



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

Versão v.30.11.2020.

Processo SEI nº 1450.01.0138709/2021-92

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 189/2021
PROCESSO DE COMPRA Nº 1451044 000189/2021

Regime de Execução Indireta: Empreitada por preço unitário - Prestação de Serviços (sem dedicação exclusiva de mão de obra)

Critério de Julgamento: menor preço

Modo de disputa: Aberto e Fechado

Licitação com participação ampla (sem reserva de lotes para ME e EPP)

Objeto: Preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, ao **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a presos e servidores públicos a serviço na unidade prisional em epígrafe.

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

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.

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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
8. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO
9. DA PROVA DE CONCEITO
10. DA VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO
11. DOS RECURSOS
12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
13. DA ADJUDICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO
14. DA CONTRATAÇÃO
15. DA SUBCONTRATAÇÃO
16. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO
17. DO PAGAMENTO
18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
19. DISPOSIÇÕES GERAIS

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO (SEI Nº 34138272)

ANEXO DE EDITAL II - TERMO DE COMPROMISSO (SEI Nº 34112367)

ANEXO DE EDITAL III - MODELOS DE DECLARAÇÕES (SEI Nº 35309621)

ANEXO DE EDITAL IV - MINUTA DE CONTRATO (SEI Nº 35309691)

ANEXO DE EDITAL V - MANUAL DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (SEI Nº 34398146)

1. PREÂMBULO

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, no modo de disputa aberto e fechado, em sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br, visando a contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, ao **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a presos e servidores públicos a serviço na unidade prisional em epígrafe, 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 48.012, de 22 de julho de 2020.

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, nº 22.421, de 19 de dezembro de 2016, pelos **Decretos Estaduais** nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, nº 46.105 de 12 de dezembro de 2012, nº 46.559, de 16 de julho de 2014, nº 47.437, 26 de junho de 2018, nº. 47.524, de 6 de novembro de 2018, nº. 37.924, de 16 de maio de 1996 e nº. 47.795, de 19 de dezembro de 2019, pela **Resolução SEPLAG** nº 93, de 28 novembro de 2018, pelas **Resoluções Conjuntas SEPLAG/SEF** n.º 3.458, de 22 de julho de 2003 e nº 8.898 de 14 de junho 2013, pela **Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG** n.º 9.576, de 6 de julho 2016, 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 por Pregoeiro e Equipe de Apoio designados na [Resolução SEJUSP nº 171, de 13 de Julho de 2021](#).

1.1.1. A sessão de pregão terá início no dia **04 de outubro de 2021, às 10:00 horas**. 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.

1.2. 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 a preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, ao **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a presos e servidores públicos a serviço na unidade prisional em epígrafe, conforme especificações constantes no

Anexo I - Termo de Referência, e de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.2. 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

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 e os registros de impugnações referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, no site <http://www.compras.mg.gov.br/>.

3.1.1. Os pedidos de esclarecimento e registros de impugnação serão realizados, em caso de indisponibilidade técnica ou material do sistema oficial do Estado de Minas Gerais, alternativamente, via e-mail licitacaodco@seguranca.mg.gov.br, observados o prazo previsto no item 3.1.

3.1.2. É obrigação do autor do pedido de esclarecimento ou do registro de impugnação informar a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública a indisponibilidade do sistema.

3.2. O pedido de esclarecimentos ou registro de impugnação pode ser feito por qualquer pessoa no Portal de Compras na página do pregão, em campo próprio (acesso via botão "Esclarecimentos/Impugnação").

3.2.1. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação 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. Podem ser inseridos arquivos anexos com informações e documentações pertinentes as solicitações.

3.2.3. Após o envio da solicitação, as informações não poderão ser mais alteradas, ficando o pedido registrado com número de entrada, tipo (esclarecimento ou impugnação), data de envio e sua situação.

3.2.4. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação também será disponibilizada via sistema. O solicitante receberá um e-mail de notificação e a situação da solicitação alterar-se-á para "concluída".

3.2.5. 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. O pregoeiro responderá no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

3.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

3.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

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

- 3.7. 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.
- 3.8. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas serão arquivadas pela autoridade competente.
- 3.9. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.
- 3.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias úteis. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018, no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF.

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 nº 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 14 de dezembro de 2006;

4.3.5. sociedade cooperativa, conforme definido no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 4º da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

4.4. NÃO PODERÃO PARTICIPAR as empresas que:

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

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

4.4.3. Estiverem suspensas temporariamente de participar de licitações ou impedidas de contratar com a Administração, sancionadas com fundamento no art. 87, III, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

4.4.4. Estiverem impedidas de licitar e contratar com o Estado de Minas Gerais, sancionadas com fundamento no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002;

4.4.5. Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, sancionadas com fundamento no art. 87, IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

4.4.6. 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;

4.4.7. Estiverem inclusas em uma das situações previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

4.4.8. Empresas reunidas em consórcio.

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

4.6. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará, no momento de cadastramento de sua proposta, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.6.1. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.1.1. Alternativamente ao campo disposto no item 4.6.1, que, para fins de obtenção do tratamento diferenciado e simplificado de que trata a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e o artigo 15 da Lei Estadual 20.826, de 31 de julho de 2013, registra que possui restrição no (s) documento (s) de regularidade fiscal, com o compromisso de que irá promover a sua regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação, conforme determina o inciso XIII do art. 9º da Lei Estadual nº 14.167/2002.

4.6.2. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.7. Além das declarações prestadas via sistema, o licitante deverá anexar, juntamente com a documentação de habilitação, as seguintes declarações constantes do anexo III do Edital:

4.7.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

4.7.2. que está ciente das condições contidas no Edital e seus anexos;

4.7.3. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.7.4. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

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 credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no CAGEF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.3.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.4. 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.

5.4.1. 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.

5.5. Informações complementares a respeito do cadastramento serão obtidas no [site www.compras.mg.gov.br](http://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 16:00h.

5.6. 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, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados no Decreto Estadual nº.47.437, de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 6 de julho 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.

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

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.1.1. Os arquivos referentes à proposta comercial e à documentação de habilitação deverão ser anexados no sistema, por upload, separadamente em campos próprios.

6.1.1.1. Os arquivos referentes à proposta comercial e os documentos de habilitação, dos quais forem produzidos pelo próprio licitante, deverão ser assinados, **preferencialmente**, eletronicamente.

6.1.1.1.1. Para assinatura eletrônica, poderá ser utilizado o Portal de Assinatura Digital disponibilizado pelo Governo de Minas Gerais, de acesso gratuito, disponível em: <http://www.portaldeassinaturas.mg.gov.br>. Dúvidas com relação à utilização do Portal de Assinaturas Digital podem ser encaminhadas para o e-mail comprascentrais@planejamento.mg.gov.br. A realização da assinatura digital 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, 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.

6.1.2. As orientações para cadastro de proposta e envio dos documentos de habilitação encontram-se detalhadas no Manual Pregão Eletrônico - Decreto nº 48.012/2020 acessível pelo [Portal de Compras](#).

6.2. O Envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha..

6.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Certificado de Registro Cadastral emitido pelo CAGEF, cuja consulta é pública. Nesse caso os licitantes assinalarão em campo próprio no sistema a opção por utilizar a documentação registrada no CAGEF, não sendo necessário o envio dos documentos que estiverem vigentes.

6.4. Os documentos que constarem vencidos no CAGEF e os demais documentos exigidos para a habilitação, que não constem do CAGEF, deverão ser anexados em até 5 arquivos de 20 Mb cada.

6.5. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

6.6. Incumbirá 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- 6.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 6.8. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 6.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 6.10. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias 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.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá encaminhar sua proposta, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos abaixo, bem como, realizar o upload sua proposta comercial, conforme modelo constante no Anexo I - Termo de Referência.

- 7.1.1. Valor unitário e total do item;
- 7.1.2. Anexar em PDF arquivo referente à Proposta Comercial contendo especificações do objeto, bem como outras informações pertinentes presentes no Anexo I- Termo de Referência;
- 7.1.3. Devem ser anexadas no campo "arquivos da proposta", 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 Termo de Referência.
 - 7.1.3.1. 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.
- 7.1.4. O preenchimento dos campos do sistema bem como o arquivo referente a Proposta Comercial anexada deverá se referir, individualmente, ao lote único.

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.3. 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.

- 7.3.1. Deverá ser apresentada planilha que expresse a composição de todos os custos unitários do itens envolvidos no lote único do presente certame.
- 7.3.2. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

7.4. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais que forem isentos do ICMS, conforme dispõe o Decreto nº 43.080, de 2002, deverão informar na proposta, conforme anexo presente no Portal de Compras, os valores com e sem ICMS que serão classificados conforme itens abaixo.

- 7.4.1. 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, de 22 de julho de 2003, alterada pela Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 4.670, de 5 de junho de 2014.
- 7.4.2. A classificação das propostas, etapa de lances, o julgamento dos preços, o registro dos preços e a homologação serão realizados a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.
- 7.4.3. Os fornecedores mineiros não optantes pelo Simples Nacional farão suas propostas conforme as disposições contidas nos subitens 7.4.1 e 7.4.2.

7.4.4. O disposto nos subitens 7.4.1 e 7.4.2 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

7.4.5. Os fornecedores mineiros de que trata o subitem 7.4.4 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/>.

7.4.6. O fornecedor mineiro isento de ICMS, caso seja vencedor, deverá enviar, quando solicitado pelo Pregoeiro, via chat, após a negociação, 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.

8. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, preservado o sigilo do licitante, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.2.1. 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 o lote único.

8.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.3.1. 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.

8.3.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

8.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.4.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

8.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado" em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.8. A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e transcorrido o período de tempo, aleatoriamente determinado, de até dez minutos, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

8.9. Encerrando o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá a oportunidade para que o licitante da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores de até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

- 8.9.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas acima, poderão os licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 8.10. Após o término dos prazos estabelecidos acima, o sistema ordenará os lances conforme sua vantajosidade.
- 8.10.1. Na ausência de lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos subitens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.11. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenda às exigências de habilitação.
- 8.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.17. **Do empate ficto**
- 8.17.1. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto ao CAGEF do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.437/2018.
- 8.17.2. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 8.17.2.1. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 8.17.2.2. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 8.17.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 8.18. **Do empate real**
- 8.18.1. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.18.2. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços prestados:

8.18.2.1. no país;

8.18.2.2. por empresas brasileiras;

8.18.2.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.18.2.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.18.3. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

8.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, via chat, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.19.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.19.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas observando o dispositivo do item 3.10, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.20. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8.21. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

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

8.21.2. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 48.012/2020.

8.21.2.1. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, para todos os fins aqui dispostos, que não atender às exigências fixadas neste Edital, contenha vícios insanáveis, manifesta ilegalidade ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.

8.21.2.2. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.21.2.2.1. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.21.2.2.2. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.21.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.21.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.21.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade de diligência disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas observando o dispositivo do item 3.10, sob pena de não aceitação da proposta.

8.21.5.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.21.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do serviço ofertado, bem como as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.21.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.21.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.21.7.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.21.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8.21.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço global nem dos unitários.

9. DA PROVA DE CONCEITO

9.1. Não haverá prova de conceito no presente certame.

10. DA VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

10.1. 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:

a) CADIN – Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais acessível pelo site <http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do>;

b) CAGEF/CAFIMP – Cadastro de Fornecedores Impedidos acessível pelo site <https://www.fornecedores2.mg.gov.br/portacompras/fornecedoresimpedidoscon.do> e acessível pelo site <https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul>;

c) Lista de Inidôneos mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU acessível pelo site <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;

10.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, 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.

10.1.1.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.1.1.2. A tentativa de burlar será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.1.1.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

10.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.3. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do CAGEF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto no Decreto nº 47.524/2018.

10.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista nesse edital mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no CAGEF até (2) dias úteis anteriores à data prevista para recebimento das propostas;

10.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do CAGEF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.2.2.1. Caso as comprovações constantes do CAGEF vençam entre a data de envio da documentação concomitante ao cadastro da proposta e o momento da verificação da habilitação, deverá ser solicitado pelo pregoeiro ao licitante o envio da documentação atualizada, por meio de documentação complementar via sistema.

10.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 48.012/20.

10.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas observando o dispositivo do item 3.10, sob pena de inabilitação.

10.4. A apresentação de documentos físicos originais somente será exigida se houver dúvida quanto à integridade do arquivo digitalizado.

10.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.6. Ressalvado o disposto no item 6.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.7. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

10.7.1. 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.

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

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

10.7.3. 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;

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

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

10.7.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.8. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

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

10.8.2. 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;

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

10.8.3.1. 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.

10.8.3.2. 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 emitida pelo site: www.fazenda.mg.gov.br.

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

10.8.5. 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-Ada Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.8.6. 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.

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

10.9. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

10.9.1. 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;

10.9.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que deverão ser apresentados por todos os licitantes independentemente do tipo de empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, comprovando que a licitante possui boa situação financeira, avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC).

10.9.2.1. Serão aceitos como na forma da Lei o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

10.9.2.1.1. Sociedades regidas pela Lei Federal nº 6.404/76 (Sociedade Anônima):

10.9.2.1.1.1. Publicadas em Diário Oficial; ou

10.9.2.1.1.2. Publicados em jornal; ou

10.9.2.1.1.3. Por cópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante;

10.9.2.1.2. Sociedades Limitadas (LTDA):

10.9.2.1.2.1. Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento; ou

10.9.2.1.2.2. Por cópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio do licitante;

10.9.2.1.3. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123/06 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) – “SIMPLES NACIONAL”:

10.9.2.1.3.1. Por cópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio do licitante;

10.9.2.2. Os documentos exigidos nesse subitem, quando forem próprios, deverão ser assinados pelo representante legal do licitante e pelo seu contador ou, quando publicados em Órgão de Imprensa Oficial, deverão permitir a identificação do veículo e da data de sua publicação e conter o nome do contador e o número de seu registro no Conselho Regional de Contabilidade.

10.9.3. 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 nº 2.003, de 18 de janeiro de 2021, poderão apresentar a ECD para os fins previstos no item 10.9.2 do edital.

10.9.4. 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.

10.9.5. 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:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = -----

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG = -----

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = -----

Passivo Circulante

10.9.6. Nas situações que as empresas licitantes não atinjam, em um dos índices mencionados no ITEM 10.9.5, valor maior ou igual ao valor do índice previsto no edital, poderá

comprovar de forma alternativa, a existência de patrimônio líquido correspondente a, no mínimo, até 10% do valor estimado da contratação.

10.9.6.1. Para fins do cumprimento do item 10.9.6 o valor estimado da contratação será considerado equivalente ao valor total da proposta do fornecedor.

10.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.10.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade mínima de (50% [cinquenta por cento] do quantitativo licitado), qual seja: 191,93 (cento e noventa e um, noventa e três refeições/diárias), considerando que o quantitativo total de refeições licitado é de 383,86 (trezentos e oitenta e três, oitenta e seis refeições/diárias), e em 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.

10.10.1.1. 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.

10.10.1.2. O atestado de capacidade técnica será analisado apenas mediante apresentação de Certificado de Registro e Quitação (CRQ), **da pessoa jurídica**, atualizado e dentro do prazo de validade, conforme a Resolução CFN nº 378/2005, e de Atestado de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável técnico que possui vínculo empregatício com o licitante.

10.10.1.3. 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.

10.10.1.4. 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.

10.10.1.5. 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.

10.10.1.6. Os atestados deverão conter:

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

10.10.1.6.2. Local e data de emissão.

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

10.10.1.6.4. Período da execução da atividade.

10.10.2. 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.

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

10.10.4. 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.

10.11. **DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

10.11.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá utilizá-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.

10.11.1.1. 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.

10.11.2. Os documentos exigidos para habilitação serão apresentados no momento do cadastramento da proposta, conforme instruções do Portal de Compras <http://www.compras.mg.gov.br/>, e serão analisados após a classificação das propostas.

10.11.2.1. Para fins de habilitação, é facultada ao pregoeiro a verificação de informações e o fornecimento de documentos que constem de sítios eletrônicos de órgãos e entidades das esferas municipal, estadual e federal, emissores de certidões, devendo tais documentos ser juntados ao processo. 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.

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

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

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

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

10.11.3.4. 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.

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

10.11.5. 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.

10.11.5.1. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.11.5.2. 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.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor ou fracassado o lote e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 10 (dez) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2.4. 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 envio para o e-mail licitacaodco@seguranca.mg.gov.br, e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observados os prazos previstos no item 11.1.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.1. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.1.2. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.1.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CAGEF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. 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.

13.2. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.3. 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.

14. **DA CONTRATAÇÃO**

14.1. 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.

14.1.1. 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.

14.1.1.1. 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".

14.1.1.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail sei@seguranca.mg.gov.br.

14.1.1.3. 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 Estadual 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.

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

14.1.3. 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.

14.1.3.1. 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. 48, §2º do Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020.

14.2. 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 do sistema do Portal de Compras - <http://www.compras.mg.gov.br/#>.

14.3. 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.

15. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

15.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o fornecimento ora ajustado, não sendo considerada, para tal fim, a manufatura dos pães.

16. **DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO**

16.1. Não haverá exigência de garantia financeira da execução para o presente certame.

17. **DO PAGAMENTO**

17.1. Para os Órgãos/Entidades da Administração Direta ou Indireta do Estado de Minas Gerais, 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 (trinta) dias corridos da data do recebimento definitivo, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE. Para os demais participantes, o pagamento será realizado a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, de acordo com normativo próprio a que se sujeita, mantendo-se os prazos e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

17.1.1. 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.

17.1.2. 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 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 o Portal Nacional da NF-e.

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

17.1.4. 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.

17.1.5. 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.

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

17.3. 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.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. 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, E no Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

18.1.1. Advertência por escrito;

18.1.2. 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;

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

18.1.4. 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;

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

18.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 18.1.1, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5.

18.3. 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.

18.4. 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.

18.5. 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.

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

18.6. 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.

18.7. As sanções relacionadas nos itens 18.1.3, 18.1.4 e 18.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP e no CAGEF.

18.8. 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:

18.8.1. Retardarem a execução do objeto;

18.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;

18.8.2.1. 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;

18.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

18.9. 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.

19. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

19.2. 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.

19.3. 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.

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

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos nos sites: www.compras.mg.gov.br e www.seguranca.mg.gov.br.

19.9. O licitante poderá realizar a solicitação de vistas ao processo por meio do e-mail licitacaodco@seguranca.mg.gov.br.

Tiago Maduro de Azevedo

Superintendente de Infraestrutura e Logística



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Maduro de Azevedo, Superintendente de Infraestrutura e Logística**, em 21/09/2021, 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 **35309568** e o código CRC **98EE5377**.



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: Cláudia Maria Gonçalves Meira

Setor: Diretoria de Nutrição

Telefone: 3915-5813

E-mail: nutricaootec@seguranca.mg.gov.br

Responsável pela Aprovação do Termo de Referência (Chefia Imediata): Juliana Aparecida Pereira

1. **OBJETO**

1.1. Preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, ao **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a presos e servidores públicos a serviço na unidade prisional em epígrafe.

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

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 na Unidade Prisional: **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, 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 ao Decreto Estadual nº 48.012/20, 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 12 (doze) meses.

2.4. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados ao **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, 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. **Critério de Julgamento da Proposta:** Com o fito de resguardar o interesse público, o critério de julgamento de menor preço global 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.

2.7. Os cálculos dos preços de referência do presente processo foram elaborados com base na pesquisa de mercado realizada no mês de **julho de 2021**, 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.

2.8. 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 alimentação (cardápio) deverá ser servida *indistintamente* à direção, servidores e presos da unidade e demais servidores da SEJUSP a serviço na Unidade (**exceto o prato principal, que deverá ser servido 85 [oitenta e cinco] gramas de carnes aos presos e 170 [cento e setenta] gramas de carnes aos servidores**).
- 5.4. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de 30 km entre a unidade de produção (cozinha) e a unidade prisional, salvo autorização expressa e fundamentada do Gestor do Contrato com prévia análise da Diretoria de Nutrição, subordinada à Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar, e deferimento pelo Ordenador de Despesas.
- 5.4.1. Admite-se carência de 60 (sessenta) dias, improrrogáveis, do início do fornecimento, para que a empresa fornecedora adote as providências para atender o disposto no subitem 5.4.
- 5.5. A CONTRATADA deverá informar à Diretoria de Nutrição o endereço da unidade de produção (cozinha) no início da execução contratual. Caso, durante a prestação do serviço, ocorra alteração de endereço da unidade de produção, a Diretoria de Nutrição deverá ser informada com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência.

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 Açucena I- Pres- AÇN- I.**
- 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 Açucena I- Pres- AÇN- I.**
- 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 BALCÕES 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 Açucena I- Pres- AÇN- I - 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-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.
- 6.4. **As caixas térmicas tipo marmibox, isobox/hotbox, deverão possuir tampas individualizadas para que sejam devidamente vedadas com as respectivas tampas, após o acondicionamento dos marmitex porcionados e/ou cubas e durante o transporte até as unidades atendidas. Ressaltando, que tais tampas só poderão ser retiradas das suas caixas térmicas no momento em que os marmitex/cubas forem distribuídos ao consumidor final.**

7. EQUIPE DE TRABALHO NECESSÁRIA A EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1. Quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- 7.2. 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;

- 7.3. Devem ser apresentados à Administração Pública, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados (funcionários).
- 7.3.1. É importante ressaltar a obrigação da empresa em se responsabilizar pelos exames médicos para obtenção dos laudos de saúde dos funcionários.
- 7.4. Os funcionários e presos (contratados pela empresa) 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.
- 7.5. 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.
- 7.6. Os empregados (funcionários e presos) deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.
- 7.7. Deve ser mantida a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 7.8. 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).
- 7.9. 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).
- 7.10. Contratar mão de obra carcerária para auxílio na produção da alimentação para as unidades prisionais, de acordo com a necessidade da empresa.
- 7.11. Cumprir integralmente o disposto no Termo de Compromisso, no que tange à contratação e pagamento da mão de obra carcerária.
- 7.12. Os dados contidos no modelo do Termo de Compromisso poderão sofrer alterações conforme as necessidades e/ou mudanças na Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública.

8. **PADRONIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO**

- 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. 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.
- 8.4. 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.
- 8.5. 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.
- 8.6. 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.
- 8.7. 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, se necessário, fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.
- 8.8. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 8.9. 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. 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. As refeições devem ser colocadas sobre estrados.
- 9.4. Os veículos devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 9.5. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga.
- 9.6. 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.
- 9.7. 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.
- 9.8. 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 Açucena I- Pres- AÇN- I	03

9.9. 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 licitada.

9.10. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

9.11. Cumprir o horário de distribuição estabelecido neste Termo de Referência 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 conforme os subitens 6.1.1 e 6.1.2, que dispõem sobre a Forma de Distribuição das Refeições e Lanches, para a direção, servidores e presos, até que a UAN tenha condições de produzi-los.

13. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

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 escorrendo 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 quinto 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.

13.4.2. Quando implantado, pela CONTRATADA, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

13.4.2.1. **Materiais Não Recicláveis:**

a) 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.

13.4.2.2. Materiais Recicláveis:

- a) 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).
- b) 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, se necessário, 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 **12 (doze) 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.
- 15.2. A vigência contratual de 12 (doze) meses deverá ser contada de data a data, **incluindo o primeiro e o último dia da execução contratual, que equivale a 366 dias.**

16. **LOCAL DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO**

- 16.1. Endereço da unidade prisional:
- **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I** - Rua Pedro Gonçalves de Magalhães, S N, Centro, Açucena, cep 35150-000.
- 16.2. Os horários dos fornecimentos deverão ser conforme tabela abaixo:
- **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I:**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	07:00
Almoço	11:30
Lanche da Tarde	14:30
Jantar	17:30
Lanche Noturno	19:00

- 16.3. Os horários de entrega das refeições e lanches são estabelecidos pelos diretores gerais das unidades, sendo instrumento essencial ao êxito da prestação dos serviços.
- 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 os procedimentos inerentes à distribuição das refeições, 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 - PRESOS E SERVIDORES**

- **PRESOS:** PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I
- **SERVIDORES:** PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I

17.1. **Tabelas de Especificação e Composição:**

17.1.1. **ALMOÇO:**

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

17.1.2. **JANTAR:**

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

17.1.3. **DESJEJUM:**

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

17.1.4. **LANCHE DA TARDE:**

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

17.1.5. **LANCHE NOTURNO:**

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

17.2. **Tabelas de gramagens e incidências:**

17.2.1. **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

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

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

17.2.2. **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

17.2.3. **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

17.2.3.1. 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.

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

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

17.2.4. **LANCHE NOTURNO:**

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

17.2.4.1. O leite fornecido no desjejum e no 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.

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

17.2.5. **PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR - PRESOS:**

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		
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	
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	85g
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	85g
			Assado	Acebolado	4	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	4	85g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	85g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
Embutidos	Linguiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	85g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
	Salsicha			ao molho	1	

17.2.6. PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR - SERVIDORES:

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	2	170g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Acém					
	Fraldinha			Cubo/Isca	Cozido	
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	170g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		2	170g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	170g
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	170g
			Assado	Acebolado	4	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	4	170g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	170g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
Embutidos	Linguiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	170g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	
	Salsicha			ao molho	1	

17.2.7. 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			
	Picados Cozidos		Vinagre (tomate, cebola e pimentão)	2	45g
			Abóbora	14	
			Abobrinha		
			Baroa		
			Batata		
			Beterraba		
			Brócolis		
			Cenoura		
			Chuchu		
			Couve-flor		
Ervilha					
Milho Verde					
Vagem					
Frutas	Descascadas e picadas	Laranja	1	80g	
		Melancia			
Compostas		Salpicão	1	80g	

17.2.7.1. 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.

17.2.8. **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	7	120g
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / aos quatro queijos / de frango	1	
Diversos	Purê	Batata / Misto	2	100g
	Ensofados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame	2	
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes	Legumes Diversos	2	
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce	2	
	Assada	Batata Inglesa	2	
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Couve-flor / Abobrinha	2	80g
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes	1	
	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce	1	
Farináceos	Angu / Polenta	Ao Molho / À Bolonhesa	2	80g
	Farofa / Virado	Cenoura	2	
		Couve	2	
		Ovos / Banana	2	

17.2.8.1. **O cardápio deverá ser variado de acordo com os alimentos descritos no campo especificação da tabela acima.**

17.2.9. **ARROZ - ALMOÇO/JANTAR:**

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

17.2.10. **FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR:**

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

17.2.10.1. Não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações. O arroz fornecido deverá ser Aguilhinha Tipo I e o Feijão Preto e/ou Carioquinha Tipo I. Sendo vedado "Feijão Fora do Tipo", a exemplo o "Feijão Bandinha".

17.2.11. **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
	Doce de Leite		
	Pé de Moleque		
	Paçoca		

17.2.12. **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

- 17.2.12.1. **OBSERVAÇÕES PARA AS FRUTAS DO CARDÁPIO:**
- 17.2.12.2. **O PESO DA MELANCIA É SEM A CASCA.**
- 17.2.12.3. **A LARANJA DEVERÁ SER FORNECIDA DESCASCADA.**
- 17.2.12.4. **A GRAMATURA DO MAMÃO É SEM A CASCA E SEMENTE.**
- 17.2.12.5. **OUTRAS FRUTAS PODERÃO SER ADICIONADAS NO CARDÁPIO DE ACORDO COM A SAZONALIDADE, DURANTE O PERÍODO DA SAFRA, DESDE QUE PREVIAMENTE APROVADO PELA NUTRICIONISTA DA DIRETORIA DE NUTRIÇÃO.**

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) na quantidade, na composição, na incidência, gramaturas e especificações constantes 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 na Unidade: **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I.**
- 18.1.2. Preparar e produzir a alimentação (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 Açucena I- Pres- AÇN- I**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais e os tipos de refeições.
- 18.1.3. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição das refeições e lanches, para atendimento dos servidores, presos e demais servidores da SEJUSP a serviço na Unidade, conforme especificações constantes item 16 - LOCAL DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO.
- 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 Açucena I- Pres- AÇN- I.**
- 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 Açucena I- Pres- AÇN- I.**
- 18.1.12. 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.
- 18.1.13. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.
- 18.1.14. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.
- 18.1.15. 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.
- 18.1.16. 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.
- 18.1.17. Instalar 1 balança digital eletrônica, certificada pelo INMETRO, na UAN produtora de refeições e lanches, a fim de pesar cada marmitex produzido.
- 18.1.18. 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.
- 18.1.19. 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.
- 18.1.20. 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:

	lanches aos internos, na unidade:
Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I	03

- 18.1.22. Utilizar mão de obra dos internos, recrutados pela CTC das Unidades, na distribuição dos lanches e refeições.
- 18.1.23. Providenciar para que todos os funcionários sejam portadores de carteira de saúde atualizada.
- 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. 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 reposto.
- 18.1.33. 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.
- 18.1.34. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Domingo de Páscoa, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.
- 18.1.35. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.
- 18.1.36. 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.
- 18.1.37. 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.
- 18.1.38. 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.
- 18.1.39. 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.
- 18.1.40. 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.
- 18.1.41. 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.
- 18.1.42. 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 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.
- 18.1.43. 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.
- 18.1.44. 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.

- 18.1.45. 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.
- 18.1.46. É vedada a identificação prévia das refeições fornecidas diariamente pela CONTRATADA, salvo no caso de dietas especiais.
- 18.1.47. Participar de reuniões com a CONTRATANTE sempre que convocado, com vistas à tratativas que se refira a fiel e melhor execução do contrato.
- 18.1.48. Os dados contidos no modelo do Termo de Compromisso poderão sofrer alterações conforme as necessidades e/ou mudanças na Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública.

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 18.1.41 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 no SIGA.
- 19.5.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica no SIGA.
- 19.5.4. Aprovar somente as faturas de prestação de serviços em relação às refeições e aos lanches prontos efetivamente fornecidos.
- 19.5.5. Validar o "Questionário Diário" e a "Grade Mensal" e o "Espelho de Nota Fiscal" referentes ao fornecimento de alimentação no SIGA, verificando e ratificando de acordo com os quantitativos de refeições e lanches prontos efetivamente fornecidos;
- 19.5.6. Rejeitar no todo ou em parte o recebimento de refeições e lanches prontos, se consideradas em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta definitiva da CONTRATADA.
- 19.5.7. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA, podendo:
- 19.5.7.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições e lanches prontos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias para consumo.
- 19.5.7.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 19.5.7.3. 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. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato por parte da CONTRATANTE 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. O licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do site www.compras.mg.gov.br, concomitante com a Proposta Comercial, no campo "arquivos da proposta", 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 mínima de (50% [cinquenta por cento] do quantitativo licitado), qual seja: 191,93 (cento e noventa e um, noventa e três refeições/diárias), considerando que o quantitativo total de refeições licitado é de 383,86 (trezentos e oitenta e três, oitenta e seis refeições/diárias), e em 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 Art. 15 da Instrução Normativa nº 5/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão:

Art. 15. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

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), da pessoa jurídica, atualizado e dentro do prazo de validade, conforme a Resolução CFN nº 378/2005, e de Atestado de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável técnico que possui vínculo empregatício com o licitante.

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 Emprego 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 da pessoa jurídica** (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. **Qualificação Econômica e Financeira:**

21.3.1. 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;

21.3.2. 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).

21.3.2.1. 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.

21.3.3. 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.

21.3.4. 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 edital.

21.3.5. 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.

21.3.6. 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:

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

21.3.7. No caso de o fornecedor apresentar resultado inferior a 1 (um), em qualquer um dos índices apresentados no item 21.3.6, o mesmo deverá apresentar comprovação do valor do patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) sobre o valor do lance vencedor.

21.4. **Declarações:**

21.4.1. 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 o 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): **1451.06.421.145.4423.0001.339039-03.0.27.1, 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:** 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. Subsidiar os procedimentos de compra, alterações e prorrogações contratuais, no que concerne ao custo das refeições e demandas nutricionais;

25.1.2. Supervisionar as atividades referentes à fiscalização do serviço de alimentação, no âmbito da ciência da nutrição;

25.1.3. Inspeccionar as Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN da contratada, no que tange às normas de controle sanitário;

25.1.4. Padronizar a qualidade da alimentação nos termos da legislação vigente;

25.1.5. Subsidiar a tomada de decisões relacionada à prestação do serviço de alimentação.

25.2. **Competências do gestor e dos fiscais do contrato conforme o contrato:** A execução do contrato será acompanhada pelo(a) Diretor(a) Geral da Unidade Prisional: **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, ora denominado(a) Gestor(a), que deverá designar, no mínimo, 2 (dois) servidores para exercer a função de fiscal do contrato, conforme as exigências contidas no inc. III do art. 58 e §§ 1º e 2º, do art. 67 da Lei Federal 8.666 de 1993, cabendo-lhes:

25.2.1. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida no SIGA;

25.2.2. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica no SIGA;

25.2.3. Aprovar somente as faturas de prestação de serviços em relação às refeições e aos lanches prontos efetivamente fornecidos;

25.2.4. Validar o "Questionário Diário" e a "Grade Mensal" e o "Espelho de Nota Fiscal" referentes ao fornecimento de alimentação no SIGA, verificando e ratificando de acordo com os quantitativos de refeições e lanches prontos efetivamente fornecidos;

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

25.2.6. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA, podendo:

25.2.6.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições e lanches prontos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias para consumo;

25.2.6.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

25.2.7. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato por parte da CONTRATANTE não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.

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, Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012 e no Decreto Estadual nº 48.012/20, de 22 de julho de 2020, 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 e art. 49 do Decreto Estadual 48.012/2020;

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 Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP e no Cadastro Geral de Fornecedores no âmbito da administração direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo de Minas Gerais - CAGEF.

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 concluído 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

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						4
Preparações com Filé de Peito Grelhado / Frito						4

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
Purê						2
Ensopados						
Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes						
Sautê						
Assada						
Refogados					2	

	Sufê					1
	Fritos					1

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 Cenoura						2
Preparação com farofa/virado Couve						2
Preparação com farofa/virado Ovos/Banana						2

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				6
Preparações com Legumes	Ralado Cru	Beterraba				8
		Cenoura				
	Picado Cru	Rabanete				
		Tomate				5
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)				2
	Picados Cozidos	Abóbora				14
		Abobrinha				
		Baroa				
		Batata				
		Beterraba				
		Brócolis				
		Cenoura				
		Chuchu				
	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
Café						
Leite						

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA - PRESOS

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		

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA - SERVIDORES

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	SENTENCIADOS 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 (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 Previstos de Consumo de cada unidade (responsável pelo preenchimento) - 12 (doze) meses.**

UNIDADE I											
SEM ICMS*											
PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I				QUANTIDADE				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO			
				SEM ANUAL							
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo 12 meses	
Desjejum	155		R\$ -	775	155	155	1085	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	155		R\$ -	775	155	155	1085	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	155		R\$ -	775	155	155	1085	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	155		R\$ -	775	155	155	1085	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									2 dias	R\$ -	
									366 dias**	R\$ -	
SEM ICMS											
FUNÇÃOÁRIOS/DESCENTRALIZADO											
PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I				QUANTIDADE				FUNÇÃOÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEM ANUAL							
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo 12 meses	
Desjejum	20		R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	30		R\$ -	150	20	20	190	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	30		R\$ -	150	20	20	190	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	10		R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$ -	
Plantão	10		R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									2 dias	R\$ -	
									366 dias**	R\$ -	
COM ICMS											
FUNÇÃOÁRIOS/DESCENTRALIZADO											
PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I				QUANTIDADE				FUNÇÃOÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEM ANUAL							
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo 12 meses	
Desjejum	20		R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	30		R\$ -	150	20	20	190	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	30		R\$ -	150	20	20	190	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	10		R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$ -	
Plantão	10		R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									2 dias	R\$ -	
									366 dias**	R\$ -	
										CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS R\$ -	
										CUSTO TOTAL 12 MESES COM ICMS* R\$ -	

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

** 366 dias refere-se à vigência contratual de 12 meses, contado de data a data.

- Observação: Considerando que o Desjejum e Lanche Noturno dos servidores se referem às mesmas refeições, os valores constantes na planilha da proposta comercial deverão ser os mesmos.

29. COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA ALIMENTAÇÃO DOS PRESOS

PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I		Desjejum (R\$)	Almoço (R\$)	Lanche da Tarde (R\$)	Jantar (R\$)		
Matéria Prima	Alimentar	1,0723	3,4296	0,7450	2,9934		
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	0,0300	0,7600	0,0300	0,5000	
		Descartáveis para Preparo	0,0030	0,0096	0,0021	0,0084	
		Materiais de Limpeza	0,0643	0,2058	0,0447	0,1796	
Mão-de-Obra		0,7336	2,3465	0,5097	2,0481		
Despesas Diversas	Área Física	0,0241	0,0772	0,0168	0,0674		
	Controle Integrado de Pragas	0,0012	0,0038	0,0008	0,0033		
	Equipamentos	0,0385	0,1231	0,0267	0,1075		
	Utensílios	0,0059	0,0189	0,0041	0,0165		
	Água e Esgoto	0,0506	0,1618	0,0351	0,1412		
	Energia	0,0322	0,1029	0,0224	0,0898		
	Gás	0,0488	0,1561	0,0339	0,1362		
	Análise Microbiológica dos Alimentos	0,0013	0,0041	0,0009	0,0036		
	Transporte	0,0176	0,0562	0,0122	0,0491		
Custo Total sem BDI		2,1234	7,4555	1,4845	6,3440		
BDI (SENTENCIADO)	Despesas Indiretas	0,1234	0,4332	0,0862	0,3686		
	Lucro	0,1618	0,5680	0,1131	0,4833		
	PIS	0,0178	0,0625	0,0124	0,0532		
	COFINS	0,0822	0,2885	0,0574	0,2455	Diária per capita	
Custo Total com BDI		2,5100	8,8100	1,7500	7,4900	R\$ 20,56	

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA ALIMENTAÇÃO DOS SERVIDORES

PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I		Desjejum (R\$)	Almoço (R\$)	Lanche da Tarde (R\$)	Jantar (R\$)	Lanche Noturno (R\$)
Matéria Prima	Alimentar	1,0723	5,0702	0,7450	4,6340	1,0723

Não Alimentar	Descartáveis Individuais	0,0300	0,7600	0,0300	0,5000	0,0300	
	Descartáveis para Preparo	0,0030	0,0142	0,0021	0,0130	0,0030	
	Materiais de Limpeza	0,0643	0,3042	0,0447	0,2780	0,0643	
Mão-de-Obra		0,5019	2,3730	0,3487	2,1688	0,5019	
Despesas Diversas	Área Física	0,0241	0,1141	0,0168	0,1043	0,0241	
	Controle Integrado de Pragas	0,0012	0,0056	0,0008	0,0051	0,0012	
	Equipamentos	0,0385	0,1820	0,0267	0,1664	0,0385	
	Utensílios	0,0059	0,0279	0,0041	0,0255	0,0059	
	Água e Esgoto	0,0331	0,1565	0,0230	0,1430	0,0331	
	Energia	0,0210	0,0995	0,0146	0,0910	0,0210	
	Gás	0,0319	0,1510	0,0222	0,1380	0,0319	
	Análise Microbiológica dos Alimentos	0,0013	0,0061	0,0009	0,0056	0,0013	
Transporte	0,0176	0,0832	0,0122	0,0760	0,0176		
Custo Total sem BDI		1,8461	9,3473	1,2918	8,3486	1,8461	
BDI (Servidor sem ICMS)	Despesas Indiretas	0,1073	0,5431	0,0751	0,4851	0,1073	
	Lucro	0,1406	0,7121	0,0984	0,6360	0,1406	
	PIS	0,0155	0,0784	0,0108	0,0700	0,0155	
	COFINS	0,0714	0,3617	0,0500	0,3230	0,0714	Diária per capita
Custo Total com BDI		2,1800	11,0400	1,5300	9,8600	2,1800	R\$ 26,79
BDI (Servidor com ICMS)	Despesas Indiretas	0,1073	0,5431	0,0751	0,4851	0,1073	
	Lucro	0,1406	0,7121	0,0984	0,6360	0,1406	
	PIS	0,0155	0,0784	0,0108	0,0700	0,0155	
	COFINS	0,0714	0,3617	0,0500	0,3230	0,0714	
	ICMS	0,2000	1,0126	0,1400	0,9044	0,2000	Diária per capita
Custo Total com BDI		2,3800	12,0600	1,6700	10,7700	2,3800	R\$ 29,26

Inclui-se no valor da mão de obra todos os encargos incidentes, EPIs e uniformes.

* O BDI (Benefício e Despesas Indiretas) é composto por benefício (lucro) despesas indiretas (administração central e seguros) e despesas fiscais (PIS e COFINS para presos e PIS, COFINS e ICMS para servidores).

30. VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

UNIDADE I											
SEM ICMS *											
PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I				QUANTIDADE				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	12 meses	
Desjejum	155	R\$ 2,51	R\$ 389,05	775	155	155	1085	R\$ 2.723,35	52	R\$ 141.614,20	
Almoço	155	R\$ 8,81	R\$ 1.365,55	775	155	155	1085	R\$ 9.558,85	52	R\$ 497.060,20	
Lanche	155	R\$ 1,75	R\$ 271,25	775	155	155	1085	R\$ 1.898,75	52	R\$ 98.735,00	
Jantar	155	R\$ 7,49	R\$ 1.160,95	775	155	155	1085	R\$ 8.126,65	52	R\$ 422.585,80	
		R\$ 20,56	R\$ 3.186,80					R\$ 22.307,60	364 dias	R\$ 1.159.995,20	
									2 dias	R\$ 6.373,60	
									366 dias**	R\$ 1.166.368,80	
SEM ICMS											
PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	12 meses	
Desjejum	20	R\$ 2,18	R\$ 43,60	100	20	20	140	R\$ 305,20	52	R\$ 15.870,40	
Almoço	30	R\$ 11,04	R\$ 331,20	150	20	20	190	R\$ 2.097,60	52	R\$ 109.075,20	
Lanche	30	R\$ 1,53	R\$ 45,90	150	20	20	190	R\$ 290,70	52	R\$ 15.116,40	
Jantar	10	R\$ 9,86	R\$ 98,60	50	10	10	70	R\$ 690,20	52	R\$ 35.890,40	
Plantão	10	R\$ 2,18	R\$ 21,80	50	10	10	70	R\$ 152,60	52	R\$ 7.935,20	
		R\$ 26,79	R\$ 541,10					R\$ 3.536,30	364 dias	R\$ 183.887,60	
									2 dias	R\$ 1.082,20	
									366 dias**	R\$ 184.969,80	
COM ICMS											
PRESÍDIO DE AÇUCENA I – PRES-AÇN-I				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	12 meses	
Desjejum	20	R\$ 2,38	R\$ 47,60	100	20	20	140	R\$ 333,20	52	R\$ 17.326,40	
Almoço	30	R\$ 12,06	R\$ 361,80	150	20	20	190	R\$ 2.291,40	52	R\$ 119.152,80	
Lanche	30	R\$ 1,67	R\$ 50,10	150	20	20	190	R\$ 317,30	52	R\$ 16.499,60	
Jantar	10	R\$ 10,77	R\$ 107,70	50	10	10	70	R\$ 753,90	52	R\$ 39.202,80	
Plantão	10	R\$ 2,38	R\$ 23,80	50	10	10	70	R\$ 166,60	52	R\$ 8.663,20	
		R\$ 29,26	R\$ 591,00					R\$ 3.862,40	364 dias	R\$ 200.844,80	
									2 dias	R\$ 1.182,00	
									366 dias**	R\$ 202.026,80	
									CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS		R\$ 1.351.338,60
									CUSTO TOTAL 12 MESES COM ICMS*		R\$ 1.368.395,60

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

** 366 dias refere-se à vigência contratual de 12 meses, contado de data a data.

- Observação: Considerando que o Desjejum e Lanche Noturno dos servidores se referem às mesmas refeições, os valores constantes na planilha da proposta comercial deverão ser os mesmos.



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Aparecida Pereira, Diretor (a)**, em 24/08/2021, às 11:45, 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 **Claudia Maria Gonçalves Meira, Servidor(a) Público(a)**, em 24/08/2021, às 12:05, 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 **34138272** e o código CRC **373BF920**.

Referência: Processo nº 1450.01.0138709/2021-92

SEI nº 34138272



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

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 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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: **XXXXXXXXXX**.

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



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 **XXXXXXXXXX**, de 20**XX**.

LOUISE BERNARDES DE QUEIROZ PEIXOTO FRANÇA

Superintendente de Humanização do Atendimento

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Diretor Geral do Presídio **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Parceiro **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**



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

Versão v.20.09.2020.

SEJUSP/DCO

Belo Horizonte, 16 de setembro de 2021.

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 menor, a partir dos 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

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)

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS

A _____, CNPJ n°. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que está ciente das condições contidas neste edital e seus anexos.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

A _____, CNPJ n°. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Maduro de Azevedo, Superintendente de Infraestrutura e Logística**, em 21/09/2021, 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 **35309621** e o código CRC **B0B8C89B**.



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.08.09.2021.

Processo nº 1450.01.0138709/2021-92

ANEXO V

TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____, DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO, PRODUÇÃO E FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES E LANCHES PRONTOS, NA FORMA TRANSPORTADA, AO PRESÍDIO DE AÇUCENA I- PRES- AÇN- I, EM LOTE ÚNICO, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, A PRESOS E SERVIDORES PÚBLICOS A SERVIÇO NA UNIDADE PRISIONAL EM EPÍGRAFE, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

O Estado de Minas Gerais, por meio 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 Assessor Orçamentário e Financeiro do Departamento Penitenciário de Minas Gerais, Sr. **CARLOS VINÍCIUS DE SOUZA FIGUEIREDO**, portador da Carteira de Identidade RG MG – 6.357.830, inscrito no CPF sob o nº 068.577.546-16, nos termos da [Resolução SEJUSP nº 155, de 24 de Junho de 2021, publicada dia 26 de Junho de 2021](#), e do Ato de Atribuição, publicado no dia 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 representada pelo Sr(a). _____, inscrito(a) no CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 189/2021**, que será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Estadual nº 48.012/2020, Decreto 47.795/2019 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/1993, 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 serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, ao **Presídio de Açucena I- Pres- AÇN- I**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a presos e servidores públicos a serviço na unidade prisional em epígrafe, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão nº 189/2021 e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. 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

1.4. 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.

1.5. O contrato será celebrado nas quantidades apresentadas no Anexo I - Termo de Referência, sob demanda, salientando-se que se trata de um contrato estimativo, que não obriga a execução total do contrato.

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 e horários.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. Este contrato tem vigência por **12 (doze) meses**, a partir da publicação do 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.

3.2. A vigência contratual de 12 (doze) meses deverá ser contada de data a data, **incluindo o primeiro e o último dia da execução contratual, que equivale a 366 dias.**

4. **CLÁUSULA QUARTA – PREÇO**

4.1. O valor total da contratação é de R\$ 1.368.395,60 (Um Milhão Trezentos e Sessenta e Oito Mil Trezentos e Noventa e Cinco Reais e Sessenta 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 realizados.

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:

1451.06.421.145.4423.0001.339039-03.0.27.1, referente ao exercício financeiro vigente.

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 e no Termo de Referência.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

7.1. 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.

7.1.1. O direito a que se refere o item 7.1 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.

7.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.1.

7.1.3. Desde que devidamente justificado e expressamente previsto no termo aditivo, o direito ao reajuste poderá ser exercido em momento posterior, até o encerramento do vínculo contratual.

7.2. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pela CONTRATADA, observando-se o prazo prescricional de 5 anos.

8. **CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO**

8.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Representante /Comissão especialmente designado pela CONTRATANTE no Termo de Designação de Gestor e Fiscal, na forma estabelecida pelo 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, deve ser encaminhada à Controladoria Geral do Estado - CGE para denúncia à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ANTINEPOTISMO

12.1. É vedada a execução de serviços por empregados que sejam cônjuges, companheiros ou que tenham vínculo de parentesco em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau com agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, salvo se investidos por concurso público.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Edital e 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 – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. A CONTRATADA, obriga-se, sempre que aplicável, a atuar no presente Contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

15.2. À CONTRATANTE reserva-se o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com as obrigações para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

15.3. Compete à CONTRATADA:

15.3.1. notificar a CONTRATANTE, por meio eletrônico, acerca de qualquer incidente de segurança detectado no âmbito da execução deste contrato que implique vazamento de dados pessoais, em até 2 (dois) dias úteis contados de sua ocorrência;

15.3.2. responder, em até 2 (dois) dias úteis, os pedidos de informações e de providências porventura apresentados pela CONTRATANTE nos termos da subcláusula 16.2;

15.3.3. fazer uso dos dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados;

15.3.4. guardar sigilo sobre os dados pessoais obtidos em decorrência do cumprimento deste contrato, sendo-lhe vedado o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONTRATANTE.

15.4. Em caso de descumprimento das disposições deste contrato e da LGPD, a CONTRATADA responderá pelos danos ou prejuízos a que der causa, observado o devido processo administrativo.

15.5. A CONTRATADA se compromete a não usar os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE para fins diversos daqueles estabelecidos no objeto deste contrato, sendo vedado o tratamento posterior de forma incompatível com as finalidades de tratamento acordadas.

15.6. A CONTRATADA se compromete a guardar sigilo sobre os dados pessoais obtidos em decorrência do cumprimento do contrato, sendo vedado à CONTRATADA compartilhar os dados pessoais fornecidos pela CONTRATANTE, sem a expressa autorização desta.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - ALTERAÇÕES**

16.1. 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.

16.1.1. 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.

16.1.2. 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.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS.**

17.1. 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.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO**

18.1. 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.

18.1.1. A publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamentos na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Administração até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, qualquer que seja o seu valor, ainda que sem ônus, ressalvado o disposto no art. 26 da Lei Federal 8.666/93.

19. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO**

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

E por estarem ajustadas, firmam as partes este instrumento assinado eletronicamente.

CARLOS VINÍCIUS DE SOUZA FIGUEIREDO

Assessor Orçamentário e Financeiro

Departamento Penitenciário de Minas Gerais - DEPEN/MG

CONTRATADA

Documento assinado eletronicamente por **Tiago Maduro de Azevedo, Superintendente de Infraestrutura e Logística**, em 21/09/2021, 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 **35309691** e o código CRC **ED4104B1**.



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;



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

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;

anterior: 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 descumpra obrigações normativas ou contratuais; multa: sanção administrativa de natureza pecuniária considerada de grau médio, podendo ser aplicada em conjunto com as demais;



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

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.



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 Sicafe 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;



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