de setembro de 2001, nº. 20.826, de 31 de julho de 2013, pelos **Decretos Estaduais** nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, nº 47.437, de 26 de junho de 2018, nº 46.559, de 16 de julho de 2014, nº. 47.524, de 6 de novembro de 2018, nº. 37.924, de 16 de maio de 1996, nº 47.795, de 19 de dezembro de 2019, pelas **Resoluções Conjuntas SEPLAG / SEF** nº. 3.458, de 22 de julho de 2003 e nº 8.898 de 14 de junho 2013, pela **Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMGN.**º 9.576, de 6 de julho 2016, pela **Resolução SEPLAG** nº 93, de novembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, a **Lei Federal** nº **8.666**, de 21 de Junho de 1993, e as condições estabelecidas nesse edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante e inseparável para todos os efeitos legais.

1.1. O pregão será realizado pelo Pregoeiro Renato Gonçalves Silva, designado por meio da [Resolução SEJUSP nº 87, de 29 de novembro de 2019](#), e Equipe de Apoio constituída pelos seguintes servidores: Ângelo Fernando Van Doornik, Barbara Fonseca de Faria e David da Silva Campos.

1.1.1. Em caso de impossibilidade de comparecimento do pregoeiro indicado no item anterior, atuará como seu substituto a pregoeira Ana Carolina Nascimento Souza, designada por meio da [Resolução SEJUSP nº 87, de 29 de novembro de 2019](#).

1.2. A sessão de pregão terá início no dia **13/03/2020, às 15 :00 horas**.

1.2.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema e na documentação relativa ao certame.

1.3. A sessão de pregão será realizada no sítio eletrônico de compras do Governo do Estado de Minas Gerais: www.compras.mg.gov.br.

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches prontos, na forma **transportada**, às Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência, e de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos. As refeições deverão ser destinadas a presos e servidores públicos a serviço nas Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**.

2.2. Item do Mapa de Compras:

Nº	Código do Item	Descrição do Item de Material
1	000093947	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA ÀS UNIDADES PRISIONAIS E/OU SOCIOEDUCATIVAS

2.3. O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população prisional, sem prejuízo do disposto no §1º, art. 65

da Lei Federal nº 8.666/93.

2.4. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Portal de Compras e as especificações técnicas constantes no Anexo I - Termo de Referência, o licitante deverá obedecer a este último.

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, e deverão ser enviados ao Pregoeiro até **2 (dois) dias úteis** antes da data marcada para abertura da licitação.

3.2. Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, por escrito, por meio do e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br.

3.2.1. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

3.2.2. Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviaram integral e corretamente as solicitações de retirada do Edital.

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, 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.

3.3.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados.

3.4. Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo Pregoeiro no Portal de Compras por meio do endereço <http://www.compras.mg.gov.br>, no quadro de avisos da licitação.

3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

3.6. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

3.7. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas serão arquivadas pela autoridade competente.

3.8. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

3.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias consecutivos. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que conhecem a todas as exigências contidas neste Edital.

4.2. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.

4.3. Para fins do disposto neste edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:

4.3.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006;

4.3.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

4.3.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

4.3.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006;

4.3.5. sociedade cooperativa, conforme definido no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 2007, e no art. 4º da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

4.4. Os beneficiários enquadrados no item 4.3 deste edital deverão declarar, segundo sugestão do Anexo III - Modelos de Declarações e item 9.7.1.2 deste edital, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como tal, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos do parágrafo único do art. 13 Decreto Estadual nº 47437, de 2018.

4.5. NÃO PODERÃO PARTICIPAR as empresas que:

4.5.1. Encontrarem-se em situação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação;

4.5.2. Enquadrarem-se como sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

4.5.3. Estiverem suspensas temporariamente de participar de licitações ou impedidas de contratar com a Administração, sancionadas com fundamento no art. 87, III, da Lei 8666, de 1993;

4.5.4. Estiverem impedidas de licitar e contratar com o Estado de Minas Gerais, sancionadas com fundamento no art. 7º da Lei 10.520, de 2002;

4.5.5. Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, sancionadas com fundamento no art. 87, IV, da Lei 8666, de 1993;

4.5.6. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, "a", c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República;

4.5.7. Estiverem inclusas em uma das situações previstas no art.9º da Lei Federal nº 8.666/93;

4.5.8. Estiverem reunidas em consórcio^[1].

4.6. A observância das vedações para não participação é de inteira responsabilidade do licitante que se sujeitará às penalidades cabíveis, em caso de descumprimento.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Para acesso ao sistema eletrônico o fornecedor deverá credenciar-se, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018, por meio do site **www.compras.mg.gov.br**, na opção **Cadastro de Fornecedores**, no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da sessão do Pregão.

5.1.1. Cada fornecedor deverá credenciar, no mínimo, um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo que o representante receberá uma senha eletrônica de acesso.

5.2. O fornecimento da senha é de caráter pessoal e intransferível, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor e de cada representante qualquer transação efetuada, não podendo ser atribuídos ao provedor ou ao gestor do sistema eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2.1. O fornecedor se responsabiliza por todas as transações realizadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e os lances efetuados por seu representante, sendo que o credenciamento do representante do fornecedor implicará responsabilidade pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações, sob pena da aplicação de penalidades.

5.3. Informações complementares a respeito do cadastramento serão obtidas no *site* **www.compras.mg.gov.br** ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores, via e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br, com horário de atendimento de Segunda-feira a Sexta-feira das 08:00h às 18:00h.

5.4. O fornecedor enquadrado dentre aqueles listados no subitem 4.3 que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, disciplinados no Decreto Estadual nº. 47.437, de 26 de junho de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG N.º 9.576, de 2016 deverá comprovar a condição de beneficiário no momento do seu credenciamento ou quando da atualização de seus dados cadastrais no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF, desde que ocorram em momento anterior ao cadastramento da proposta comercial.

5.4.1. Não havendo comprovação, no CAGEF, da condição de beneficiário até o momento do registro de proposta, o fornecedor não fará jus aos benefícios lista dos no Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

6. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do site **www.compras.mg.gov.br** até a data e horário marcados para abertura da sessão, após o preenchimento do formulário eletrônico, com manifestação em campo próprio do Portal de Compras - MG de que tem pleno conhecimento das exigências de habilitação e demais condições da proposta comercial previstas no Edital e seus anexos.

6.2. Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste edital e de seus anexos, podendo substituí-la ou retirá-la até a abertura da sessão.

6.3. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independentemente do resultado do procedimento licitatório.

6.4. O encaminhamento da proposta comercial pressupõe pleno conhecimento das exigências previstas neste edital.

6.5. O prazo de validade da proposta será de **60 (sessenta) dias** contados contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital e seus anexos, podendo substituí-la ou retirá-la até a abertura da sessão.

6.6. As propostas deverão apresentar preço unitário e total por item e por lote, sendo vedada imposição de condições ou opções, somente admitidas propostas que ofertem apenas um preço, bem como apresentem marca e modelo.

- 6.6.1. O preço global proposto deverá atender à totalidade da quantidade exigida por lote, não sendo aceitas aquelas que contemplem apenas parte do objeto.
- 6.6.2. Na proposta de cada fornecedor participante, deverão ser informados elementos mínimos para identificação do produto ofertado, no tocante a marca e o modelo, em campo próprio do Sistema.
- 6.7. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da CONTRATADA.
- 6.8. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.
- 6.9. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais que forem isentos do ICMS, conforme dispõe o Decreto nº 43.080/2002, deverão informar na proposta os valores com e sem ICMS.
- 6.9.1. Os fornecedores mineiros deverão informar nas propostas enviadas, pelo sistema eletrônico, as informações relativas ao produto e ao preço resultante da dedução do ICMS, conforme Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458/2003, alterada pela Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 4.670, de 2014.
- 6.9.2. A classificação das propostas, etapa de lances, o julgamento dos preços, a adjudicação e a homologação serão realizados a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.
- 6.9.3. Os fornecedores mineiros não optantes pelo Simples Nacional farão suas propostas conforme o disposto nos subitens 6.9.1 e 6.9.2.
- 6.9.4. O disposto nos subitens 6.9.1 e 6.9.2 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.
- 6.9.5. Os fornecedores mineiros de que trata o subitem 6.9.3 deverão anexar às suas propostas comerciais a ficha de inscrição estadual, na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o pregoeiro, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.
- 6.9.6. O fornecedor mineiro, caso seja vencedor, deverá enviar, juntamente com os documentos de habilitação, sua proposta comercial assinada e atualizada com os valores finais ofertados durante a sessão deste Pregão, informando na proposta, além do preço resultante da dedução do ICMS, o preço com ICMS.

7. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO

- 7.1. No horário indicado no preâmbulo deste Edital o Pregoeiro iniciará a sessão pública do pregão eletrônico com a análise das propostas comerciais.
- 7.1.1. As propostas comerciais serão analisadas, preservado o sigilo do licitante, quanto ao atendimento das especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo ou contenham vícios insanáveis.
- 7.1.2. A análise da proposta que trata o item anterior é uma análise prévia, e não poderá implicar quebra de sigilo do fornecedor, bem como não exige a Administração da verificação de sua conformidade com todas as especificações contidas neste edital e seus anexos, quando da fase de aceitabilidade da proposta do licitante detentor do menor preço para cada lote.
- 7.1.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

7.2. DOS LANCES:

7.2.1. O pregoeiro divulgará, por meio do Portal de Compras - MG, o resultado da análise de propostas e convidará os licitantes a apresentarem lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado o horário estabelecido e suas as regras de aceitação.

7.2.2. Durante o transcurso da sessão pública, serão divulgados, em tempo real, o valor e horário do menor lance apresentado pelos licitantes, bem como todas as mensagens trocadas no "chat" do sistema, sendo vedada a identificação do fornecedor.

7.2.3. Durante toda a sessão de lances, o sistema permitirá que o licitante cubra o seu próprio lance e não obrigatoriamente o de menor valor da sessão. Neste caso, será considerado como lance vencedor do lote apenas o de menor valor.

7.2.4. Ressalvada a hipótese de negociação com o primeiro colocado após a fase de lances, o "chat" não poderá ser utilizado para oferta de lances, devendo o fornecedor apresentá-los no campo próprio segundo definido no sistema, sob pena de sua desconsideração e caracterização de ato que perturba a sessão do procedimento licitatório.

7.2.5. Serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, desde que sejam de fornecedores diferentes. Neste caso, a ordem de classificação seguirá a ordem cronológica de recebimento dos lances, segundo apurado pelo sistema do Portal de Compras - MG.

7.2.6. O proponente não poderá desistir de lance ofertado, salvo comprovação de justificativa plausível a ser analisada pelo pregoeiro durante a sessão de lances.

7.2.7. Caso o proponente não realize lances, será considerado o valor da proposta comercial apresentada, para efeito da classificação final.

7.2.8. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.2.8.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa. A sessão terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, com a identificação da data e do horário.

7.2.9. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o quê transcorrerá período de tempo randômico de 5 (cinco) até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.2.10. Após o encerramento da sessão de lances, a oferta de lances estará vedada, não podendo ser utilizado o "chat" para tal finalidade, ressalvada a hipótese de negociação com o primeiro colocado, sendo que tal comportamento poderá ser considerado perturbação da sessão do procedimento licitatório.

7.2.11. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

7.3. DO JULGAMENTO

7.3.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**, apurado de acordo com o Anexo I - Termo de Referência

7.3.2. Encerrada a etapa de lances, convocar-se-á o beneficiário do Decreto 47.437, de 26 de junho de 2018 detentor da melhor proposta dentre aquelas que estejam na situação de empate, ou seja, cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) em relação ao valor apresentado pelo proponente vencedor, para que apresente novo lance,

inferior ao melhor lance, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

7.3.2.1. Realizado novo lance, nos termos do subitem anterior, o pregoeiro examinará a aceitabilidade deste, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.3.2.2. Sendo aceitável a nova oferta de preço, a confirmação das condições habilitatórias do beneficiário obedecerá ao procedimento previsto no item 7.3.9.

7.3.2.3. Se o beneficiário não apresentar proposta de preços ou não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro convocará os beneficiários remanescentes que estiverem na situação de empate prevista no subitem 7.3.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.3.2.4. Caso não haja beneficiário dentro da situação de empate ou não ocorra a apresentação de novo lance ou não sejam atendidas as exigências documentais de habilitação, será classificado provisoriamente em primeiro lugar o licitante originalmente detentor da melhor oferta.

7.3.2.5. O disposto no item 7.3.2 somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por um dos beneficiários do subitem 4.3.

7.3.3. Definida a ordem de classificação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da melhor oferta, quanto ao objeto e ao valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.3.4. A proposta cujo preço unitário de item do lote estiver acima do custo unitário do item relacionado na planilha de referência da Administração (ou do item individualmente considerado, superior a qualquer dos lances apresentados), poderá ter seus valores adequados das seguintes formas:

7.3.4.1. Aplicação de desconto percentual linear nos preços unitários da proposta inicial, calculado a partir da diferença entre o valor global da proposta vencedora e o valor global da respectiva proposta inicial, dividida pelo valor global inicial;

7.3.4.2. Readequação não linear dos preços unitários, a critério do licitante, respeitado como limite máximo o valor global final ofertado, desde que os preços unitários finais sejam menores ou iguais aos preços unitários da proposta inicial;

7.3.5. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.

7.3.6. Caso haja apenas uma proposta, esta será aceita desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação.

7.3.7. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.

7.3.7.1. Caso o pregoeiro entenda que o preço é inexequível, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

7.3.7.2. Para demonstração da exequibilidade do preço ofertado, conforme estabelece o inciso XVII do art. 12 do Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008, serão admitidos:

7.3.7.2.1. Planilha de custos elaborada pelo licitante, sujeita a exame pela Administração e;

7.3.7.2.2. Documento que comprove contratação em andamento com preços semelhantes;

7.3.7.3. Verificada a inexequibilidade do preço, o pregoeiro poderá convocar os licitantes detentores das ofertas imediatamente superiores, na ordem de classificação, para apresentação da documentação e da proposta comercial.

7.3.8. O pregoeiro, via 'chat', deverá negociar com o autor da melhor oferta com vistas à redução do preço;

7.3.9. O sistema identificará o licitante detentor da melhor oferta que deverá comprovar sua habilitação no prazo máximo de **1 (um) dia útil**, após a solicitação do pregoeiro, mediante encaminhamento da documentação de habilitação e da proposta comercial atualizada com os valores obtidos no pregão para o e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br.

7.3.9.1. Em caso de indisponibilidade, inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, o licitante deverá protocolizar os documentos de habilitação 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 (dezesete 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 7.3.9.

7.3.9.1.1. Quando a documentação for entregue no PROTOCOLO GERAL, o comprovante deverá ser enviado de imediato para o e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br.

7.3.10. Os documentos de habilitação deverão ser enviados nos termos da Lei 13.726/2018, sendo:

7.3.10.1. Cópia autenticada em cartório;

7.3.10.2. Cópia simples - cabendo ao agente administrativo realizar a conferência e autenticação mediante a comparação entre o original e a cópia, no seguinte endereço.

7.3.11. Se a melhor proposta ou lance não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

8.1. O licitante detentor do menor preço deverá enviar, após solicitação do pregoeiro, as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial devidamente preenchidas e em formato Excel, conforme demonstrado nos itens 27, 28 e 30 do Anexo I - Termo de Referência para cada item do objeto, quando ali discriminado, através do e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br.

8.1.1. Os documentos exigidos no item 8.1 deverão ser entregues em até **1 (um) dia útil**, após a solicitação do pregoeiro, através do e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br.

8.1.2. Caso os documentos apresentados pelo primeiro classificado não forem aceitos, o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta do segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das propostas, observada a ordem de classificação, e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.2. A não entrega das Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial ou a entrega fora do prazo estabelecidas neste Edital implicará na desclassificação da proposta.

8.3. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o licitante detentor da melhor oferta, deverá encaminhar as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de

Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial atualizadas **em PDF devidamente assinadas** no prazo máximo de **1 (um) dia útil** para e-mail nutricaootec@seap.mg.gov.br.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Ministério da Economia (<https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf>)

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, da Controladoria-Geral da União; Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça; Lista de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União; por meio do link de Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.3. Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP, da Controladoria-Geral do Estado (<https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul>), nos termos do art. 12 da Lei Estadual nº 13.994, 18 de setembro de 2001 e inc. III do art. 52 do Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012.

9.1.4. Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais – CADIN, da Secretaria de Estado de Fazenda (<http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do>), nos termos do art. 10, inc. I do Decreto Estadual nº 44.694, de 28 de dezembro de 2007.

9.2. A consulta no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA também deverá ser realizada em nome dos sócios majoritários da empresa, por força do art. 12 da Lei Federal nº 8429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário. (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)

9.3. REGULARIDADE JURÍDICA:

9.3.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais constantes no Anexo I- Termo de Referência e das declarações constantes no Anexo III - Modelos de Declarações.

9.3.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(is) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.

9.3.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

9.3.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, cooperativas ou empresas individuais de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;

9.3.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

9.3.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

9.4. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

9.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ;

9.4.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.4.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual sede do licitante, Municipal e perante a Fazenda Estadual de MG;

9.4.3.1. A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

9.4.3.2. Se o fornecedor não estiver inscrito no cadastro de contribuintes do Estado de Minas Gerais deverá comprovar a inexistência de débitos relativos a tributos estaduais em Minas Gerais por meio de Certidão de Débito Tributário – CDT, que poderá ser solicitada pelo site www.fazenda.mg.gov.br.

9.4.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

9.4.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.4.6. A comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.4.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.5. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

9.5.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos 06 (seis) meses;

9.5.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação de proposta, pela variação do IGP-DI (Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV) ocorrida no período, ou de outro indicador que o venha substituir, comprovando que a licitante possui boa situação financeira, avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um).

9.5.2.1. Entende-se por apresentados na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, devidamente datadas e assinadas pelo responsável da empresa, e por profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

9.5.3. O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis deverão ser apresentados em cópia autenticadas das folhas do livro diário em que se encontram transcritos, acompanhados de cópia autenticadas dos termos de abertura e encerramento dos respectivos livros, ou por publicações em jornais de grande circulação ou diário oficial, quando se trata de Sociedade Anônima.

9.5.4. As pessoas jurídicas obrigadas a adotar a Escrituração Contábil Digital – ECD, bem como as sociedades empresárias que facultativamente aderiram ao sistema, nos termos da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.774, de 22 de dezembro de 2017, poderão apresentar a ECD para os fins previstos no item 9.5.2 do edital.

9.5.5. No caso de empresa constituída há menos de 1 (um) ano, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período da existência da sociedade.

9.5.6. A composição da boa situação financeira da empresa será verificada por meio do cálculo do índice contábil da empresa a ser entregue, considerando-se habilitadas as licitantes que apresentarem os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a 1 (um) extraídos das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned}
 \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a longo prazo}} \\
 \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a longo prazo}} \\
 \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}
 \end{aligned}$$

9.5.7. No caso de o fornecedor apresentar resultado inferior a 1 (um), em qualquer um dos índices apresentados no item 9.5.6, o mesmo deverá apresentar comprovação do valor do patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) sobre o valor do lance vencedor.

9.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.6.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade (pelo menos 50% [cinquenta por cento] do quantitativo licitado), características e prazos iguais ao objeto da licitação. A referida comprovação se dará com a apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN -, que comprove a aptidão para desempenho do fornecimento de refeições e/ou lanches.

9.6.1.1. Os quantitativos apresentados nos atestados de capacidade técnica poderão ser somados, desde que os contratos que lhes deram origem tenham sido executados de forma concomitante, nos termos da Portaria TCU 128/2014.

9.6.1.2. O atestado de capacidade técnica será analisado apenas mediante apresentação de Certificado de Registro e Quitação (CRQ) atualizado e dentro do prazo

de validade, conforme a Resolução CFN nº 378/2005, e de Atestado de Responsabilidade Técnica válido.

9.6.1.3. O atestado de capacidade técnica deverá ter sido registrado no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, bem como na jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) em que os serviços foram executados, nos termos da Resolução CFN nº 378/2005 e Resolução CFN nº 510/2012. Caso a pessoa jurídica desenvolva atividade em outra jurisdição de CRN, o atestado de capacidade técnica deverá ser averbado no CRN do local onde os serviços serão executados, conforme artigo 8º da Resolução CFN nº 510/2012.

9.6.1.4. Considera-se desempenho técnico a apresentação de atestado que comprove o fornecimento de um número diário de refeições e/ou lanches compatível com o objeto licitado.

9.6.1.5. Caso tenha havido alteração das informações cadastrais da CRQ e/ou no Atestado de Responsabilidade Técnica, a empresa deverá apresentar o protocolo de solicitação de alteração/atualização junto ao CRN, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar deste, apresente tais documentações atualizadas.

9.6.2. Os atestados deverão conter:

9.6.2.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone).

9.6.2.2. Local e data de emissão.

9.6.2.3. Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

9.6.2.4. Período da execução da atividade.

9.6.3. A licitante deverá apresentar Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da empresa de que possui em seu quadro permanente, pelo menos um profissional de nível superior em nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados durante toda a execução do contrato, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), cuja comprovação de vínculo profissional poderá se dar mediante cópia do Contrato Social, cópia da Ficha de Empregado ou cópia do Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum. o Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

9.6.4. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente do Nutricionista Responsável Técnico (Podendo ser considerada a Certidão de Nada Consta).

9.6.5. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades.

9.7. **DECLARAÇÕES:**

9.7.1. Serão exigidas as declarações abaixo, cujas sugestões de modelo para os itens 9.7.1.1 e 9.7.1.2 seguem anexas a este edital:

9.7.1.1. Quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 anos, salvo na condição de

aprendiz, na forma da lei. Conforme modelo contido no Anexo III - Modelos de Declarações.

9.7.1.2. Para cumprimento do parágrafo único do art. 13 do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018, quanto aos beneficiários enquadrados no item 4.3, declaração, segundo item 4.4, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como tal, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao art. 49 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

9.8. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

9.8.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá apresentá-lo como substituto de documento dele constante, exigido para este certame, desde que este esteja com a validade em vigor no CRC. Caso o documento constante no CRC esteja com a validade expirada, tal não poderá ser utilizado, devendo ser apresentado documento novo com a validade em vigor.

9.8.1.1. Constando do CRC qualquer documento com o prazo de validade vencido, será assegurado ao fornecedor o direito de encaminhar o documento via e-mail, no prazo máximo informado no item 7.3.9.

9.8.1.2. Serão analisados no CRC somente os documentos exigidos para este certame, sendo desconsiderados todos os outros documentos do CRC, mesmo que estejam com a validade expirada.

9.8.2. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados via e-mail, no formato PDF, no momento da análise dos documentos de habilitação.

9.8.2.1. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.8.2.2. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

9.8.3. Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão conter, de forma clara e visível, o nome empresarial, o endereço e o CNPJ do fornecedor.

9.8.3.1. Se o fornecedor figurar como estabelecimento matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

9.8.3.2. Se o fornecedor figurar como filial, todos os documentos deverão estar no nome da filial;

9.8.3.3. Na hipótese de filial, podem ser apresentados documentos que, pela própria natureza, comprovadamente são emitidos em nome da matriz;

9.8.3.4. Em qualquer dos casos, atestados de capacidade técnica ou de responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com o número do CNPJ (MF) da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.8.4. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor, sujeitando-o, eventualmente, às punições legais cabíveis.

9.8.5. Aos beneficiários listados no item 4.3 será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal e/ou trabalhista, contado a partir da divulgação da análise dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado, conforme disposto no inciso I, do § 2º, do art. 6º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

9.8.5.1. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor.

9.8.5.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para o beneficiário regularizar sua documentação fiscal e/ou trabalhista, o pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no “chat” que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site www.compras.mg.gov.br para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor ou fracassado o lote, o participante do certame terá até 10 (dez) minutos para manifestar, imediata e motivadamente, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em campo próprio, a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis, contados da sessão do pregão, para apresentação das razões de recurso, ficando os demais participantes, desde logo intimados, sem necessidade de publicação, a apresentarem contrarrazões em igual número de dias, contados do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2. Todos os procedimentos para interposição de recurso, compreendida a manifestação da intenção do licitante durante a sessão pública, e o encaminhamento das razões do recurso e de eventuais contrarrazões pelos demais licitantes, **serão realizados por meio do sistema eletrônico**, em formulários próprios, nos termos do art. 13, XLI, do Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008, e, **em caso de indisponibilidade técnica ou material do sistema oficial do Estado de Minas Gerais, alternativamente, via e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br**, observados os prazos previstos no item 10.1

10.3. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante documento protocolizado 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 09h00min (nove horas) às 17h30min (dezesete 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), observados os prazos previstos no item 10.1.

10.4. Não serão conhecidos recursos não registrados na forma e prazo estabelecidos no item 10.1 do edital, além de que, a falta de manifestação imediata e motivada do fornecedor, importará decadência do direito de recurso.

10.4.1. Para fins de juízo de admissibilidade do recurso, o pregoeiro poderá não conhecer do recurso caso verifique ausentes quaisquer pressupostos processuais, como sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação, vedado exame prévio da questão relacionada ao mérito do recurso.

10.5. Os recursos serão decididos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do encerramento do prazo para apresentação de contrarrazão, sendo que o acolhimento de recurso importará validação exclusivamente dos atos suscetíveis de aproveitamento.

10.6. Os recursos e contrarrazões de recursos devem ser endereçados ao pregoeiro, que poderá:

10.6.1. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

10.6.2. Motivadamente, manter a decisão, encaminhando o recurso para a autoridade competente, conforme art. 8º do Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008.

10.6.3. Inadmitir o recurso exclusivamente por falta de pressupostos processuais recursais de existência ou de validade e de desenvolvimento, observado item 10.4.1.

10.7. O recurso contra a decisão do pregoeiro terá efeito suspensivo.

10.8. A decisão do recurso será divulgada no sítio eletrônico www.compras.mg.gov.br, no campo quadro de avisos do referido pregão, bem como comunicada via e-mail ao licitante recorrente e aos que apresentaram contrarrazões.

11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o pregoeiro declarará o licitante vencedor e o sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, disponível para consulta no site www.compras.mg.gov.br.

11.2. O Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

11.3. Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, conforme minuta do Anexo IV - Contrato, de acordo com o art. 62 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

12.1.1. O instrumento de contratação, e demais atos firmados com a Administração, serão assinados de maneira eletrônica, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG.

12.1.1.1. Para a assinatura eletrônica, caso ainda não possua cadastro, o(s) licitante(s) interessado(s) deverá (ão) acessar o Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG, por meio do link www.sei.mg.gov.br/usuarioexterno, e clicar em "Clique aqui se você ainda não está cadastrado".

12.1.1.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail atendimentosei@planejamento.mg.gov.br.

12.1.1.3. A realização do cadastro como Usuário Externo no SEI/MG importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

12.1.2. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente.

12.1.3. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no momento de assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

12.1.3.1. Feita a negociação e comprovados os requisitos de habilitação, o licitante deverá firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e das demais cominações legais, conforme disposto no art. 18, §2º do Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008.

12.2. O representante legal do licitante que tiver apresentado a proposta vencedora deverá firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, que se dará através de carta postal ou e-mail.

12.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

13. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o objeto deste Edital, não sendo considerada, para tal fim, a manufatura dos pães.

14. **DO PAGAMENTO**

14.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/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 (dias) dias corridos da data do recebimento definitivo, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE.

14.1.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará à CONTRATANTE, após a execução do objeto, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório da execução do objeto do período a que o pagamento se referir, bem como, demais documentos necessários para a efetiva comprovação da execução do objeto, se houver.

14.1.2. A Administração receberá o Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica (DANFE) juntamente com o objeto e deverá realizar a verificação da validade da assinatura digital e a autenticidade do arquivo digital da NFs-e (o destinatário tem à disposição o aplicativo “visualizador”, desenvolvido pela Receita Federal do Brasil) e a concessão da Autorização de Uso da NFs-e, mediante consulta eletrônica à Secretaria da Fazenda o Portal Nacional da NFs-e.

14.1.3. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado à prévia conferência pelo gestor.

14.1.4. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento considerado válido pela CONTRATANTE.

14.1.5. 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.

14.2. A CONTRATADA deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital.

14.3. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista da CONTRATADA não impedem o pagamento, se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

14.4. Informações complementares e orientações operacionais a respeito do faturamento eletrônico serão fornecidas pela Central de Atendimento aos Fornecedores por meio do e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br

15. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual n.º

14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.1.1. advertência por escrito;

15.1.2. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) lote(s) dos quais o licitante tenha participado e cometido a infração;

15.1.3. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

15.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002;

15.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

15.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 15.1.1, 15.1.3, 15.1.4, 15.1.5.

15.3. A multa será descontada da garantia do contrato, quando houver, e/ou de pagamentos eventualmente devidos ao INFRATOR e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente.

15.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental apensado ao processo licitatório ou ao processo de execução contratual originário que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como o disposto na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Estadual nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002.

15.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.5.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

15.6. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONTRATADA de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

15.7. As sanções relacionadas nos itens 15.1.3, 15.1.4 e 15.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.

15.8. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:

15.8.1. Retardarem a execução do objeto;

15.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;

15.8.2.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

15.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

15.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 23 de junho de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado,

para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.

16.2. Todos os documentos relativos a essa licitação, enviados por meio físico, nas hipóteses previstas na lei e neste edital, deverão ser entregues em envelopes lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do pregão e lote).

16.3. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

16.4. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.

16.5. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

16.6. O objeto da relação jurídica decorrente da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões conforme previsto no parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

16.7. O pregoeiro, no julgamento das propostas e da habilitação, poderá relevar omissões puramente formais e sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, acessível a todos os interessados, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.8. A presente licitação somente poderá ser revogada por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

16.9. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

16.10. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site www.compras.mg.gov.br.

Tiago Maduro de Azevedo

Superintendente de Infraestrutura e Logística

[1] NOTA EXPLICATIVA: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em “consórcio” no Pregão Eletrônico em tela.



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Maduro de Azevedo, Superintendente**, em 02/03/2020, às 13:32, 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, informando o código verificador **11867893** e o código CRC **B6F1F2E9**.

Referência: Processo nº 1450.01.0163662/2019-32

SEI nº 11867893



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

Diretoria de Nutrição

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
Responsável pela Elaboração da Planilha de Formação de Custos: Brenda Luana Cassimiro Alves Pinto
Sector: Diretoria de Nutrição
Telefone:
E-mail: nutricaootec@seap.mg.gov.br
Responsável pela Aprovação do Termo de Referência (Chefia Imediata): Juliana Aparecida Pereira

1. **OBJETO**

1.1. Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches prontos, na forma **transportada**, às Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a presos e servidores públicos a serviço nas Unidades.

1.2. Itens do Mapa de Compras:

Nº	Código do Item	Unidade de Aquisição	Descrição do Item de Material
1	000093947	1,00 UNIDADE	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA ÀS UNIDADES PRISIONAIS E/OU SOCIOEDUCATIVAS

1.3. O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população prisional, sem prejuízo do disposto no §1º, art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

2. **JUSTIFICATIVA**

2.1. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições destinado a todos os presos e servidores a serviço nas Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, em respeito ao disposto no art. 12 da Lei 7.210 de 1984, de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde de presos e servidores.

2.2. **Da opção pela modalidade pregão eletrônico:** Em se tratando de prestação de serviço comum, com objeto claro e critérios objetivamente definidos neste termo de referência, e em observância do disposto no art. 2º do Decreto Estadual nº 44.786/08, a presente licitação realizar-se-á na modalidade de pregão eletrônico.

2.3. **Da Execução Contratual:** o critério adotado será empreitada pelo preço unitário, em que o serviço será contratado pelo menor valor diário de alimentação por comensal, para fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda local por 24 (vinte e quatro) meses.

2.4. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados às unidades **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, para atender aos servidores e presos acautelados na respectiva Unidade.

2.5. Em virtude da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) separadamente, esses itens foram juntados em lote totalizando a diária de refeições que deverá ser fornecida por uma única empresa, ou seja, é impraticável licitar os itens que compõem a diária de forma separada. Assim sendo, o agrupamento em único lote, no caso, favorece o planejamento e propicia ganhos de economia de escala, ou seja, uma organização do processo produtivo de maneira que se alcance a máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, obtendo como resultado baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços. Frise-se que, por se tratarem de estabelecimentos prisionais, ambientes que requerem rotinas de segurança específicas a fim de se preservar a integridade dos servidores, detentos e população em geral, o número de prestadores de serviços externos, não vinculados ao sistema de segurança pública com acesso às unidades deve ser minorado para preservação deste quesito. Assim, optou-se por unir todos os itens em uma licitação.

2.6. Considerando a proximidade física das Unidades em questão, que o serviço a ser contratado seria o mesmo para todas as Unidades e tendo em vista o princípio da economicidade da administração pública, decidiu-se realizar a licitação do serviço de fornecimento alimentar a todas essas Unidades Prisionais em um único lote, implicando em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, uma redução de preços a serem pagos pela Administração. Similarmente à junção dos itens em uma única licitação, o lote único para várias Unidades claramente pode otimizar a prestação do serviço de fornecimento alimentar, haja vista toda a preparação logística que a empresa deveria ter, bem como gerar redução dos custos à empresa fornecedora, com a diluição dos custos fixos em uma produção maior e redução dos custos variáveis pela ampliação do quantitativo produzido, culminando em uma reflexão no preço ofertado para contratação e em conseqüente economia para o estado.

2.7. **Critério de Julgamento da Proposta:** Com o fito de resguardar o interesse público, o critério de julgamento de menor preço global por lote não encontra óbice no sistema normativo, uma vez que decorre do poder discricionário conferido à Administração de estabelecer critérios que melhor se adaptem às suas necessidades.

2.8. Os cálculos dos preços de referência do presente processo foram elaborados com base na pesquisa de mercado realizada nos meses de agosto e setembro de 2019, estando compatível com os valores praticados no mercado e em consonância com o artigo 5º da Resolução Conjunta SEPLAG/CGE nº 9.447, 15 de dezembro de 2015.

2.9. A pesquisa de preço realizada em adequação ao parágrafo 2º, art. 40, e art. 44 da Lei nº 8.666/93, estará disponível para consulta dos interessados, na Diretoria de Nutrição, da Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar, localizada na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, 4.413, Edifício Minas, 5º andar, Bairro Serra Verde, Belo Horizonte/MG.

3. **EMPRESAS EM CONSÓRCIOS**

3.1. Fica vedada a participação de empresas em consórcio no pregão em tela, uma vez que o objeto não apresenta vulto ou complexidade que torne restrito o universo de possíveis licitantes. Inclusive, existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste termo de referência.

4. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Fica vedada a subcontratação do objeto deste pregão, ainda que parcialmente, sob pena de conduzir à rescisão do contrato, na forma do art. 78, VI da Lei nº 8.666/93, haja vista o objeto contratual tratar-se de serviço de fornecimento de alimentação em unidades de segurança pública, não sendo possível permitir a entrada de terceiros não relacionados no contrato de prestação de serviços ou sem qualquer vinculação formal com a Administração Pública.

4.2. O subitem 4.1 não se aplica à manufatura dos pães, uma vez ser desarrazoado exigir a montagem de padaria dentro da unidade, contudo os lanches precisam ser feitos pela CONTRATADA (ex: montagem do sanduíche). Ademais, a metodologia utilizada pela Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública para a formação do preço de referência não traz a previsão para a montagem de uma panificadora, e sim para a aquisição do pão já processado.

5. **DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO**

5.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, observado o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

5.2. Os quantitativos constantes no item 28 são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de reeducandos e servidores - respeitando uma variação máxima de 25% (vinte e cinco por cento) no valor do contrato para mais ou para menos - devendo a CONTRATADA apresentar relatórios mensais com a quantidade entregue de refeições.

5.3. A CONTRATADA deverá submeter à avaliação e aprovação da Diretoria de Nutrição – DNU - da CONTRATANTE, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente. O mesmo deverá ser encaminhado até o quinto dia útil de cada mês e deverá ser elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado.

5.4. A CONTRATADA deverá enviar requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da CONTRATANTE das mudanças propostas. Nos casos de alteração aprovada, a CONTRATADA deverá regularizar os quantitativos de incidência dentro do mesmo mês, compensando a alteração realizada.

5.5. A alimentação (cardápio) deverá ser servida *indistintamente* à direção, servidores e presos da unidade e demais servidores da SEJUSP a serviço na Unidade.

5.6. 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.

5.6.1. Admite-se carência de 60 dias, do início do fornecimento, para que a empresa fornecedora adote as providências para atender o disposto no subitem 5.6.

6. FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

6.1. **Presos - até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão-de-obra carcerária contratada pela empresa: Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim.**

6.1.1. As refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) devidamente vedadas, e transportadas em caixas térmicas tipo marmibox, de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

6.1.2. A salada deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas

6.1.3. As sobremesas (mamão e melancia) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

6.1.4. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

6.2. **Direção/servidor: Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**

6.2.1. As refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo isobox/hotbox de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e servidas no refeitório em BANCOS TÉRMICOS, em pratos porcionados.

6.2.2. As sobremesas (mamão e melancia) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

6.2.3. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

6.3. **Direção/servidor - Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim: Na impossibilidade de um espaço físico adequado para a instalação de um balcão térmico para a direção/servidor, as refeições serão servidas da seguinte forma:**

6.3.1. As refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas tipo marmibox de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

6.3.2. A salada deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

6.3.3. As sobremesas (mamão e melancia) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

6.3.4. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-verso). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

7. EQUIPE DE TRABALHO NECESSÁRIA A EXECUÇÃO DO OBJETO

7.0.1. Quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

7.0.2. O pessoal (funcionários) deverá se apresentar em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às expensas da contratada, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

7.0.3. Devem ser apresentados à Administração Pública, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados (funcionários).

7.0.3.1. É importante ressaltar a obrigação da empresa em se responsabilizar pelos exames médicos para obtenção dos laudos dos funcionários.

7.0.4. Os funcionários e presos devem se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

7.0.5. Os empregados (funcionários e presos) deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.

7.0.6. Deve ser mantida a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

- 7.0.7. Fornecer aos presos, uniformes e calçados apropriados para a execução do trabalho a ser realizado, zelando para que os mesmos se mantenham sempre bem apresentáveis, limpos e asseados.
- 7.0.8. Contratar mão-de-obra carcerária para realização da distribuição da alimentação às unidades prisionais, em quantitativo mínimo para realizar a distribuição em forma e tempo adequados nas unidades prisionais, com celebração de Termo de Compromisso* firmado com a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública (SEJUSP).
- 7.0.9. Contratar mão-de-obra carcerária para auxílio na produção da alimentação para as unidades prisionais, de acordo com a necessidade da empresa.
- 7.0.10. Cumprir o disposto no Termo de Compromisso* a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da sua Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública (SEJUSP), e a contratada, cujo modelo pode ser verificado anexo* a este Termo de Referência, para contratação e pagamento da mão-de-obra carcerária.
- 7.0.11. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, nutricionistas detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por quantitativo de refeições diárias, respeitando a carga horária técnica semanal determinada (Anexo III da [Resolução CFN nº 600/2018](#)).

OBS: (*) Os dados contidos no modelo do Termo de Compromisso a ser firmado entre a empresa contratada e o estado de Minas Gerais, pela Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública, poderão sofrer alterações conforme as necessidades e/ou mudanças na Secretaria.

8. PADRONIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO (CONDICIONAMENTO E CARDÁPIO)

- 8.1. Os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação. Não será permitido o armazenamento de gêneros com a data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados. Os gêneros alimentícios embalados em caixas de papelão e armazenados dentro do freezer/câmara refrigerada só serão permitidos se envolvidos em embalagem plástica. Não é permitida a utilização de madeira para armazenamento de gêneros alimentícios dentro da UAN.
- 8.2. Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.
- 8.3. O cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado, deve ser encaminhado à Diretoria de Nutrição, até o quinto dia útil, para avaliação e aprovação.
- 8.4. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA, contendo o motivo da alteração e o dia que o item substituído será repostado. Requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados terão que ser enviados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios.
- 8.5. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Domingo de Páscoa, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.
- 8.6. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.
- 8.7. As solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas ou outro profissional legalmente habilitado, devem ser obedecidas e elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal.
- 8.8. Os alimentos (marmitas quentes) não consumidos imediatamente após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.
- 8.9. Devem ser coletadas, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 8.10. Devem ser coletadas amostras sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos, em seguida, descartados.
- 8.11. As sobras limpas da alimentação fornecida, somente poderão ser utilizadas, se forem seguidos os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária.
- 8.12. A sobremesa deve ser servida em embalagem própria à direção, servidores e presos, somente no almoço, obedecendo o peso da tabela de especificação contida no Item 17- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.
- 8.13. As sobremesas (mamão e melancia) deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e, se necessário, fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.
- 8.14. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 8.15. Os alimentos devem ser armazenados de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

9. TRANSPORTE

- 9.1. O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.
- 9.2. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.
- 9.3. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.
- 9.4. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.
- 9.5. As refeições devem ser colocadas sobre estrados.
- 9.6. Os veículos devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 9.7. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga.
- 9.8. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 9.9. As refeições e lanches deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante.
- 9.10. A distribuição ficará sob responsabilidade da Contratada, que deverá contratar mão-de-obra de internos das Unidades para entregarem os lanches e refeições fornecidos aos demais detentos, em quantidade suficiente para garantir a distribuição das refeições no tempo hábil a não prejudicar a

qualidade e temperatura da alimentação, bem como a segurança das unidades. Tal quantitativo deverá ser conforme tabela abaixo, com base no informado pelo setor responsável de cada unidade prisional:

UNIDADE:	Nº mínimo de detentos para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de Carangola	2
Presídio de Manhumirim	5

9.10.1. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas para o transporte do quantitativo de refeições e lanches estipulados para a unidade prisional.

9.10.2. Cumprir o horário de distribuição estabelecido em edital para o fornecimento de alimentação, na quantidade na composição, na incidência e na gramatura constantes no CARDÁPIO do item 17- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

10. HIGIENIZAÇÃO

10.1. Manutenção de absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

10.2. Manutenção das instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição em perfeitas condições de higiene e limpeza, devendo os mesmos serem limpos com frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem. Ademais, é necessário efetuar a sanitização, dedetização e desratização das dependências utilizadas pelo menos uma vez a cada bimestre com comprovação através da nota fiscal, emitida por empresa especializada.

10.3. Implantação, para o controle integrado de pragas, de procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

10.4. Observância do controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, com o devido registro nos órgãos competentes.

11. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

11.1. As normas de segurança recomendadas pela Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública e legislação específica devem ser seguidas, quando do acesso às suas dependências.

11.2. Na execução e desenvolvimento do trabalho, é imprescindível o atendimento das determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Administração Pública Estadual relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

12. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

12.1. É necessária a previsão de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

12.2. Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 8 (oito) dias úteis para as suas aquisições e instalações, durante o qual deverá continuar fornecendo os lanches e refeições, sendo estas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) e o item salada em embalagens de plástico descartável (pote plástico descartável), ambas devidamente vedadas para a direção, servidores e presos, até que a UAN tenha condições de produzi-los.

13. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

13.1. Uso Racional Da Água

13.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

13.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

13.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

13.1.4. Devem ser adotados procedimentos corretos, com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados:

13.1.4.1. Lavagem de folhas e legumes: em água corrente escurrendo os resíduos; desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução sanitizante; monitorar a concentração de cloro, não deve estar inferior a 100 ppm; monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável; picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

13.1.4.2. Manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e legumes; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc.; ao limpar os utensílios como panelões, bandejas, etc.; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo;

13.1.4.3. Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%; utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício; não manter a torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso; não realizar o descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens; não deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente; não utilizar água para descongelar alimentos; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; jogar os restos ao lixo.

13.2. Eficiência Energética

13.2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

13.2.2. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL -Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

13.2.3. Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da UAN deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

- 13.2.4. Periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração devem ser verificados. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- 13.2.5. Atenção para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- 13.2.6. Verificação do local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 13.2.7. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- 13.2.8. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário.
- 13.2.9. A manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas deve ser efetuada o mais rápido possível.
- 13.2.10. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- 13.2.11. A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

13.3. **Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos.**

- 13.3.1. Os Nutricionistas da CONTRATADA, sempre que possível, deverão adequar na formulação dos Cardápios à prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- 13.3.2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- 13.3.3. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- 13.3.4. Os Cardápios devem ser enriquecidos com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.
- 13.3.5. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão procurar estabelecer, diariamente, consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.
- 13.3.6. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.
- 13.3.7. As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, até o décimo dia útil, com os quantitativos finais de todas as refeições a ser utilizado no mês subsequente.
- 13.3.8. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- 13.3.8.1. Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
- 13.3.8.2. Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com sanitizante ou solução clorada artesanal.
- a) Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.
- 13.3.8.3. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- 13.3.8.4. Não as cortem com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- 13.3.8.5. Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- 13.3.8.6. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

13.4. **Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos**

- 13.4.1. Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos.
- 13.4.1.1. Quando implantado, pela CONTRATADA, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

13.4.2. **Materiais Não Recicláveis**

13.4.2.1. São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel; e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

13.4.3. **Materiais Recicláveis**

- 13.4.3.1. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).
- 13.4.3.2. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

13.5. **Produtos Biodegradáveis**

- 13.5.1. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 13.5.2. Utilização racional dos saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 13.5.3. Adoção de critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- 13.5.4. Observação, rigorosa, da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do Decreto Nº 8.077, de 14 de Agosto de 2013, as prescrições da Resolução RDC nº 13, de 28 de fevereiro de 2007, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE, são os Anexos

da referida Resolução: ANEXO - Regulamento técnico MERCOSUL para produtos de limpeza e afins; ANEXO I - Tipos/categorias de produtos de limpeza e afins; ANEXO II - Rotulagem para produtos de limpeza e afins.

13.5.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

13.6. Controle De Poluição Sonora

13.6.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibéis -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1. As refeições e lanches deverão ser fornecidos em observância estrita a todas as condições técnicas especificadas, bem como:

14.1.1. As refeições (almoço e jantar) devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas, tipo marmibox, de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

14.1.2. As marmitas, embalagens plásticas e/ou potes plásticos devem ser entregues no local definido pela CONTRATANTE bem fechadas e sem estar reviradas.

14.1.3. As sobremesas (mamão e melancia) deverão ser acondicionadas e transportadas em recipientes térmicos (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.

14.1.4. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item 17- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

15. DO CONTRATO

15.1. O contrato a ser firmado entre as partes terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a partir da data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, salvo quando a início da vigência ocorrer aos domingos ou segundas-feiras, dias estes que não ocorrem publicação ordinária no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, quando então a vigência iniciar-se na data de início da prestação do serviço.

16. LOCAL DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO

16.1. Endereço das unidades prisionais:

16.1.1. **Presídio de Carangola:** Rua Ladeira Carlos Gomes - Caixa d'água, Carangola/MG, CEP - 36800-000;

16.1.2. **Presídio de Manhumirim:** Rua Teófilo Tostes, nº 143, Centro, Manhumirim / MG, CEP - CEP:36.970-000.

16.2. Os horários dos fornecimentos deverão ser conforme tabela abaixo:

16.2.1. **Presídio de Carangola:**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	07:00
Almoço	11:00
Lanche da tarde	14:00
Jantar	17:00
Lanche (plantão noturno)	17:00

16.2.2. **Presídio de Manhumirim:**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	07:00
Almoço	11:00
Lanche da tarde	14:00
Jantar	17:00
Lanche (plantão noturno)	17:00

16.3. Os horários de entrega das refeições e lanches são estabelecidos pelos diretores gerais das unidades, sendo instrumento essencial ao êxito desta iniciativa.

16.4. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pelas direções das unidades prisionais à contratada, em requisição específica, por meio do SIGA (Sistema de Gerenciamento de Alimentação) ou, em caso comprovado de falha ou inoperância no sistema, por e-mail, até as 23:59hs do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra alteração no quantitativo de presos após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo ou decréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 08h30 do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de presos após o almoço, a direção da unidade prisional requisitará o acréscimo de refeições no jantar até as 14h00.

16.5. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade prisional, em conjunto com um representante da contratada e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 (quinze) minutos, bem como se as refeições atendem às condições previstas no item 14. Após todos esses procedimentos, a Comissão atestará a nota de serviço.

16.6. Em caso de não cumprimento do horário de distribuição estabelecido, a CONTRATADA ficará sujeita a sanção administrativa, iniciada por advertência, podendo ser elevada a multa, suspensão em licitação, declaração de inidoneidade, e impedimento de licitar e contratar com os entes federados, conforme legislação vigente.

16.7. A Comissão de Recebimento de Alimentos de cada unidade, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou total das refeições quando constatada a não observância das especificações técnicas e condições de aceitabilidade do objeto. Nessa hipótese, a direção da unidade prisional comunicará à Contratada, que terá o prazo de 02 (duas) horas para substituir as refeições recusadas.

17. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

17.1. **PRESOS:** Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim;

17.2. **FUNCIONÁRIOS:** Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim.

17.2.1. Tabelas de Especificação e Composição.

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO - ALMOÇO
Salada	2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta
Prato Principal	1 tipo

Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO - JANTAR
Fruta	1 tipo
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO - DESJEJUM
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Café adoçado
	Leite

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO - LANCHE DA TARDE
Pão	Francês/doce
Margarina	Vegetal
Bebida	Suco em pó ou café adoçado

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO - LANCHE PLANTÃO NOTURNO
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Café adoçado
	Leite

17.3. Tabelas de gramagens e incidências

DESJEJUM

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão Francês/doce	30	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	30	10 g
Bebidas	Café	30	100 ml
	Leite	30	200 ml

* Apenas tem direito ao desjejum, os presos e agentes penitenciários que trabalham como plantonistas de 07:00h às 19:00h.

OBS: Fica a cargo da direção das unidades prisionais escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

LANCHE DA TARDE - OPÇÃO 01

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão francês/doce	30	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	30	10 g
Bebidas	Suco em pó	30	300 ml

OU

LANCHE DA TARDE - OPÇÃO 02

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão francês/doce	30	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	30	10 g
Bebidas	Café	30	200 ml

OBS1: Fica a cargo da direção das unidades prisionais escolher uma opção de cardápio do lanche da tarde, levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

OBS2: Caso haja alteração do lanche da tarde, solicitar à empresa com antecedência mínima de 30 dias.

OBS3: Fica a cargo da direção das unidades prisionais escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

LANCHE PLANTÃO NOTURNO

Denominação	Incidência	Quantidades
Pão	30	50g
Margarina	30	10g
Café	30	100ml
Leite	30	200ml

OBS1: O leite fornecido no desjejum e lanche noturno deverá ser do tipo C, homogeneizado e servido em embalagens industrializadas individuais de 200ml, salvo quando não houver fornecedor na região. Neste caso, a contratada deverá apresentar uma declaração das empresas fornecedoras de leite da região, informando que as mesmas não produzem leite em embalagens industrializadas individuais de 200 ml. O leite deverá ser homogeneizado tipo C e servido em garrafas térmicas.

OBS2: Fica a cargo da direção das unidades prisionais escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Acém					
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê	2	
			Panela			
Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1		
Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2		
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		2	85g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	85g
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	85g
			Assado	Acebolado	2	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	4	85g
			Cozido	Strogonoff	2	85g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	85g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
Embutidos	Linguíça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	85g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	
	Salsicha			ao molho	1	

SALADA ALMOÇO

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade Final de Cada um dos dois componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	3	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula	6	
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Rabanete	5	60g
		Tomate		
		Vinagre (tomate, cebola e pimentão)		
	Picados Cozidos	Abobrinha	14	45g
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Ervilha		
Milho Verde				
Vagem				

Frutas	Descascadas e picadas	Laranja		
		Melancia		
Compostas		Salpicão	1	80g

OBS: No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, cheiro verde, pimentão não serão considerados como componentes de salada.

GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Per capita Final Coccionado
Massas	Macarrão	À bolonhesa / ao alho e óleo / à parisiense / aos quatro queijos / ao sugo / com salsicha	7	120g
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / aos quatro queijos / de frango	1	
Diversos	Purê	Mandioca / Cenoura / Baroa / Batata / Moranga / Misto	14	100g
	Ensofados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhamé / Abobrinha		
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes	Legumes Diversos		
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Taioba		
	À Milanesa	Couve-flor / Banana / Berinjela		
	No Vapor	Brócolis / Couve-flor / Vagem		
	Sufê	Chuchu / Couve-flor / Legumes		
	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce / Banana		80g
Farináceos	Angu / Polenta	Ao Molho / À Bolonhesa	2	80g
	Farofa / Virado	Cenoura	2	
		Couve	2	
		Ovos / Banana	2	

ARROZ E FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Arroz	Aguilhina Tipo 1	Simples	26	300g
		Composto	4	

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Feijão	Preto	Composto (feijoadá)	2	150g
	Carioquinha Tipo 1	Simples	26	
		Tropeiro	1	
		Tutu	1	

OBS: não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações. O arroz fornecido deverá ser Agulhinha Tipo I e o feijão preto e/ou Carioquinha Tipo I.

SOBREMESA ALMOÇO

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
Frutas da Época	Banana	6	1 Unidade
	Laranja	4	1 Unidade
	Maça	2	1 Unidade
	Mamão	1	120g
	Melancia	1	120g
Doce	Bananada	16	20g
	Goiabada		
	Goma do tipo geleia		
	Crocante		
	Pé de Moleque		
Paçoca			

FRUTA JANTAR

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
Frutas da Época	Banana	12	1 Unidade
	Laranja	7	1 Unidade
	Maça	5	1 Unidade

Mamão	3	120g
Melancia	3	120g

- O PESO DA MELANCIA É SEM A CASCA.
- A LARANJA DEVERÁ SER FORNECIDA DESCASCADA.
- A GRAMATURA DO MAMÃO É SEM A CASCA E SEMENTE.
- OUTRAS FRUTAS PODERÃO SER ADICIONADAS NO CARDÁPIO DE ACORDO COM A SAZONALIDADE.

18. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

18.1. **São Obrigações Da Contratada Durante a prestação de serviços para fornecimento do Objeto:**

- 18.1.1. Preparar e produzir a alimentação (refeições e lanches) de acordo com a tabela de especificação no item 17- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, aprovada pela Diretoria de Nutrição - DNU/SEJUSP para atendimento dos servidores e presos das Unidades e demais servidores da SEJUSP a serviço nas Unidades: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim.**
- 18.1.2. Preparar e produzir as refeições e lanches na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa, para atender o objeto desta licitação, e fornecê-lo aos comensais do **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários previstos no item 16- LOCAL DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO.
- 18.1.3. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes no item 17- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.
- 18.1.4. Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA, independentemente de notificação ou aviso prévio.
- 18.1.5. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.
- 18.1.6. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pelas unidades prisionais, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à CONTRATANTE.
- 18.1.7. Encaminhar para a Contratante, mensalmente, cópia da Guia de recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação dos empregados da UAN prestadora dos serviços contratados, e a Certidão Negativa de Débitos com o INSS e FGTS.
- 18.1.8. Responsabilizar-se única e exclusivamente por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- 18.1.9. Arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, inclusive assumindo inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada.
- 18.1.10. Instalar e organizar a Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN e arcar com todas as despesas de adaptação para a produção de refeições e lanches, destinado à Unidade: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim.**
- 18.1.11. Os espaços da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN – (cozinha, almoxarifado e refeitório) deverão ser, pela CONTRATADA, adequados às normas sanitárias vigentes e providos de todos os equipamentos e utensílios necessários, em perfeitas condições de uso e em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições da unidade: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim.**
- 18.1.12. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.
- 18.1.13. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.
- 18.1.14. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários a execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de aquisição, instalação e manutenção.
- 18.1.15. Fornecer todos os utensílios (pratos e talheres) necessários para que os comensais (servidores) realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo diretor da Unidade Prisional.
- 18.1.16. Instalar 1 balança digital eletrônica etiquetadora, certificada pelo INMETRO, na UAN produtora de refeições e lanches, a fim de pesar e etiquetar, com o peso, cada marmiteix produzido.
- 18.1.17. Fornecer e instalar 1 balança digital de bancada eletrônica, certificada pelo INMETRO, em cada uma das Unidades Prisionais deste certame, com capacidade para pelo menos 40kg, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório do peso das refeições servidas diariamente.
- 18.1.18. Fornecer, de forma contínua, refeições na forma transportada, entendida como sendo a preparação nas dependências da CONTRATADA, ficando sob inteira responsabilidade da mesma o transporte até os locais determinados pela CONTRATANTE.
- 18.1.19. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN.
- 18.1.20. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 18.1.21. Contratar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, presos, recrutados pela Comissão Técnica de Classificação (CTC) do Setor de Trabalho e Produção das Unidades Prisionais, para a perfeita execução dos serviços referentes à distribuição dos lanches e refeições aos demais detentos no interior das Unidades, em quantidade suficiente para garantir a distribuição da alimentação em tempo hábil a não prejudicar a qualidade e temperatura das refeições e lanches, bem como preservar a segurança das Unidades durante a realização dos procedimentos. Tal quantitativo deverá ser conforme tabela abaixo, com base no informado pelo setor responsável de cada unidade prisional:

UNIDADE:	Nº mínimo de detentos para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de Carangola	2
Presídio de Manhumirim	5

- 18.1.22. Providenciar para que todos os funcionários sejam portadores de carteira de saúde atualizada.

- 18.1.23. Utilizar mão-de-obra dos internos, recrutados pela CTC das Unidades, na distribuição dos lanches e refeições.
- 18.1.24. Providenciar para que todos os funcionários/presos cumpram as normas internas relativas à segurança no interior da Unidade Prisional.
- 18.1.25. Assumir, relativamente a seus funcionários, todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica, inclusive em caso de acidente de trabalho, ainda que verificados nas dependências da CONTRATANTE, os quais com esta não terão qualquer vínculo empregatício.
- 18.1.26. Responsabilizar-se pelo pagamento de, pelo menos, $\frac{3}{4}$ (três quartos) do salário mínimo aos empregados presos, realizado conforme disposto no Termo de Compromisso* a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública – SEJUSP -, e a CONTRATADA, cujo modelo encontra-se anexo* a este Termo de referência, ficando facultativo o fornecimento de uma cesta básica mensal a cada empregado preso, a ser destinada ao familiar ou similar a ser informado pelo interno.
- 18.1.27. Encaminhar trimestralmente todos os documentos que comprovem o número de empregados (funcionários) e seus respectivos salários e jornada de trabalho conforme apresentado na planilha e formação de preços. Os documentos deverão conter informações dos últimos três meses.
- 18.1.28. Cumprir o disposto no Termo de Compromisso* a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da sua Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública – SEJUSP -, e a CONTRATADA, cujo modelo encontra-se anexo* a este termo de referência.
- 18.1.29. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.
- 18.1.30. Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima (quando não for proveniente da unidade prisional) e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.
- 18.1.31. Encaminhar, mensalmente, para a Diretoria de Nutrição, até o quinto dia útil, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, para avaliação e posterior aprovação. O mesmo deverá ser elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado.
- 18.1.31.1. Durante o processo de avaliação e aprovação do cardápio pela Diretoria de Nutrição, será permitido no máximo 5 (cinco) correções pela CONTRATADA.
- 18.1.32. Enviar requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da CONTRATANTE das mudanças propostas.
- 18.1.33. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- 18.1.34. Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 18.1.35. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Devem ser coletadas amostras sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos, em seguida, descartados.
- 18.1.36. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 18.1.37. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição (almoço e jantar), pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado em cada unidade, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia por unidade. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à contratante escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.
- 18.1.38. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
- 18.1.39. Responsabilizar-se pelos exames médicos para obtenção dos laudos de saúde dos funcionários.
- 18.1.40. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- 18.1.41. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 18.1.42. Adequar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário.
- 18.1.43. Acompanhar diariamente, por meio do Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA), os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato.

OBS: (*)Os dados contidos no modelo do Termo de Compromisso a ser firmado entre a empresa contratada e o estado de Minas Gerais, pela Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública, poderão sofrer alterações conforme as necessidades e/ou mudanças na Secretaria.

19. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

- 19.1. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 19.2. Proceder diariamente o recebimento das refeições (conforme disposto no subitem 18.1.37 do item 18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA), verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia (por unidade prisional), sendo:
- 19.2.1. Uma amostra destinada para verificação da gramatura contratual, temperatura dos alimentos, apresentação, composição das refeições e as propriedades organolépticas (cor, odor e sabor);
- 19.2.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 horas nas dependências da CONTRATANTE.

- 19.3. Devem ser coletadas amostras sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos, em seguida, descartados.
- 19.4. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 19.5. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou do fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
- 19.5.1. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos em edital, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- 19.5.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- 19.5.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
- 19.5.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 19.6. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA, gestor e fiscalização da CONTRATANTE, podendo:
- 19.6.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- 19.6.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 19.6.3. Acompanhar e fiscalizar o trabalho realizado pelos presos contratados pela CONTRATADA, por meio da Diretoria de Trabalho e Produção, da Superintendência de Humanização do Atendimento.
- 19.6.4. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.
- 19.7. Proceder à aferição das gramaturas das refeições. Esse procedimento deve ser realizado diariamente, começando pelo registro das preparações das refeições (averiguar se o cardápio do dia está sendo seguido pela CONTRATADA) e em seguida pelas pesagens. Devem ser pesados, 20 (vinte) marmitex no almoço e 20 no jantar (em cada unidade), recolhendo-os aleatoriamente e de diferentes caixas térmicas.
- 19.7.1. Os pesos dos marmitex devem ser registradas no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).
- 19.8. A distribuição dos marmitex nos pavilhões deve ser realizada imediatamente após o recebimento.
- 19.9. O procedimento de recebimento das refeições (verificação do horário de entrega pré-estabelecido, conferência do quantitativo recebido, solicitado e indicado na nota de recibo, separação das amostras, análise sensorial das amostras, conferência da composição da refeição entregue com o cardápio previamente aprovado e pesagem aleatória das refeições) não deverá exceder 45 minutos.
- 19.10. O procedimento total – do recebimento da alimentação entregue pela empresa à entrega da última refeição aos detentos – não poderá ultrapassar 01h30.

20. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 20.1. Enviar via correio eletrônico, definido pelo Pregoeiro, as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial devidamente preenchidas e em formato excel, conforme demonstrado nos itens 27, 28 e 30 para cada item do objeto, quando ali discriminado.

21. DA HABILITAÇÃO

- 21.1. Para fins de contratação, será exigida do licitante a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Termo de Referência.

21.2. Qualificação Técnica:

- 21.2.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade (pelo menos 50% [cinquenta por cento] do quantitativo licitado), características e prazos iguais ao objeto da licitação. A referida comprovação se dará com a apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN -, que comprove a aptidão para desempenho do fornecimento de refeições e/ou lanches. **O tempo mínimo de prestação de serviço** se justifica com base nas seguintes premissas:

- **Natureza contínua da prestação de serviços.**

- **Particularidades do ambiente prisional-** O ambiente prisional possui características sensíveis em que, qualquer pequeno episódio que possa comprometer a qualidade das refeições e o fornecimento contínuo da alimentação pode implicar em graves problemas, tais como rebelião e motim, além de colocar em risco a segurança pública.

- **Acórdão nº 1.214/2013-TCU-Plenário-** que leciona sobre a legalidade da Administração Pública consignar no instrumento convocatório à apresentação de atestados expedidos após decorrido 1 (um) ano da contratação do serviço, para certificar que a empresa contratada prestou serviço de qualidade e ininterrupto.

- O art. 30, inciso II, da Lei 8.666/93, autoriza expressamente a administração a exigir da licitante a comprovação de que já executou objeto compatível, **em prazo**, com o que está sendo licitado, em consonância com o período mínimo de vigência dos contratos de alimentação (mínimo um ano).

Dessa forma, a Administração Pública adotou cautelas razoáveis para proporcionar o fornecimento contínuo de refeições, qual seja, estipular no Termo de Referência que a comprovação de aptidão técnica se dará por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, resguardando-se de contratar empresas privadas sem condições técnicas de cumprir as cláusulas contratuais em sua plenitude, visando garantir operacionalmente o serviço diante da essencialidade do contrato.

Apesar disso, a Lei de Licitações não apresenta um conceito específico para a expressão mencionada. Dentro dessa perspectiva, formou-se a partir de normas infralegais e entendimentos doutrinário e jurisprudencial, consenso de que a caracterização de um serviço como contínuo requer a demonstração de sua essencialidade e habitualidade para o contratante. A essencialidade atrela-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante. Já a habitualidade é configurada pela necessidade de a atividade ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente.

Nesse sentido é a definição apresentada no Anexo I da Instrução Normativa nº 2/2008 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

I – SERVIÇOS CONTINUADOS são aqueles cuja interrupção possa comprometer a continuidade das atividades da Administração e cuja necessidade de contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente.

Segue o mesmo raciocínio o conceito atribuído pelo Tribunal de Contas da União:

Voto do Ministro Relator

[...]

28. Sem pretender reabrir a discussão das conclusões obtidas naqueles casos concretos, **chamo a atenção para o fato de que a natureza contínua de um serviço não pode ser definida de forma genérica. Deve-se, isso sim, atentar para as peculiaridades de cada situação examinada.**

29. Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua **essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.** (TCU. Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008.)

21.2.1.1. Os quantitativos apresentados nos atestados de capacidade técnica poderão ser somados, desde que os contratos que lhes deram origem tenham sido executados de forma concomitante, nos termos da Portaria TCU 128/2014.

21.2.1.2. O atestado de capacidade técnica será analisado apenas mediante apresentação de Certificado de Registro e Quitação (CRQ) atualizado e dentro do prazo de validade, conforme a Resolução CFN nº 378/2005, e de Atestado de Responsabilidade Técnica válido.

21.2.1.3. O atestado de capacidade técnica deverá ter sido registrado no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, bem como na jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) em que os serviços foram executados, nos termos da Resolução CFN nº 378/2005 e Resolução CFN nº 510/2012. Caso a pessoa jurídica desenvolva atividade em outra jurisdição de CRN, o atestado de capacidade técnica deverá ser averbado no CRN do local onde os serviços serão executados, conforme artigo 8º da Resolução CFN nº 510/2012.

21.2.1.4. Considera-se desempenho técnico a apresentação de atestado que comprove o fornecimento de um número diário de refeições e/ou lanches compatível com o objeto licitado.

21.2.1.5. Caso tenha havido alteração das informações cadastrais da CRQ e/ou no Atestado de Responsabilidade Técnica, a empresa deverá apresentar o protocolo de solicitação de alteração/atualização junto ao CRN, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar deste, apresente tais documentações atualizadas.

21.2.2. A licitante deverá apresentar Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da empresa de que possui em seu quadro permanente, pelo menos um profissional de nível superior em nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados durante toda a execução do contrato, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), cuja comprovação de vínculo profissional poderá se dar mediante cópia do Contrato Social, cópia da Ficha de Empregado ou cópia do Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

21.2.3. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente do Nutricionista Responsável Técnico (Podendo ser considerada a Certidão de Nada Consta).

21.2.4. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades.

21.3. **Declarações:**

21.3.1. Quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme inciso V do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666, de 1993, declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei, conforme modelo contido em anexo do Edital.

22. **DA GARANTIA**

22.1. Não será exigida garantia de execução para este objeto.

23. **DA VISTORIA TÉCNICA**

23.1. Não se aplica, por se tratar de modalidade de fornecimento transportada.

24. **DO PAGAMENTO**

24.1. O pagamento referente ao fornecimento a cada unidade prisional será providenciado, separadamente, após a apresentação da "Grade Mensal do Fornecimento de Refeições" e "Espelho de Nota Fiscal" contendo código validador gerado através do Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).

24.2. O pagamento será feito sobre cada Nota Fiscal emitida, relativo ao fornecimento para cada Unidade Prisional, sem vínculo entre estes pagamentos.

24.3. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/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 (dias) dias corridos da data do recebimento definitivo, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE.

24.3.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará à CONTRATANTE, após a execução do objeto, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório da execução do objeto do período a que o pagamento se referir, bem como, demais documentos necessários para a efetiva comprovação da execução do objeto, se houver.

24.3.2. A Administração receberá o Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica (DANFE) juntamente com o objeto e deverá realizar a verificação da validade da assinatura digital e a autenticidade do arquivo digital da NF-e (o destinatário tem à disposição o aplicativo "visualizador", desenvolvido pela Receita Federal do Brasil) e a concessão da Autorização de Uso da NF-e, mediante consulta eletrônica à Secretaria da Fazenda do Portal Nacional da NF-e.

24.3.3. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado à prévia conferência pelo gestor.

24.3.4. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento considerado válido pela CONTRATANTE.

24.3.5. 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.

24.4. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente, cópia e comprovante de pagamento das Guias de recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação de pagamento dos empregados da UAN prestadora dos serviços contratados, e as Certidões Negativas de Débitos com o INSS, FGTS, TRABALHISTAS e ESTADUAL.

24.5. A validação/emissão de Notas Fiscais referente ao objeto desta contratação, inclusive aquelas emitidas eletronicamente, deverão ser processadas pelo módulo de Fatura Eletrônica - e Fatura, disponibilizado no Sistema Integrado de Administração de Materiais e Serviços - SIAD, disponível no sítio www.compras.mg.gov.br.

24.6. A CONTRATADA deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital.

- 24.7. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista da CONTRATADA não impedem o pagamento, se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.
- 24.8. Informações complementares e orientações operacionais a respeito do faturamento eletrônico serão fornecidas pela Central de Atendimento aos Fornecedores por meio do e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores – LigMinas – telefone 155 (para Capital ou cidades do interior de Minas Gerais) ou (31) 3303 7995 (para outras localidades e celular).
- 24.9. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da(s) dotação(s) orçamentária(s): **1451.06.421.145.4423.0001.339039.03.0.10.1 e 1451.06.421.145.4423.0001.339039-03.0.27.1**, referente ao exercício financeiro vigente.
- 24.10. As dietas especiais, quando concedidas, em casos de aporte calórico, deverão ser pagas conforme valores aproximados das refeições/lanches já previstas em contrato.

25. PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

25.1. **Competências da Diretoria de Nutrição:**

25.1.1. A Diretoria de Nutrição tem como competência auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada no âmbito da Sejusp, com atribuições de:

- 25.1.1.1. Subsidiar os procedimentos de compra, alterações e prorrogações contratuais, no que concerne ao custo das refeições e demandas nutricionais;
- 25.1.1.2. Supervisionar as atividades referentes à fiscalização do serviço de alimentação, no âmbito da ciência da nutrição;
- 25.1.1.3. Inspecionar as Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN da contratada, no que tange às normas de controle sanitário;
- 25.1.1.4. Padronizar a qualidade da alimentação nos termos da legislação vigente;
- 25.1.1.5. Subsidiar a tomada de decisões relacionada à prestação do serviço de alimentação

25.2. **Competências do gestor do contrato conforme o contrato:**

25.2.1. A fiscalização e o acompanhamento da fiscalização deste Contrato ser exercidos pelo(a) Diretor(a) das Unidades: **Presídio de Manhumirim e Presídio de Carangola**, ora denominado(a) Gestor (a), competindo-lhe anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como determinar as providências para regularização das faltas ou defeitos observados, nos termos da Resolução SEDS nº 1.195/2011, cabendo-lhe ainda:

- 25.2.1.1. Designar um servidor para exercer a função de fiscal do contrato de alimentação;
- 25.2.1.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).
- 25.2.1.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).
- 25.2.1.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente em relação às refeições e aos lanches efetivamente fornecidos.
- 25.2.1.5. Validar a “Grade Mensal do Fornecimento de Refeições” e o “Espelho de Nota Fiscal” no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA), verificando e ratificando de acordo com os quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos.

25.2.2. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA, gestor e fiscalização da CONTRATANTE, podendo:

- 25.2.2.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para consumo.
- 25.2.2.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 25.2.2.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.

25.2.3. Rejeitar no todo ou em parte o fornecimento de refeições e lanches, se consideradas em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta da CONTRATADA.

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1. A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002, Lei Estadual nº 14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como a recusa em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

26.1.1. Advertência por escrito;

26.1.2. Multa de até:

- 26.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;
- 26.1.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
- 26.1.2.3. Até 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente.

26.1.3. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

26.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da lei 10.520, de 2002;

26.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

26.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 26.1.1, 26.1.3, 26.1.4 e 26.1.5.

26.3. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos pelo INFRATOR e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente

26.4. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

- 26.4.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;
- 26.4.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;
- 26.4.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;
- 26.4.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- 26.4.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

26.4.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.

26.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental apensado ao processo licitatório ou ao processo de execução contratual originário que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como o disposto na Lei 8.666, de 1993 e Lei Estadual nº 14.184, de 2002.

26.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

26.6.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

26.7. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONTRATADA de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

26.8. As sanções relacionadas nos itens 26.1.3, 26.1.4 e 26.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitatar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.

26.9. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração pública poderão ser também aplicadas àquele que:

26.9.1. Retardarem a execução do objeto;

26.9.2. Comportar-se de modo inidôneo;

26.9.2.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

26.9.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

26.10. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

27. **DETALHAMENTO DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIO CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS.**

27.1. Fichas técnicas a serem preenchidas de acordo com as incidências das preparações previstas no edital. Ao preencher as fichas técnicas a empresa que desejar poderá aumentar o número de linhas para adicionar mais receitas à ficha técnica, desde que siga as incidências descritas para cada tipo de preparação no edital.

FICHA TÉCNICA – CARNES BOVINAS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Miolo de Pá						2
Preparações com Músculo e Acém						2
Preparações com Fraldinha						2
Preparações com Costela						1
Preparações com Chã de Fora						2

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal

FICHA TÉCNICA DE CARNES SUÍNAS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Copa Lombo						2
Preparações Pertences de Feijoada						2
Preparações com Pernil						1

FICHA TÉCNICA DE AVES

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Coxa e Sobrecoxa ao Molho						1
Preparações com Coxa e Sobrecoxa Assada						2
Preparações com Filé de Peito Grelhado / Frito						4
Preparações com Filé de Peito Stroganoff						2

FICHA TÉCNICA DE EMBUTIDOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal

Preparação com Linguiça						1
Preparação com Hambúrguer						1
Preparação com Steak						1
Preparação com Almôndega						1
Preparação com Salsicha						1

FICHA TÉCNICA DE OVOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação 1						2
Preparação 2						

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - DIVERSOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação 1						14
Preparação 2						

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - FARINÁCEOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Angu/Polenta						2
Preparação com farofa/virado						6

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - MASSAS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Macarrão						7
Preparação com Lasanha						1

FICHA TÉCNICA DE ARROZ E FEIJÃO

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Arroz Simples						26
Arroz Composto						4
Feijão Simples						26

Feijão Composto (feijoada)						2
Feijão Tropeiro						1
Tutu						1

FICHA TÉCNICA SALADAS – DOIS COMPONENTES (1 FOLHOSO E 1 LEGUME/FRUTA) OU COMPOSTA

Receita	Componentes		Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal	
Preparações com Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve					10	
		Almeirão					3	
		Alface (crespa/americana/lisa)					10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula/Espinafre					6	
Preparações com Legumes	Ralado Cru	Beterraba					8	
		Cenoura						
	Picado Cru	Nabo						
		Rabanete						
		Tomate					5	
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)					2	
	Picados Cozidos	Abóbora						14
		Abobrinha						
		Baroa						
		Batata						
		Beterraba						
		Brócolis						
		Cenoura						
		Chuchu						
Couve-flor								
Ervilha								
Milho Verde								
Vagem								
Preparações com Frutas	Descascadas e Picadas	Laranja						
		Melancia						
Preparações Compostas		Salpicão					1	

FICHA TÉCNICA SOBREMESAS/FRUTAS

Fruta	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Per Capita da Porção	Incidência Mensal
Banana					6
Laranja					4
Maça					2
Mamão					1
Melancia					1

FICHA TÉCNICA DOCES EM TABLETES

Doce	Preço KG/Unidade	Custos	Per capita da porção	Incidência Mensal
				16

--	--	--	--	--	--

FICHA TÉCNICA DESJEJUM

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG/L	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Pão com margarina						30
Café						
Leite						

FICHA TÉCNICA LANCHE DA TARDE

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG/L	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Pão com Margarina						30
Bebida (escrever)						

FICHA TÉCNICA - FRUTA JANTAR

Fruta	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Per Capita da Porção	Incidência Mensal
Banana					12
Laranja					7
Maça					5
Mamão					3
Melancia					3

FICHA TÉCNICA LANCHE NOTURNO

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG/L	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Pão com margarina						30
Leite com Achocolatado						

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA

ITEM	VALOR	VALOR TOTAL
Almoço		
Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Salada		
Sobremesa		
Jantar		
Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Fruta		
Desjejum		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		
Lanche da Tarde		
Bebida (escrever)		
Pão com Margarina		
Lanche Noturno		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		

CUSTO ALIMENTAR CONSOLIDADO

	ITEM	VALOR
Sentenciados	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
Custo Alimentar Total		
Servidor	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
	Lanche Noturno	
Custo Alimentar Total		

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITENS	SERVIDOR C/ICMS	SERVIDOR S/ICMS	ADOLESCENTE C/ICMS	ADOLESCENTE S/ICMS
Custo Alimentar				
Descartáveis				
Descartáveis para preparo				
Mão de obra				
Material de limpeza				
Área física				
Equipamentos				
Utensílios				
Água e esgoto				
Energia elétrica (kw dia)				
Gás (kg)				
Controle de Pragas				
Análise Microbiológica				
Despesas com transportes				
Uniformes e equipamentos de proteção individual				
Subtotal				
Benefícios e despesas indiretas	Benefícios			
	Despesas administrativas			
	Despesas Fiscais			
Total				
Desjejum				
Almoço				
Lanche				
Jantar				
Lanche Noturno (Sentenciados)				
Lanche Noturno (Servidores)				
Total				

MÃO DE OBRA

ESPECIFICAÇÃO DE MÃO DE OBRA, UNIFORMES E SALÁRIOS					
Cargo	Quantidade	Salário	Sub-total 1	Encargos Sociais	Massa Salarial
Total					

DESPESAS FISCAIS

Impostos	Percentual	Valor

OBS: As planilhas deverão ser enviadas em formato excel, preenchidas com valores per capita, podendo-se utilizar quatro casas decimais.

28. QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO

> Quantitativos Anuais Previstos de Consumo de cada unidade (responsável pelo preenchimento).

UNIDADE I												
PRESÍDIO DE CARANGOLA				QUANTIDADE SEMANAL				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Anual		
Desjejum	138		R\$ -	690	138	138	966	R\$ -	52	R\$ -		
Almoço	138		R\$ -	690	138	138	966	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche	138		R\$ -	690	138	138	966	R\$ -	52	R\$ -		
Jantar	138		R\$ -	690	138	138	966	R\$ -	52	R\$ -		
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -		
									1 dia	R\$ -		
									365 dias	R\$ -		
									2 anos	R\$ -		
SEM ICMS												
PRESÍDIO DE CARANGOLA				QUANTIDADE SEMANAL				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Anual		
Desjejum	10		R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$ -		
Almoço	25		R\$ -	125	10	10	145	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche	25		R\$ -	125	10	10	145	R\$ -	52	R\$ -		
Jantar	7		R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -		
Plantão	7		R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -		
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -		
									1 dia	R\$ -		
									365 dias	R\$ -		
									2 anos	R\$ -		
COM ICMS												
PRESÍDIO DE CARANGOLA				QUANTIDADE SEMANAL				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Anual		
Desjejum	10		R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$ -		
Almoço	25		R\$ -	125	10	10	145	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche	25		R\$ -	125	10	10	145	R\$ -	52	R\$ -		
Jantar	7		R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -		
Plantão	7		R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -		
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -		
									1 dia	R\$ -		
									365 dias	R\$ -		
									2 anos	R\$ -		
									CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS			R\$ -
									CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS			R\$ -
									CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS 2 ANOS			R\$ -
									CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS 2 ANOS			R\$ -
UNIDADE II												
PRESÍDIO DE MANHUMIRIM				QUANTIDADE SEMANAL				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Anual		
Desjejum	345	R\$ -	R\$ -	1725	345	345	2415	R\$ -	52	R\$ -		
Almoço	345	R\$ -	R\$ -	1725	345	345	2415	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche	345	R\$ -	R\$ -	1725	345	345	2415	R\$ -	52	R\$ -		
Jantar	345	R\$ -	R\$ -	1725	345	345	2415	R\$ -	52	R\$ -		
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -		
									1 dia	R\$ -		
									365 dias	R\$ -		
									2 anos	R\$ -		
SEM ICMS												
PRESÍDIO DE MANHUMIRIM				QUANTIDADE SEMANAL				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Anual		
Desjejum	37	R\$ -	R\$ -	185	18	18	221	R\$ -	52	R\$ -		
Almoço	37	R\$ -	R\$ -	185	18	18	221	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche	37	R\$ -	R\$ -	185	18	18	221	R\$ -	52	R\$ -		
Jantar	6	R\$ -	R\$ -	30	6	6	42	R\$ -	52	R\$ -		
Plantão	6	R\$ -	R\$ -	30	6	6	42	R\$ -	52	R\$ -		
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -		
									1 dia	R\$ -		
									365 dias	R\$ -		
									2 anos	R\$ -		
COM ICMS												
PRESÍDIO DE MANHUMIRIM				QUANTIDADE SEMANAL				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Anual		
Desjejum	37	R\$ -	R\$ -	185	18	18	221	R\$ -	52	R\$ -		
Almoço	37	R\$ -	R\$ -	185	18	18	221	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche	37	R\$ -	R\$ -	185	18	18	221	R\$ -	52	R\$ -		
Jantar	6	R\$ -	R\$ -	30	6	6	42	R\$ -	52	R\$ -		
Lanche Noturno	6	R\$ -	R\$ -	30	6	6	42	R\$ -	52	R\$ -		
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -		
									1 dia	R\$ -		
									365 dias	R\$ -		
									2 anos	R\$ -		
									CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS			R\$ -
									CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS			R\$ -
									CUSTO TOTAL SEM ICMS 2 ANOS			R\$ -
									CUSTO TOTAL COM ICMS 2 ANOS			R\$ -
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 225 SEM ICMS											R\$ -	
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 225 COM ICMS											R\$ -	
CUSTO TOTAL DO LOTE 225 SEM ICMS 2 ANOS											R\$ -	
CUSTO TOTAL DO LOTE 225 COM ICMS 2 ANOS											R\$ -	

* Sentenciados sem ICMS, conforme Decreto 44.366 de 27/07/2006.

Considerando que as refeições servidas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) aos servidores e presos são iguais, os valores constantes na planilha da proposta comercial deverão ser os mesmos. Desjejum e lanche noturno também devem ter o valor igual.

29.

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA ALIMENTAÇÃO DOS SERVIDORES E PRESOS.

SEM ICMS											
PRESÍDIO DE MANHUMIRIM				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	37	R\$ 1,88	R\$ 69,56	185	18	18	221	R\$ 415,48	52	R\$ 21.604,96	
Almoço	37	R\$ 5,99	R\$ 221,63	185	18	18	221	R\$ 1.323,79	52	R\$ 68.837,08	
Lanche	37	R\$ 1,09	R\$ 40,33	185	18	18	221	R\$ 240,89	52	R\$ 12.526,28	
Jantar	6	R\$ 4,90	R\$ 29,40	30	6	6	42	R\$ 205,80	52	R\$ 10.701,60	
Plantão	6	R\$ 1,88	R\$ 11,28	30	6	6	42	R\$ 78,96	52	R\$ 4.105,92	
		R\$ 15,74	R\$ 372,20					R\$ 2.264,92	364 dias	R\$ 117.775,84	
									1 dia	R\$ 372,20	
									365 dias	R\$ 118.148,04	
									2 anos	R\$ 236.296,08	
COM ICMS											
PRESÍDIO DE MANHUMIRIM				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	37	R\$ 2,05	R\$ 75,85	185	18	18	221	R\$ 453,05	52	R\$ 23.558,60	
Almoço	37	R\$ 6,54	R\$ 241,98	185	18	18	221	R\$ 1.445,34	52	R\$ 75.157,68	
Lanche	37	R\$ 1,19	R\$ 44,03	185	18	18	221	R\$ 262,99	52	R\$ 13.675,48	
Jantar	6	R\$ 5,35	R\$ 32,10	30	6	6	42	R\$ 224,70	52	R\$ 11.684,40	
Lanche Noturno	6	R\$ 2,05	R\$ 12,30	30	6	6	42	R\$ 86,10	52	R\$ 4.477,20	
		R\$ 17,18	R\$ 406,26					R\$ 2.472,18	364 dias	R\$ 128.553,36	
									1 dia	R\$ 406,26	
									365 dias	R\$ 128.959,62	
									2 anos	R\$ 257.919,24	
								CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS		R\$ 1.863.468,54	
								CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS		R\$ 1.874.280,12	
								CUSTO TOTAL SEM ICMS 2 ANOS		R\$ 3.726.937,08	
								CUSTO TOTAL COM ICMS 2 ANOS		R\$ 3.748.560,24	
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 225 SEM ICMS										R\$ 2.639.341,84	
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 225 COM ICMS										R\$ 2.657.275,27	
CUSTO TOTAL DO LOTE 225 SEM ICMS 2 ANOS										R\$ 5.278.683,68	
CUSTO TOTAL DO LOTE 225 COM ICMS 2 ANOS										R\$ 5.314.550,54	

* Sentenciados sem ICMS, conforme Decreto 44.366 de 27/07/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Maria Gonçalves Meira, Servidor(a) Público(a)**, em 28/02/2020, às 12:39, 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 **Igor Henrique dos Passos Freitas, Coordenador(a)**, em 28/02/2020, às 12:45, 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, informando o código verificador **11879305** e o código CRC **47EB3B86**.

Referência: Processo nº 1450.01.0163662/2019-32

SEI nº 11879305

Criado por 05019987646, versão 2 por 05019987646 em 28/02/2020 12:16:09.



Nº DE PROTOCOLO: **TERMO DE COMPROMISSO CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SUA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA – SEJUSP E XXXXXXXXXXXXXXXX XXXXX.**

XXX° TC

TERMO DE COMPROMISSO CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SUA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA - SEJUSP E XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio de sua SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA, inscrita no CNPJ 05.487.631/0001-09, com sede em Belo Horizonte - MG, na Rodovia Papa João Paulo II, nº 4143 - 4º andar, representada pelo(a) SUPERINTENDENTE DE HUMANIZAÇÃO DO ATENDIMENTO - LOUISE BERNARDES DE QUEIROZ PEIXOTO FRANÇA, portadora da Carteira de Identidade: 12.803.720, SSP/MG e CPF: 078.199.156-09, e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, tendo sua sede na RUA XXXXXXXXXXXX, nº XXXXX, no Bairro XXXXXX, Cidade de XXXXXXXXXXX - MG, inscrito no CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste instrumento representada por XXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade XXXXXXXXXXXXXXXX, SSP/MG, e CPF XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, a seguir denominado PARCEIRO, resolvem celebrar o presente Termo de Compromisso, que será regido pela Lei Federal 8.666/93 suas modificações subsequentes, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Compromisso a viabilização de procedimentos destinados à profissionalização, capacitação, qualificação e ressocialização de presos do Sistema Prisional de Minas Gerais, com o aproveitamento da mão-de-obra dos presos reclusos na Unidade Prisional: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, situada em XXXXXXXXXXX - MG, para prestação de serviços XXXXXXXXXXXXXXXX.

Parágrafo Primeiro: Este Termo de Compromisso atende ao disposto na Lei Federal nº 7.210/1984, Lei Estadual nº 11.404/1994 e Decreto Estadual nº 46.220/2016 e fundamenta-se na na dignidade da pessoa humana, conforme determina o art. 1º, III da CF/88.

Parágrafo segundo: A Administração Pública poderá, nos editais de licitação para a contratação de serviços, exigir da contratada que um percentual mínimo de sua mão de obra seja oriundo ou egresso do sistema prisional, com a finalidade de ressocialização do reeducando, na forma estabelecida em regulamento, conforme determina o art. 40, §5º da Lei Federal nº 8.666/1993.



Parágrafo Terceiro: Os presos em exercício de atividades laborais na parceria não estarão sujeitos ao Regime da Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, mas sim ao que estabelece a **Lei de Execuções Penais 7.210/84**.

Parágrafo Quarto: Fica facultado ao Parceiro contratar o egresso após o término de cumprimento de sua pena.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste Termo de Compromisso é de **XX (EXTENSO)** meses, a contar da data de sua assinatura.

Parágrafo Primeiro: O Termo de Compromisso poderá ser aditado, no interesse dos partícipes, mediante proposta a ser apresentada, com as devidas justificativas, no prazo mínimo de **30 (trinta) dias** antes do término do prazo de sua vigência.

Parágrafo segundo: Após o vencimento do presente termo, todas as atividades laborais deverão ser imediatamente suspensas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GESTÃO DO TERMO DE COMPROMISSO

A gestão do presente Termo de Compromisso será de responsabilidade do Diretor Geral: **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, da Unidade: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, MASP: **XXXXXXXXXXXX**.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DOS COMPROMISSÁRIOS

Parágrafo Primeiro - Competirá à SEJUSP:

A - Disponibilizar as condições necessárias ao cumprimento do objeto deste Instrumento;

B - Promover o repasse da remuneração relativa ao trabalho do preso através da Superintendência de Administração e Finanças.



Parágrafo Segundo - Competirá ao Parceiro:

- A - Indicar, oficialmente, o nome do técnico responsável para responder por esse instrumento junto à SEJUSP;
- B - Cumprir todas as normas e instruções relativas à segurança da Unidade Prisional em se tratando de trabalho interno, nas dependências da Unidade Prisional;
- C - Capacitar os presos para o bom desempenho das atividades a serem desenvolvidas;
- D - Controlar a frequência, as atividades desenvolvidas e as horas trabalhadas dos presos;
- E - Acompanhamento das atividades de trabalho dos presos;
- F - Fornecer os uniformes, os equipamentos, as máquinas e utensílios, de sua responsabilidade, necessários e adequados para o bom andamento dos trabalhos e para o cumprimento do objeto deste instrumento;
- G - Assegurar a boa manutenção das estruturas a serem utilizadas, em se tratando de trabalho interno, nas dependências da Unidade Prisional;
- H - Ressarcir o Estado, **nos casos de trabalho interno**, pela utilização no que tange aos gastos com o fornecimento de água e energia elétrica;
- I - Cumprir toda legislação pertinente à saúde e segurança no trabalho, disponibilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPI), necessários para o desempenho das atividades;
- J - Responder por danos e indenizar o preso ou seus sucessores, em casos de acidentes de trabalho em decorrência das atividades prestadas na execução das tarefas pactuadas neste instrumento;
- K - Havendo terceirização do objeto deste termo, total ou parcial, a SEJUSP deverá ser comunicada;
- L - Custear o transporte, bem como a alimentação, **em caso de prestação de serviços e outorga de mão de obra externa**;
- M - Pagar o ressarcimento do seguro contra acidentes de trabalho, quando este for contratado pela SEJUSP.

Parágrafo Terceiro - Competirá ao Diretor da Unidade Prisional:

- A - Manter o número de presos acordado com o Parceiro;
- B - Substituir os presos que forem desligados da parceria;
- C - Visitar o Parceiro mensalmente, para verificar as condições de trabalho e o uso correto dos EPI's.
- D - Comunicar ao parceiro, imediatamente, eventuais paralisações, bem como ocorrências atípicas e impeditivas relativas à liberação dos presos para prestarem o serviço laboral;
- E - Promover por meio da Comissão Técnica de Classificação (CTC) a seleção dos presos;



- F - Pedir autorização judicial para o trabalho externo, se necessário;
- G - Emitir relatório sobre o trabalho dos internos ao final de cada mês, a fim de remição de pena;
- H - Substituir o preso que faltar, opuser resistência ou ser negligente ao desenvolvimento dos trabalhos;
- I - Permitir o ingresso dos diretores e empregados da empresa nas dependências da Unidade;
- J - Inserir mensalmente, nos casos de parcerias internas, quando houver, os valores referentes à utilização de energia elétrica, água e esgoto no SIGPRI para geração dos DAE's de ressarcimento.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

A opção pactuada é de **pagamento fixo de $\frac{3}{4}$ do salário mínimo vigente** a época do pagamento. Caberá ao Parceiro:

- 1 - Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao **Ressarcimento de 25%** sobre a remuneração dos presos em trabalho no objeto deste Instrumento;
- 2 - Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao **Pecúlio de 25%**, cabendo à SEJUSP o repasse em conta judicial aos presos;
- 3 - Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao **Líquido Benefício de 50%**, cabendo à SEJUSP o repasse aos presos;
- 4 - Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual - DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao consumo de **energia elétrica** da oficina de trabalho, conforme leitura dos medidores instalados pelo próprio Parceiro, **nos casos de parceria interna**;
- 5 - Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual - DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao consumo de **água** da oficina de trabalho, conforme leitura dos medidores instalados pelo próprio Parceiro, **nos casos de parceria interna**.

Parágrafo Primeiro: O pagamento fixo de **$\frac{3}{4}$ do salário mínimo vigente** será de acordo com a **jornada de trabalho de 8 horas diárias**, ficando autorizados descontos proporcionais às horas não trabalhadas na folha mensal de pagamento do preso.



Parágrafo segundo: Fica facultado ao Parceiro oferecer ao preso o benefício de cesta básica, sendo vedado que tal benefício seja em espécie.

Parágrafo Terceiro: Havendo atraso ou outra irregularidade nos pagamentos de quaisquer DAE's supracitados, estes ensejarão suspensão imediata das atividades laborais dos presos, sem prejuízo para as devidas medidas civis, administrativas e penais.

Parágrafo Quarto: A redução na jornada de trabalho ocasionada por intercorrências decorrentes do dia-a-dia da unidade prisional, serão devidamente descontadas das horas total registradas, cabendo à direção da unidade evitar ao máximo tal inconveniência.

Parágrafo Quinto: Se o preso não tiver uma conta benefício criada, o valor líquido benefício será incorporado a conta pecúlio.

CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS E PRESTAÇÃO DE CONTAS

O presente Termo de Compromisso não contempla a transferência de recursos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS BENFEITORIAS

Todas as benfeitorias, obras, acessões e plantações realizadas em área de propriedade do Estado, serão incorporadas ao patrimônio público, sendo vedado ao parceiro levanta-las ao fim da relação e não obrigarão o Estado ao ressarcimento das despesas decorrentes de sua construção.

Parágrafo Único: Considera-se obra, toda construção reforma, fabricação, recuperação ou ampliação, realizada por execução direta ou indireta.

CLÁUSULA OITAVA - DA JORNADA DE TRABALHO



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
SUPERINTENDÊNCIA DE HUMANIZAÇÃO DO ATENDIMENTO
DIRETORIA DE TRABALHO E PRODUÇÃO

A jornada de trabalho do preso não será inferior a 6 (seis) horas e superior a 8 (oito) horas diárias, com descanso aos domingos e feriados, respeitando a carga horária máxima de **44 (quarenta e quatro) horas semanais**.

CLÁUSULA NONA – DA VEDAÇÃO

É vedado ao funcionário público estadual, regido pela Lei Estadual 869 de 06 de julho de 1952, a formalização de parceria e assinatura do Termo de Compromisso.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

O presente Instrumento poderá ser rescindido de pleno direito a qualquer tempo pelos compromissos mediante comunicação escrita, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias**, por inexecução total ou parcial de quaisquer de suas cláusulas ou condições, ou por superveniência de norma legal ou evento que o torne material ou formalmente inexequíveis.

Parágrafo Único: Constitui motivo para rescisão deste Termo de Compromisso, independentemente do instrumento de sua formalização, a inadimplência de quaisquer das cláusulas pactuadas, particularmente quando constadas em desacordo com a Proposta de Parceria.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESPONSABILIDADE

Fica a SEJUSP desonerada de quaisquer obrigações assumidas pelo PARCEIRO seja em caráter solidário ou subsidiário bem como eventuais danos ou depreciações no maquinário de propriedade do Parceiro.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

Para que este Termo de Compromisso atenda aos princípios legais da Administração Pública, o mesmo será publicado pela SEJUSP no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, em conformidade com a **Lei Federal: 8.666/93**.



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

Os compromissários elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte para dirimir quaisquer causas e conflitos oriundos deste Instrumento.

E assim, ficam os compromissários convenionados a dar ampla divulgação a este Termo de compromisso, bem como assiná-lo eletronicamente, juntamente com 02 (duas) testemunhas, para fins e efeitos legais.

Parágrafo Único: Na impossibilidade de assinar Termo de Compromisso digitalmente, este deverá ser assinado por meio físico em 03 (três) vias de igual teor.

Belo Horizonte, **XX** de **XXXXXXXX**, de 20**XX**.

LOUISE BERNARDES DE QUEIROZ PEIXOTO FRANÇA

Superintendente de Humanização do Atendimento

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Diretor Geral do Presídio **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Parceiro **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**



ESTADO DE MINAS GERAIS

SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA

Diretoria de Compras

Versão v.20.08.2019.

SEJUSP/DCO

Belo Horizonte, 28 de fevereiro de 2020.

ANEXO III – SUGESTÕES DE MODELOS DE DECLARAÇÕES

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE MENORES

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 13 DE DECRETO ESTADUAL Nº 47.437, de 2018

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre todos os requisitos legais para sua categorização como _____, estando no rol descrito no item 4.3 deste edital, não havendo quaisquer impedimentos que a impeça de usufruir do tratamento favorecido diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Maduro de Azevedo, Superintendente**, em 02/03/2020, às 13:32, 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, informando o código verificador **11867926** e o código CRC **784ABE22**.

Referência: Processo nº 1450.01.0163662/2019-32

SEI nº 11867926

Criado por [09241881623](#), versão 1 por [09241881623](#) em 28/02/2020 10:02:23.



SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA

Rodovia Papa João Paulo II, 3777 - Edifício Minas - Bairro Serra Verde / Belo Horizonte - CEP 31630-903

Versão v.20.08.2019.

Processo nº 1450.01.0163662/2019-32

ANEXO IV

TERMO DE CONTRATO

CONTRATO _____ Nº
 PREPARAÇÃO,
 PRODUÇÃO E FORNECIMENTO
 CONTÍNUOS DE REFEIÇÕES E
 LANCHES, NA FORMA
 TRANSPORTADA, PARA O **PRESÍDIO DE
 CARANGOLA E PRESÍDIO DE
 MANHUMIRIM**, ASSEGURANDO UMA
 ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM
 CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
 ADEQUADAS, **QUE ENTRE SI
 CELEBRAM O ESTADO DE MINAS
 GERAIS, POR INTERMÉDIO
 DA SECRETARIA DE ESTADO DE
 JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA -
 SEJUSP E A EMPRESA**
 _____, NA FORMA
ABAIXO:

O **ESTADO DE MINAS GERAIS**, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA**, com sede na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.143, Edifício Minas – 5º andar, Bairro Serra Verde, na cidade de Belo Horizonte/Estado de Minas Gerais, inscrita no CNPJ sob o nº 05.487.631/0001-09, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo **CARLOS VINÍCIUS DE SOUZA FIGUEIREDO**, brasileiro, solteiro, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 068.577.546-16, Carteira de Identidade MG – 6.357.830 com base na Resolução nº 64 de 06 de novembro de 2019 e Delegação de competência publicada em 30 de novembro de 2019 e a empresa _____, endereço de correio eletrônico: _____; inscrito(a) no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número _____, com sede na _____, neste ato representado pelo Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____, expedida pela _____, e CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico 12/2020**, que será regido pela Lei Federal 10.520/2002, Lei

Federal 8.666/1993 e suas alterações, e pelo Decreto 47.795/2019, com suas alterações posteriores, aplicando-se ainda, no que couber, as demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a contratação de preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma transportada, para às Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo as refeições serem destinadas a presos e servidores públicos a serviço nas Unidades Prisionais: **Presídio de Carangola e Presídio de Manhumirim**.

1.2. Item do Mapa de Compras:

Nº	Código do Item	Descrição do Item de Material
1	000093947	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA ÀS UNIDADES PRISIONAIS E/OU SOCIOEDUCATIVAS

1.3. O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população prisional, sem prejuízo do disposto no §1º, art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

1.4. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão nº **12/2020** e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL E DA EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1. A execução do objeto dar-se-á nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo do Edital, inclusive no tocante a prazos.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. Este contrato tem vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a partir da publicação de seu extrato no órgão oficial de imprensa, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/93, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

3.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

3.1.2. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

3.1.3. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

3.1.4. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

3.1.5.1. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.1.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor total da contratação é R\$ 5.314.550,54 (cinco milhões, trezentos e quatorze mil quinhentos e cinquenta reais e cinquenta e quatro centavos).

4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4.3. O valor acima é **meramente estimativo**, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

5. **CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

5.1. A despesa decorrente desta contratação correrá por conta da (s) dotação(ões) orçamentária(s), e daquelas que vierem a substituí-las:

1451.06.421.145.4423.0001.339039.03.0.10.1 e 1451.06.421.145.4423.0001.339039-03.0.27.1

5.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

6. **CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Edital.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

7.1. Os preços são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

7.2. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação da proposta, conforme disposto na Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 8.898/ 2013 e nos arts. 40, XI, e 55, III, da Lei nº 8.666/93, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.1. O direito a que se refere o item 7.2 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da contratada até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 meses a que se refere o caput desta cláusula sob pena de preclusão do direito ao seu exercício.

7.2.2. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pela contratada.

7.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.2.

8. **CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO**

8.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência.

9. **CLÁUSULA NONA – DO REGIME DE EXECUÇÃO**

9.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA e os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência e no Edital.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

11.1. Nos procedimentos licitatórios realizados pelo Estado de Minas Gerais serão observadas as determinações que se seguem.

11.2. O Estado de Minas Gerais exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política, define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:

11.2.1. “prática corrupta” significa a oferta, a doação, o recebimento ou a solicitação de qualquer coisa de valor para influenciar a ação de um agente público no processo de licitação ou execução do contrato;

11.2.2. “prática fraudulenta” significa a deturpação dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou a execução de um contrato em detrimento do contratante;

11.2.3. “prática conspiratória” significa um esquema ou arranjo entre os concorrentes (antes ou após a apresentação da proposta) com ou sem conhecimento do contratante, destinado a estabelecer os preços das propostas a níveis artificiais não competitivos e privar o contratante dos benefícios da competição livre e aberta;

11.2.4. “prática coercitiva” significa prejudicar ou ameaçar prejudicar, diretamente ou indiretamente, pessoas ou suas propriedades a fim de influenciar a participação delas no processo de licitação ou afetar a execução de um contrato;

11.2.5. “prática obstrutiva” significa:

11.2.5.1. destruir, falsificar, alterar ou esconder intencionalmente provas materiais para investigação ou oferecer informações falsas aos investigadores com o objetivo de impedir uma investigação do contratante ou outro órgão de Controle sobre alegações de corrupção, fraude, coerção ou conspiração; significa ainda ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte envolvida com vistas a impedir a liberação de informações ou conhecimentos que sejam relevantes para a investigação; ou

11.2.5.2. agir intencionalmente com o objetivo de impedir o exercício do direito do contratante ou outro órgão de Controle de investigar e auditar.

11.3. O Estado de Minas Gerais rejeitará uma proposta e aplicará as sanções previstas na legislação vigente se julgar que o licitante, diretamente ou por um agente, envolveu-se em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante o procedimento licitatório.

11.4. A ocorrência de qualquer das hipóteses acima elencadas, assim como as previstas no Anexo I da Portaria SDE nº 51 de 03 de julho de 2009, será denunciada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ANTINEPOTISMO

12.1. É vedado a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESCISÃO

14.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

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

14.4. O termo de rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

14.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

14.5. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.6. As partes entregarão, no momento da rescisão, a documentação e o material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

14.7. No procedimento que visar à rescisão do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras, inclusive a suspensão da execução do objeto.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES**

15.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 65 de Lei n.º 8.666/93, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

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

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

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS.**

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

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. A publicação do extrato do presente instrumento, no órgão oficial de imprensa de Minas Gerais, correrá a expensas da CONTRATANTE, nos termos da Lei Federal 8.666/93 de 21/06/1993.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

18.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

E , para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), o presente Contrato é assinado eletronicamente pelas partes.

CARLOS VINÍCIUS DE SOUZA FIGUEIREDO

Assessor Orçamentário e Financeiro - DEPEND/MG

Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - SEJUSP

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Maduro de Azevedo, Superintendente**, em 02/03/2020, às 13:32, 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, informando o código verificador **11867984** e o código CRC **D9F8937A**.

Referência: Processo nº 1450.01.0163662/2019-32

SEI nº 11867984

Criado por 09241881623, versão 7 por 09241881623 em 02/03/2020 11:38:26.



Diário Oficial de Minas Gerais
Data de Publicação: 08/06/2018

MANUAL DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

APRESENTAÇÃO

O Poder Público é o grande gestor do patrimônio público e, por vezes, precisa firmar contratos com particulares para a consecução dos serviços públicos de sua competência. A gestão do patrimônio público, assim, não pode desprezar a necessidade de acompanhar a execução contratual e sancionar as condutas irregulares, nos termos do artigo 87, da Lei nº 8.666/93, sob pena de se lesar a coletividade.

Nessa linha, o desenvolvimento de mecanismos de fiscalização possibilita o acompanhamento e a constatação de condutas irregulares dos administrados quando da assunção dessas obrigações junto ao Estado. Por isso, a importância de se estabelecer rotina e periodicidade na realização dessas atividades.

Por outro lado, necessário se faz o estabelecimento de critérios objetivos para o sancionamento a fim de se afastar arbitrariedades no momento de aplicação da sanção e possibilitar um tratamento isonômico e equânime entre os infratores, isso com base nos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade. Para tanto, a Secretaria de Estado de Administração Prisional, como órgão de Estado que firma diversos contratos com licitantes e contratados com a finalidade de fomentar o sistema prisional mineiro, vem promovendo esforços para esvaziar de subjetivismo o sancionamento administrativo.

Assim, a edição deste Manual de Sanções Administrativas tem como objetivo estabelecer parâmetros a serem utilizados pelos servidores da Secretária de Estado de Administração Prisional, com destaque para os membros da Comissão Processante Permanente, para o sancionamento administrativo, principalmente no que se refere à dosimetria da multa.

INTRODUÇÃO

As sanções administrativas a serem aplicadas a licitantes e a contratados da Administração Pública estão previstas nos artigos 86 e 87, da Lei nº



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

8.666/1993 e também no artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002. Por outro lado, essas disposições carecem de um caminho na direção da uniformidade, da padronização e maior transparência quando de sua aplicação.

A Administração Pública ao analisar os processos administrativos punitivos além de observar os instrumentos normativos vigentes, deverá, nessa medida, integrar a legislação de modo a garantir a aplicação das sanções administrativas de forma equânime, primando pela observância do princípio da isonomia, da proporcionalidade e da razoabilidade.

Assim, este manual tem por objetivo estabelecer parâmetros e critérios para que os servidores da Secretaria de Estado de Administração Prisional possam ser orientados na aplicação de sanções administrativas por descumprimento contratual ou inexecução do objeto por parte do licitante ou do contratado.

DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA

Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal. Institui normas para licitação e contratos da Administração Pública e dá outras providências; Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art.37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

Lei Estadual nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Estadual;

Lei Estadual nº 13.994, de 18 de setembro de 2001. Que institui o cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual;

Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008. Que regulamenta a modalidade de licitação denominada pregão, nas formas presencial e eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, no âmbito do Estado de Minas Gerais e dá outras providências;

Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012. Dispõe sobre o cadastro geral de fornecedores – CAGEF -, previsto no art. 34 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e regulamenta a Lei nº 13.994, de 18 de setembro de 2001, que institui o Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP;



Resolução nº 01, de 13 de fevereiro de 2017. Dispõe sobre a Comissão Processante Permanente no âmbito da SEAP e dá outras providências; Resolução nº 49 GAB. SEAP, de 23 de outubro de 2017. Regulamenta o Processo Administrativo Punitivo para aplicação de sanções administrativas e inscrição de licitantes e contratados no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP, no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Prisional – SEAP.

DAS DEFINIÇÕES

Para fins deste manual, aplicam-se as seguintes definições: advertência escrita: sanção administrativa formalizada mediante comunicação formal, reservada para infrações leves e enquanto o contrato ainda estiver vigente, com indicação da infração normativa ou contratual e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção. Preferencialmente aplicada quando se tratar da primeira penalidade ou em ocorrência de que não decora situação gravosa ou que acarrete prejuízos à Administração;

antecedente: registro de sancionamento administrativo imposto pela SEAP, precedente no tempo em prazo não superior a 5 (cinco) anos, contado do trânsito em julgado administrativo do PAP (Processo Administrativo Punitivo) até a data do cometimento da nova infração no mesmo contrato, excluído o caso de reincidência específica;

declaração de inidoneidade: sanção administrativa mais grave aplicável a quem tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos de licitação ou quando demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados. Nesse caso, o infrator fica impedido de licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do contratante perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que aquele ressarcir a Administração Pública Estadual pelos prejuízos resultantes de ação ou omissão, obedecido o disposto no inciso IV, do art.38, do Decreto 45.902/2012;

falta de igual natureza: refere-se à inobservância do mesmo dispositivo normativo ou contratual por parte de um mesmo infrator ou ainda quando a infração cometida embora previstas em dispositivos normativos distintos apresente características comuns;

infrator: toda aquela pessoa física ou jurídica que descumpre obrigações normativas ou contratuais; multa: sanção administrativa de natureza pecuniária considerada de grau médio, podendo ser aplicada em conjunto com as demais;



reincidência específica: ocorre quando o infrator repete falta de igual natureza, durante a execução do mesmo contrato, após o trânsito em julgado administrativo do PAP da infração anterior;

suspensão temporária: sanção administrativa grave em que o infrator fica impedido de participar de processos licitatórios e impedido de contratar com a Administração Pública, por prazo definido no art. 6º, da Lei nº 13.994, de 2001, e no art. 47 do Decreto nº 45.902/2012;

Impedimento de licitar: sanção administrativa grave, prevista na Lei nº 10.520/2003, em que o infrator fica impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, conseqüentemente, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

DAS SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das disposições contratuais, assim como o atraso injustificado na sua execução, poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas ao contratado, descritas a seguir:

Advertência;

Suspensão temporária;

Declaração de inidoneidade;

Impedimento de licitar; e

Multa.

No caso de ser a multa aplicada superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou se efetuar a cobrança por meio judicial.

As sanções previstas nas letras a, b, c e d poderão ser aplicadas cumulativamente com aquela prevista na letra e, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo.

A sanção administrativa de declaração de inidoneidade é de competência exclusiva do Secretário Estadual, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação, cumprindo os requisitos estabelecidos na lei nº 8.666/93.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

As sanções devem ser aplicadas mediante decisão fundamentada da SEAP, assegurando o direito à ampla defesa, ao contraditório e ao devido processo legal.

Da sanção de advertência

A critério da SEAP, a sanção de advertência será aplicada ao infrator que cometer infração classificada como leve e quando não houver reincidência específica.

Da sanção de suspensão temporária

A sanção de suspensão temporária poderá ser aplicada à infração classificada como grave, cumulativamente ou não a sanção de multa, e terá duração não superior a dois anos.

Da sanção de declaração de inidoneidade

A sanção de declaração de inidoneidade deve ser aplicada, cumulativamente ou não com a sanção de multa, a quem tenha sofrido condenação definitiva por ter praticado, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação ou quando demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

Da sanção de impedimento de licitar

A sanção de impedimento de licitar poderá ser aplicada, cumulativamente ou não com a sanção de multa, a quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo de seu descadastramento no SicaF ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores.

Da sanção de multa

A multa pode ser imposta isoladamente ou em conjunto com outra sanção, não devendo ultrapassar o valor previsto em lei, respeitando os limites mínimos e máximos estabelecidos no contrato ou instrumento normativo aplicável à espécie.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

No cálculo do valor base da multa devem ser considerados a abrangência, a gravidade, os danos, as vantagens e a existência de sanção administrativa irrecorrível, nos últimos cinco anos, sobre o qual serão acrescidos os percentuais das agravantes e, posteriormente deduzidos os percentuais por circunstâncias atenuantes, acaso presentes.

Nesse caso, o valor base da multa nunca será inferior à vantagem auferida direta ou indiretamente pelo infrator, quando estimável.

A aplicação da sanção não afasta a obrigação de reparar os danos causados. A SEAP poderá afastar, excepcionalmente e de modo fundamentado, a aplicação da metodologia para o cálculo da multa, quando verificar, no caso concreto, que o valor da sanção encontra-se em descompasso com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Em havendo circunstâncias agravantes, sobre o valor da multa será acrescido os seguintes percentuais:

5% (cinco por cento) quando houver omissão ou declaração falsa perante a fiscalização;

5% (cinco por cento) quando o contratado utilizar de ardil, simulação ou emprego de qualquer artifício, visando encobrir a infração, embaraçar ou impedir a ação fiscalizatória;

5% (cinco por cento) ter o contratado obtido vantagem indevida ou diminuído a natureza ilícita da infração;

5% (cinco por cento) quando o infrator deixar de atender a recomendação da SEAP para tomar providências que evitem ou mitiguem as consequências da infração;

5% (cinco por cento) quando o contratado possuir antecedentes;

0,2% (zero vírgula dois por cento), para cada nova infração, quando o contratado incorrer em reincidência específica.

Quando houver a incidência de mais de um dos fatores acima indicados, esses deverão ser somados.

Quando houver circunstâncias atenuantes, o valor da multa poderá ser reduzido observando-se os seguintes percentuais:

5% (cinco por cento) quando houver, de forma imediata, a cessação da infração e a reparação total dos danos ao serviço;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

5% (cinco por cento) quando o contratado for primário; No caso de reparação dos danos causados ao serviço essa deverá ser comprovada antes da decisão de primeira instância proferida pela autoridade competente.

Quando a cessação da infração ocorrer por ação da SEAP, e não do infrator, essa não será considerada para fins de atenuação da sanção. Sobre o valor base da multa, primeiro incidirão as circunstâncias agravantes e, sobre esse resultado, as atenuantes.

Da substituição das sanções

As sanções acima indicadas poderão ser substituídas por outra sanção por ato fundamentado, indicando-se os critérios de conveniência e oportunidade para adoção da medida.

DA MÁ-FÉ

São considerados de má-fé os seguintes comportamentos:

Descumprir deliberadamente as disposições normativas e contratuais;

Deduzir pretensão ou defesa contra texto expresso de lei, regulamento ou disposições contratuais aplicáveis ou a fato incontroverso;

Alterar a verdade dos fatos;

Usar do processo administrativo para conseguir objetivo ilegal;

Opor resistência injustificada ao andamento do processo administrativo;
Proceder de modo temerário em qualquer incidente ou ato do processo administrativo;

Provocar incidente manifestamente infundado; Peticionar com intuito manifestamente protelatório.

A má-fé aqui apontada será considerada infração de natureza grave.

DA CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES

As infrações são classificadas de acordo com sua natureza e gravidade em:

Leve;

Média; e

Grave.



Para ser considerada a infração como de natureza leve, essa não poderá enquadrar-se em quaisquer das hipóteses classificadas como média ou grave.

DOS PARÂMETROS E CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DAS SANÇÕES

Na definição da sanção devem ser considerados os seguintes parâmetros e critérios:

A classificação da infração;

Os danos resultantes para os serviços;

As circunstâncias agravantes e atenuantes;

Os antecedentes do infrator;

A reincidência específica;

O serviço prestado;

A abrangência dos interesses a que o serviço atende;

A situação econômica e financeira do infrator, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio;

A proporcionalidade entre a gravidade da falta e a intensidade da sanção;

O vulto da vantagem auferida, direta ou indiretamente.

Para tanto, o mesmo registro de sanção não pode ser utilizado como reincidência e antecedente na aplicação da sanção.

Também, quando o infrator, mediante mais de uma ação ou omissão, pratica duas ou mais infrações da mesma espécie e, pelas condições de tempo, lugar, maneira de execução e outras semelhantes, devem as subsequentes ser havidas como continuação da primeira, observando-se, no caso de multa, o número de ocorrências como critério de definição do valor base da sanção.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As áreas responsáveis deverão desenvolver metodologias objetivando uniformizar as fórmulas de dosimetria para o cálculo do valor base das sanções de multa, preocupando-se em detalhar os elementos, os critérios e os parâmetros de observância.

Quando da adoção de nova metodologia isso não acarretará na revisão de multa anteriormente aplicada, salvo quando a anterior não estiver em



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

consonância com os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, levando em consideração o caso concreto e a época do sancionamento.

REFERÊNCIAS BRASIL. Constituição (1998). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, 5 out. 1988. BRASIL. Lei nº 13.105, de 16 de março de 2015. Institui o Código de Processo Civil. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: 07 mar. 2015. BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: 22 jun. 1993. BRASIL. Agência Nacional de Telecomunicações. Resolução nº 589, de 7 de maio de 2012. Aprova o Regulamento de Aplicação de Sanções Administrativas. Disponível em: <http://www.anatel.gov.br/legislacao/resolucoes/2012/191-resolucao-589>.

Acesso em: 16 out. 2017. BRASIL. Agência Nacional de Energia Elétrica. Resolução nº 63, de 12 de maio de 2004. Aprova procedimentos para regular a imposição de penalidade aos concessionários, permissionários, autorizados e demais agentes de instalações e serviços de energia elétrica, bem como às entidades responsáveis pela operação do sistema, pela comercialização de energia elétrica e pela gestão de recursos provenientes de encargos setoriais. Disponível em: http://www.aneel.gov.br/documents/655816/14689417/Resolu%C3%A7%C3%A3o+Normativa+Aneel+63+2004_ren2004063.pdf/b202aa21-a235-4d02-9b1d-1-d1547cdec37.

Acesso em: 16 out. 2017. BRASIL. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Diário Oficial da União da República do Brasil. Brasília, DF: 30 jul.2002. MINAS GERAIS. Constituição (1989). Constituição do Estado de Minas Gerais. 14 ed. Belo Horizonte, MG: Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais. 2011. MINAS GERAIS. Lei nº 14.184, de 30 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Estadual. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG: 01 fev. 2002. MINAS GERAIS. Lei nº 13.994, de 18 de setembro de 2001. Institui o cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG: 19 set. 2001. MINAS GERAIS. Decreto nº 44.786, de 18 de abril de 2008. Contém o regulamento da modalidade de licitação denominado pregão, nas formas presencial e eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, no âmbito do Estado de Minas Gerais, e dá outras providências. Diário Oficial do



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG: 19 abr. 2008. MINAS GERAIS. Decreto nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012. Dispõe sobre o Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF, previsto no art. 34 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e regulamenta a Lei nº 13.994, de 18 de setembro de 2001, que institui o cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG: 27 mar. 2012. MINAS GERAIS. Resolução nº 49, de 23 de outubro de 2017. Regulamenta o Processo Administrativo Punitivo para aplicação de sanções administrativas e inscrição de licitantes e contratados no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP, no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Prisional – SEAP. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG: 24 out. 2017.

ANEXOS

ANEXO I

METODOLOGIA DE CÁLCULO DO VALOR DAS SANÇÕES DE MULTA APLICÁVEIS POR INOBSERVÂNCIA DAS REGRAS ESTABELECIDAS NOS CONTRATOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E SENTENCIADOS.

I - OBJETIVO

Estabelecer metodologia de cálculo do valor das sanções de multa aplicáveis por inobservância das regras estabelecidas nos contratos de prestação de serviços para fornecimento de alimentação em benefício dos servidores e sentenciados.

II - ESCOPO

Aplicação de Sanções de Multa decorrentes de infração pela inobservância das regras estabelecidas nos contratos de prestação de serviços para o fornecimento de alimentação em benefício dos servidores e sentenciados firmados no âmbito da SEAP.

III - DEFINIÇÕES

Para fins desta metodologia, aplicam-se às seguintes definições, além daquelas previstas na regulamentação e na legislação:



- a) Contratado: pessoa física ou jurídica signatária de contrato com a Administração Pública;
- b) Contratante: órgão ou entidade signatária do instrumento contratual;
- c) Graduação da infração: classificação da infração em leve, média ou grave.

IV – DAS SANÇÕES PREVISTAS CONTRATUALMENTE

Ao contratado que descumprir total ou parcialmente as disposições contratuais serão aplicadas as sanções previstas no art. 87, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, com observância do devido processo administrativo, respeitando-se o contraditório e ampla defesa, de acordo com o disposto na Lei nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002, além dos seguintes critérios:

Advertência escrita: consistente em comunicação formal de desacordo quanto à conduta do fornecedor sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, por prazo definido no art. 6º, da Lei nº 13.994, de 2001, e no art. 47, do Decreto nº 45.902/2012;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública Estadual pelos prejuízos resultantes de ação ou omissão, obedecido o disposto no inciso IV, do art. 38, do Decreto nº 45.902/2012

Multa que deverá observar os seguintes limites máximos:

0,3 (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumpridas;

20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento/serviço não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprios ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.



V – CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES A fim de estabelecer a presente metodologia de cálculo, as obrigações legais e contratuais assumidas pelos contratados foram classificadas, como se, em tese, estivessem sendo desrespeitadas. Para isso, foram estabelecidos três fatores de gravidades, quais sejam: leve, média e grave.

V.1. Grupo I – Infração leve

Não adquirir gêneros alimentícios agrícolas (hortifrutigranjeiros) da unidade prisional, quando ela os oferecer e os preços forem compatíveis com os de mercado;

Não elaborar cardápios diferenciados para datas especiais: (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;

Não fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da Contratante;

Não colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, deixando de ter encarregados atuando como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada esperadas com essas medidas;

Deixar de manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

Deixar de identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdícios de água e de treinar e orientar os empregados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício;

Deixar de adotar procedimentos corretos, com o uso adequado da água, para utilizá-la com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

Não observar as regras sobre a eficiência energética;

Deixar de adquirir equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

Deixar de verificar na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial;

Deixar de manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

Deixar de apagar as luzes dos ambientes não ocupados e acender quando desnecessário;

Não realizar a manutenção adequada dos equipamentos que apresentem mau funcionamento, ou estejam danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

Não realizar toda a instalação (elétrica, gás, vapor, etc) nas dependências da UAN de acordo com as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

Deixar de realizar periodicamente verificações nos sistemas de aquecimento e refrigeração;

Não desenvolver mecanismos para que: haja uma boa dissipação de calor e economia de energia elétrica; ventilação no local de instalação; e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

Deixar de verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

Não observar as regras de redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos;

Não desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

Não observar as regras sobre o programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; Não observar as regras sobre os produtos biodegradáveis;

Não observar as regras sobre controle de poluição sonora;

Não obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Não emitir Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pelas unidades prisionais, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à Contratante.

V.2. Grupo II – Infração média

Não servir as refeições (exceto o item salada) em embalagens de alumínio descartável nº 8;

Não servir a salada em embalagens de alumínio descartável nº 4 ou nº 7;

Não servir os lanches (pão francês/doce com margarina) em embalagem própria e o café, leite e suco, em recipiente térmico (café/suco em garrafas térmicas e leite em sua embalagem original acondicionado em caixas de isopor);

Servir no recipiente térmico utilizado para o café o suco;

Não fornecer o leite em sua embalagem original de 200ml e sem estar acondicionados em caixas de isopor;

Não servir as refeições dos servidores no refeitório, em balcões térmicos, em pratos porcionados;

Não transportar as refeições e lanches devidamente acondicionados em condições adequadas de higiene e conservação até o(s) local(is) definidos pela Contratante, bem fechadas e sem estarem revisadas;

Deixar de servir as sobremesas (mamão, melancia, creme, gelatina, arroz doce e pudim) e as frutas do jantar na quantidade especificada em gramas e em embalagens de alumínio descartável nº 4 (quatro), nº 7 (sete) ou pote de plástico descartável;

Não acondicionar e transportar as sobremesas em creme, gelatina, arroz doce e pudim em recipientes térmicos (caixa de isopor) e/ou fazendo uso de gelo;

Não manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente, ou não manter os veículos para transporte das alimentações dentro das condições e especificações técnicas normativas exigidas para o transporte do quantitativo de refeições e lanches estipulados para a unidade prisional;

Não zelar e não promover reparos nos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários a execução o objeto licitado;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Não fornecer todos os utensílios (copos descartáveis, pratos e talheres) necessários para que os comensais realizem as suas refeições ou fornecê-los em material não autorizado pelo diretor da unidade prisional;

Não fornecer todos os utensílios (pratos e talheres) necessários para que os comensais (servidores) realizem suas refeições ou fornecê-los em desacordo com o material autorizado pelo diretor da Unidade Prisional; Não manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;

Não apresentar à Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus empregados; Não manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específico para o desempenho das funções;

Não manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotada;

Não manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

Não promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio; Não encaminhar, mensalmente, para a Assessoria da SULOG com antecedência de 10 dias úteis, para avaliação e aprovação, o cardápio mensal, com os quantitativos finais de todas as refeições, a ser utilizado nos meses subsequentes, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do serviço contratado;

Não submeter à avaliação e aprovação da Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar – DGA da Contratante, até o quinto dia útil de cada mês, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado;

Não atender as solicitações de dietas especiais para aqueles sentenciados que possuam prescrição de médicos/nutricionistas;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Não controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, deixando de coletar amostras para análise bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às expensas da Contratada;

Não coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deveriam ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, e mantidos sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

Utilizar as sobras limpas da alimentação fornecida sem observar os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária;

Não servir, somente no almoço, a sobremesa em embalagem própria à direção, servidores e presos e/ou em desacordo com a gramatura da tabela de especificação em anexo;

Não acondicionar as sobremesas, quando necessário, em recipientes térmicos (caixas de isopor) ou fazendo uso de gelo;

Não acondicionar e transportar até o pavilhão em recipientes térmicos (caixa de isopor) e fazendo uso de gelo as sobremesas em creme, gelatina, arroz doce e pudim; Armazenar gêneros alimentícios embalados em caixa de papelão dentro do freezer/câmara refrigerada sem envolvê-los em embalagem plástica; Armazenar gêneros alimentícios dentro da UAN utilizando madeira; Armazenar alimento em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária;

Armazenar os alimentos de forma inadequada, desrespeitando sua natureza e perecibilidade, misturando-os com produto de limpeza, descartáveis e similares; Não manter as instalações na Unidade de Alimentação e Nutrição em perfeitas condições de higiene e limpeza;

Não efetuar a sanitização e desratização, das dependências utilizadas, pelo menos uma vez a cada bimestre com comprovação através da nota fiscal ou certificado específico, emitido por empresa especializada;

Não implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

Aplicar produtos para o controle de pragas sem adotar todas as medidas de prevenção e sem utilizar os produtos registrados no Ministério da Saúde;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Não exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes;

Não manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingências para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamento, greve e outros, visando assegurar a manutenção do atendimento adequado;

Não manter na unidade de Alimentação e Nutrição, em situação de emergência, os equipamentos necessários à sua operacionalização, desconsiderando a necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios dentro do prazo de 08 (oito) dias úteis;

Não realizar o transporte das refeições e dos lanches, enquanto não concluída a reforma da UAN, em veículo apropriado e definidos pelas normas da Vigilância Sanitária;

Não encaminhar trimestralmente, todos os documentos que comprovem o número de funcionários e seus respectivos salários e jornada de trabalho, conforme apresentado na planilha e formação de preços. Os documentos deverão conter informações dos últimos três meses;

Não arcar com todas as despesas provenientes da aquisição de equipamentos e materiais necessários a uma boa operacionalização dos banheiros e/ou vestuários dos funcionários da UAN, quando for de sua exclusividade;

Não zelar e não promover reparos ou substituições nos equipamentos e utensílios de sua propriedade, quando houver a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários à execução do objeto licitado;

Não enviar requerimentos/avisos de alteração nos cardápios aprovados à contratante com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da Contratante das mudanças propostas;

Não se responsabilizar a Contratada, para o caso de fornecimento contínuo de refeições na forma administrada, pela aquisição de equipamentos e a adequação das instalações às necessidades técnicas dos equipamentos e utensílios onde serão acondicionadas, preparadas e distribuídas as refeições.



V.3. Grupo III – Infração grave

Não preparar e não produzir a alimentação de acordo com a tabela de especificação, constante no anexo do contrato, aprovada pela Diretoria de Contratos e Convênios DCC/SEDS para atendimento dos servidores e sentenciados na Unidade;

Não servir a alimentação (cardápio) de forma indistintamente à direção, servidores e sentenciados;

Não preparar, produzir e fornecer as refeições e lanches dentro das instalações da Unidade Prisional somente para atender o objeto desta licitação;

Deixar de preparar, produzir e fornecer as refeições e lanches na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa, para atender o objeto da licitação e não fornecer os mesmos aos comensais da Unidade Prisional, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários previstos;

Para alimentação transportada, inobservar a distância máxima de 30 km entre a unidade de produção e a unidade prisional;

Deixar de cumprir o horário de distribuição acordado entre a Contratada e a Contratante para o fornecimento de alimentação;

Impedir e/ou dificultar total acesso do(s) servidores(es) desta secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN da unidade prisional e/ou da contratada, independentemente de notificação ou aviso prévio;

Descumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato;

Para o caso de alimentação transportada, deixar a contratada de instalar e organizar a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e de arcar com todas as despesas de adaptação para a produção de refeições e lanches, destinado à Unidade Prisional;

Não manter pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, deixando de realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

Deixar de manter na Unidade de Alimentação e Nutrição, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN;

Não zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo; Não promover a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela Contratante;

Utilizar ou estocar gêneros alimentícios na área de armazenamento, sem condições técnicas de qualidade e fora do prazo de validade para a produção da alimentação;

Armazenar gêneros alimentícios sem apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados;

Deixar de se responsabilizar única e exclusivamente pela origem da matéria prima (quando não for proveniente da unidade prisional) e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições;

Deixar de manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 60°C (para contratos novos) e 65°C (para contratos antigos) até o momento final da distribuição e para o caso de saladas e sobremesas a uma temperatura inferior a 10°C (para contratos novos) e 7° C (para contratos antigos);

Deixar de se responsabilizar pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;

Deixar de suspender o consumo de alimentos in natura ou preparados, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação desses e não guardando amostras para análise microbiológicas;

Não executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, prazo de validade, procedência, e ainda, o registro nos órgãos competentes, quando previsto na legislação em vigor;

Não disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pela Contratante;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Cobrar ou identificar as refeições que servirão de amostra;

Não se responsabilizar a Contratada pelos danos ou prejuízos que vier a causar à contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço;

Deixar de instalar e organizar a UAN e deixar de arcar com todas as despesas de adequação da unidade para o cumprimento total do objeto do contrato;

Deixar de efetuar o pagamento mensal das despesas operacionais (energia elétrica, água e telefonia) utilizadas na Unidade de Alimentação e Nutrição da unidade prisional e de encaminhar os comprovantes juntamente com os comprovantes juntamente com as notas Fiscais de fornecimento da alimentação;

Não instalar 1 balança digital na unidade de alimentação e nutrição da empresa e outra na Unidade Prisional impossibilitando que a Contratante faça o controle aleatório dos quantitativos servidos diariamente;

Não instalar 1 balança digital na unidade de alimentação e nutrição da empresa possibilitando que a Contratante faça o controle aleatório dos quantitativos servidos diariamente;

Não transportar as refeições em caixas térmicas, devidamente higienizadas; Fornecer as refeições e os lanches inobservando a gramatura estipulada; Manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo com outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los;

Transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

Não transportar as refeições e lanches até o local determinado pela Contratante; Não entregar, nos locais definidos pela Contratante, as marmitas e/ou potes plásticos bem fechados e sem estarem revirados;

Não se responsabilizar o Contratado pelos exames médicos para obtenção dos laudos, incluindo para os empregados oriundos dos termos de parceria com o sistema prisional;

Não encaminhar a Contratada para a Contratante, mensalmente, cópia da Guia de Recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação dos empregados da UAN prestadora de serviços, e a Certidão Negativa de Débitos com o INSS e FGTS;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Não observar e não manter seus empregados submissos às normas de segurança e revista da unidade prisional;

Não submeter-se às normas de segurança recomendadas pela Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

Não manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

Não comprovar a aptidão para desempenho de atividade atinentes e compatível em quantidade, características e prazos iguais ao objeto da licitação;

Não apresentar a Contratada relatórios mensais com a quantidade de refeições entregues;

Não arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, deixando inclusive de assumir inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada;

Não apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de julho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

Deixar de acompanhar diariamente, por meio do SIGA, os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e de lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato;

Realizar a Contratada, durante a execução do contrato, a subcontratação;

Não adequar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário;

Alterar os cardápios aprovados sem prévia anuência da Contratante; Utilizar-se de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.



VI – DOS CRITÉRIOS PARA FIXAÇÃO DAS MULTAS

A aplicação da metodologia de cálculo do valor das sanções de multa relativa à inobservância das regras estabelecidas em contratos de fornecimento de alimentação em benefício dos servidores e sentenciados considera: a gravidade da infração; o valor máximo que a multa pode alcançar; o valor do contrato mantido pela pessoa jurídica junto à SEAP; o número de ocorrências indicativas do descumprimento normativo.

No caso, é estabelecida uma relação de pesos para cada uma das disposições normativas (=cláusulas contratuais e legais), além de se considerar as circunstâncias agravantes e atenuantes como concorrentes para a fixação da penalidade.

VII - FÓRMULA DE CÁLCULO

O valor base das sanções de multa relacionado à inobservância das regras estabelecidas nos contratos de prestação de serviços para o fornecimento de alimentação em benefício dos servidores e sentenciados é determinado pela seguinte fórmula:

$$V_b = 0,01 \times \left(\frac{FG_{grave} \times I_g}{Q_{tg}} + \frac{FG_{médio} \times I_m}{Q_{tm}} + \frac{FG_{leve} \times I_l}{Q_{tl}} + T \right) \times V_c$$

Logo,

$$V_b = 0,01 \times \left(\frac{4 \times I_g}{Q_{tg}} + \frac{3 \times I_m}{Q_{tm}} + \frac{2 \times I_l}{Q_{tl}} + T \right) \times V_c$$

Onde:

V_b: valor base referente as infrações sobre as quais ainda serão consideradas as circunstâncias atenuantes e agravantes;

FG: Fator de gravidade referente à gradação da infração, podendo assumir os seguintes valores: 4 (quando grave); 3 (quando média); e 2 (quando leve);

I: quantidade de cláusulas contratuais infringidas a depender do fator de gravidade: grave, médio e leve;

Qt: quantidade total de cláusulas contratuais classificadas de acordo com o fator de gravidade em: grave, médio e leve;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

T: quantidade total de ocorrências apontadas pela fiscalização indicativas de descumprimento normativo que foram confirmadas durante o processamento do feito;

Vc: valor global do contrato.

A classificação do parâmetro “T” será realizada conforme quadro abaixo:

OCORRÊNCIAS	GRAU
De 01 à 10 ocorrências	0,2
De 11 à 20 ocorrências	0,4
De 21 à 30 ocorrências	0,6
De 31 à 40 ocorrências	0,8
Acima de 41 ocorrências	1

Após a fixação do valor base da multa, sobre essa incidirão as agravantes e as atenuantes de acordo com a situação fática. Caso a situação fática não se amolde a nenhuma das condutas elencadas no contrato ou edital, a área (=setor) responsável a enquadrará com base nos princípios legais.

A existência de valores diferenciados (peso) para uma quantidade específica de ocorrências tem o objetivo de possibilitar ao aplicador da sanção a valoração, no caso concreto, da conduta do Contratado, considerando que, de acordo com o número de ocorrências indicativas de infração contratual, é possível diferenciar a reprovabilidade da conduta do contratado de acordo com o número de ocorrências.

VIII – DAS CIRCUNSTÂNCIAS AGRAVANTES E ATENUANTES Quando houver circunstâncias agravantes, sobre o valor da multa será acrescido os seguintes percentuais:

5% (cinco por cento) quando houver omissão ou declaração falsa perante a fiscalização;

5% (cinco por cento) quando o contratado utilizar de ardil, simulação ou emprego de qualquer artifício, visando encobrir a infração, embaraçar ou impedir a ação fiscalizatória;

5% (cinco por cento) ter o contratado obtido vantagem indevida ou diminuído a natureza ilícita da infração;

5% (cinco por cento) quando o infrator deixar de atender a recomendação da SEAP para tomar providências que evitem ou mitiguem as consequências da infração;



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

5% (cinco por cento) quando o contratado possuir antecedentes;

0,2% (zero vírgula dois por cento), para cada nova infração, quando o contratado incorrer em reincidência específica.

Quando houver a incidência de mais de um dos fatores acima indicados, esses deverão ser somados.

Quando houver circunstâncias atenuantes, o valor da multa poderá ser reduzido observando-se os seguintes percentuais:

5% (cinco por cento) quando houver, de forma imediata, a cessação da infração e a reparação total dos danos ao serviço;

5% (cinco por cento) quando o contratado for primário;

IX – OBSERVAÇÕES

Tendo em vista que o contrato firmado com o Contratado determina que a multa corresponderá a, no máximo, 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento/serviço, utilizou-se o parâmetro de 10% (dez por cento) para o estabelecimento da base de cálculo em todas as etapas da operação, isso para que ao final tenha-se o valor da multa base devida. Assim, os pesos atribuídos a cada um dos elementos da fórmula decorre desse percentual e, conseqüentemente, no máximo, poderá a multa base alcançar o valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor do contrato.

Ao final, havendo agravantes e atenuantes a serem observadas, a multa poderá alcançar o percentual máximo de 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Secretário de Estado de Administração Prisional

Sérgio Barboza Menezes

Secretário Adjunto de Administração Prisional

Marcelo José Gonçalves da Costa Comissão Processante Permanente

Alan Johny Francisco da Silva

Belo Horizonte, 05 de maio de 2018

Sergio Barbosa Menezes Secretário de Estado de Administração Prisional

07 1105750 – 1