



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

Versão v.20.08.2019.

Processo SEI nº 1450.01.0101960/2019-11

MINUTA DE EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 216/2019
PROCESSO DE COMPRA Nº 1451044 - 216/2019

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

Tipo: MENOR PREÇO

Licitação com participação ampla

Objeto: Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches dentro das instalações da Unidade Prisional (UP): **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade (CRGPL)**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a presas e servidores públicos a serviço na Unidade.

Itens do Mapa de Compras:

Nº	Código do Item	Descrição do Item de Material
1	000007064	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA
2	000007056	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADOS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA

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.

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

RECIBO

A Empresa _____ CNPJ nº. _____, retirou o Edital do Pregão acima referenciado e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações pelo e-mail:

_____.

_____, aos ____ / ____ / ____

(Assinatura)

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

Para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário.

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

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

ÍNDICE

EDITAL

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

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO (DOC. SEI Nº 7311882)

ANEXO DE EDITAL II - MODELOS DE DECLARAÇÕES (DOC. SEI Nº7580696)

ANEXO DE EDITAL III - MINUTA DE CONTRATO (DOC. SEI Nº 7581080)

1. PREÂMBULO

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - SEJUSP, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, em sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br, para preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches dentro das instalações da Unidade Prisional (UP): **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade (CRGPL)**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos termos da **Lei Federal nº 10.520**, de 17 de Julho de 2002 e da **Lei Estadual nº. 14.167**, de 10 de Janeiro de 2002 e do **Decreto Estadual nº 44.786**, de 19 de Abril de 2008.

Este pregão será amparado pela **Lei Complementar nº. 123**, de 14 de dezembro de 2006 e pelas **Leis Estaduais nº. 13.994**, de 18 de setembro de 2001, nº. 20.826, de 31 de julho de 2013, nº 23.304, de 30 de maio de 2019, pelos **Decretos Estaduais nº. 45.902**, de 27 de janeiro de 2012, nº 47.437, de 26 de junho de 2018, nº 46.559, de 16 de julho de 2014, nº. 47.524, de 6 de novembro de 2018, nº. 37.924, de 16 de maio de 1996, pelas **Resoluções Conjuntas SEPLAG / SEF nº. 3.458**, de 22 de julho de 2003 e nº 8.898 de 14 de junho 2013, pela **Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMGN.º 9.576**, de 6 de julho 2016, pela **Resolução SEPLAG nº 93**, de novembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, a **Lei Federal nº 8.666**, de 21 de Junho de 1993, e as condições estabelecidas nesse edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante e inseparável para todos os efeitos legais.

1.1. O pregão será realizado pelo Pregoeiro Renato Gonçalves Silva, designado por meio da Resolução SEJUSP nº 1, de 19 de julho de 2019, e Equipe de Apoio constituída pelos seguintes servidores: Angelo Fernando Van Doornik, Leandro David Metzker, Ludmila do Rosário Moraes e Sabrina Aparecida Batista.

1.1.1. Em caso de impossibilidade de comparecimento do pregoeiro indicado no item anterior, atuará como seu substituto a pregoeira Vanessa Ester Profeta da Luz, designada por meio da Resolução SEJUSP nº 1, de 19 de julho de 2019 .

1.2. A sessão de pregão terá início no dia **30/10/2019, às 10:00 horas**.

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

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

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a "Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches dentro das instalações da Unidade Prisional (UP): **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade (CRGPL)**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I, e de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.2. As refeições deverão ser destinadas a presas e servidores públicos a serviço nas Unidades.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5. **NÃO PODERÃO PARTICIPAR** as empresas que:

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

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

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

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

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

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

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

4.5.8. Estiverem reunidas em consórcio;

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

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Para acesso ao sistema eletrônico o fornecedor deverá credenciar-se, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de

novembro de 2018, por meio do site **www.compras.mg.gov.br**, na opção **Cadastro de Fornecedores**, no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da sessão do Pregão.

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

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

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

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

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

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

6. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

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

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

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

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

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

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

6.6.1. O preço global proposto deverá atender à totalidade da quantidade exigida por lote, não sendo aceitas aquelas que contemplem apenas parte do objeto.

6.6.2. Na proposta de cada fornecedor participante, deverão ser informados elementos mínimos para identificação do produto ofertado, no tocante a marca e o modelo, em campo próprio do Sistema.

6.7. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da CONTRATADA.

6.8. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

6.9. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais que forem isentos do ICMS, conforme dispõe o Decreto nº 43.080/2002, deverão informar na proposta os valores com e sem ICMS.

6.9.1. Os fornecedores mineiros deverão informar nas propostas enviadas, pelo sistema eletrônico, as informações relativas ao produto e ao preço resultante da dedução do ICMS, conforme Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458/2003, alterada pela Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 4.670, de 2014.

6.9.2. A classificação das propostas, etapa de lances, o julgamento dos preços, a adjudicação e a homologação serão realizados a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

6.9.3. Os fornecedores mineiros não optantes pelo Simples Nacional farão suas propostas conforme o disposto nos subitens 6.9.1 e 6.9.2.

6.9.4. O disposto nos subitens 6.9.1 e 6.9.2 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

6.9.5. Os fornecedores mineiros de que trata o subitem 6.9.3 deverão anexar às suas propostas comerciais a ficha de inscrição estadual, na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o pregoeiro, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

6.9.6. O fornecedor mineiro, caso seja vencedor, deverá enviar, juntamente com os documentos de habilitação, sua proposta comercial assinada e atualizada com os valores finais ofertados durante a sessão deste Pregão, informando na proposta, além do preço resultante da dedução do ICMS, o preço com ICMS.

7. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO

7.1. No horário indicado no Preâmbulo deste Edital o Pregoeiro iniciará a sessão pública do pregão eletrônico com a análise das propostas comerciais.

7.1.1. As propostas comerciais serão analisadas, preservado o sigilo do licitante, quanto ao atendimento das especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo ou contenham vícios insanáveis.

7.1.2. A análise da proposta que trata o item anterior é uma análise prévia, e não poderá implicar quebra de sigilo do fornecedor, bem como não exige a Administração da verificação de sua conformidade com todas as especificações contidas neste edital e seus anexos, quando da fase de aceitabilidade da proposta do licitante detentor do menor preço para cada lote.

7.1.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

7.2. DOS LANCES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3. DO JULGAMENTO

7.3.1. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL, apurado de acordo com a Anexo I.

7.3.2. Encerrada a etapa de lances, convocar-se-á o beneficiário do Decreto 47.437, de 26 de junho de 2018 detentor da melhor proposta dentre aquelas que estejam na situação de empate, ou seja, cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) em relação ao valor apresentado pelo proponente vencedor, para que apresente novo lance, inferior ao melhor lance, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

- 7.3.2.1. Realizado novo lance, nos termos do subitem anterior, o pregoeiro examinará a aceitabilidade deste, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.3.2.2. Sendo aceitável a nova oferta de preço, a confirmação das condições habilitatórias do beneficiário obedecerá ao procedimento previsto no item 7.3.9.
- 7.3.2.3. Se o beneficiário não apresentar proposta de preços ou não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro convocará os beneficiários remanescentes que estiverem na situação de empate prevista no subitem 7.3.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 7.3.2.4. Caso não haja beneficiário dentro da situação de empate ou não ocorra a apresentação de novo lance ou não sejam atendidas as exigências documentais de habilitação, será classificado provisoriamente em primeiro lugar o licitante originalmente detentor da melhor oferta.
- 7.3.2.5. O disposto no item 7.3.2 somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por um dos beneficiários do subitem 4.3.
- 7.3.3. Definida a ordem de classificação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da melhor oferta, quanto ao objeto e ao valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.3.4. A proposta cujo preço unitário de item do lote estiver acima do custo unitário do item relacionado na planilha de referência da Administração (ou do item individualmente considerado, superior a qualquer dos lances apresentados), poderá ter seus valores adequados das seguintes formas:
- 7.3.4.1. Aplicação de desconto percentual linear nos preços unitários da proposta inicial, calculado a partir da diferença entre o valor global da proposta vencedora e o valor global da respectiva proposta inicial, dividida pelo valor global inicial;
- 7.3.4.2. Readequação não linear dos preços unitários, a critério do licitante, respeitado como limite máximo o valor global final ofertado, desde que os preços unitários finais sejam menores ou iguais aos preços unitários da proposta inicial;
- 7.3.5. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.
- 7.3.6. Caso haja apenas uma proposta, esta será aceita desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação.
- 7.3.7. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.
- 7.3.7.1. Caso o pregoeiro entenda que o preço é inexequível, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.
- 7.3.7.2. Para demonstração da exequibilidade do preço ofertado, conforme estabelece o inciso XVII do art. 12 do Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008, serão admitidos:
- 7.3.7.2.1. Planilha de custos elaborada pelo licitante, sujeita a exame pela Administração e;
- 7.3.7.2.2. Documento que comprove contratação em andamento com preços semelhantes;
- 7.3.7.3. Verificada a inexequibilidade do preço, o pregoeiro poderá convocar os licitantes detentores das ofertas imediatamente superiores, na ordem de classificação, para apresentação da documentação e da proposta comercial.
- 7.3.8. O pregoeiro, via 'chat', deverá negociar com o autor da melhor oferta com vistas à redução do preço;

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

7.3.10. O licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar cópia da documentação de habilitação e a proposta comercial atualizada com os valores e descontos negociados no pregão, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, nos termos da Lei 13.726/2018, da seguinte forma:

7.3.10.1. Cópia autenticada em cartório - para o seguinte endereço: PROTOCOLO GERAL – Rodovia Papa João Paulo II, 4.001 – Ed. Gerais – 1º andar – Bairro Serra Verde – Belo Horizonte/MG – CEP 31.630-901 (**a/c do Pregoeiro da Diretoria de Compras (DCO), Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública**), no horário de 09h00 (nove horas) às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos), em envelopes separados, lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote);

7.3.10.2. Cópia simples - cabendo ao agente administrativo realizar a conferência e autenticação mediante a comparação entre o original e a cópia, no seguinte endereço: Rodovia Papa João Paulo II, 4.001 – Ed. Minas – 4º andar – Bairro Serra Verde – Belo Horizonte/MG – CEP 31.630-901 (**a/c do Pregoeiro da Diretoria de Compras (DCO), Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública**), no horário de 09h00 (nove horas) às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos).

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

8.1. O licitante detentor do menor preço deverá enviar, após solicitação do pregoeiro, as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial devidamente preenchidas e em formato Excel, conforme demonstrado nos itens 16, 17 e 19 do Termo de Referência para cada item do objeto, quando ali discriminado, através do e-mail licitacaodco@seap.mg.gov.br.

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que

impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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

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

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

9.3. **REGULARIDADE JURÍDICA:**

9.3.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais e das declarações constantes no ANEXO II deste Edital.

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

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

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

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

9.4. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.5. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

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

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

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

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

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

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

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

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a longo prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a longo prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.5.7. No caso de o fornecedor apresentar resultado inferior a 1 (um), em qualquer um dos índices apresentados no item 8.5.6, o mesmo deverá apresentar comprovação do valor do patrimônio líquido mínimo de 10 % (dez por cento) sobre o valor do lance vencedor.

9.6. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

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

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

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

9.6.1.3. O atestado de capacidade técnica deverá ter sido registrado no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, nos termos da Resolução CFN nº 378/2005 e Resolução CFN nº 510/2012.

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

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

9.6.1.6. Os atestados deverão conter:

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

9.6.1.6.2. Local e data da emissão.

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

9.6.1.6.4. Período da execução da atividade.

9.6.2. Demais documentos exigidos nos itens 16, 17 e 19 do Termo de Referência para cada item do objeto, quando ali discriminado, em formato excel.

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

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

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

9.7. **DECLARAÇÕES:**

9.7.1. Serão exigidas as declarações abaixo, cuja sugestão de modelo para os itens 9.7.1.1 a 9.7.1.2 seguem anexas a este edital, documento (7580696) e sugestão para o subitem 9.7.1.3 encontra-se no Anexo I- Termo de Referência.

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

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

9.7.1.3. Fica facultada a visita técnica, na unidade onde serão preparadas as refeições, conforme disposição do item 12 do Termo de Referência.

I - Caso o licitante optar pela realização da visita, é obrigatória a apresentação do "Certificado de Visita Técnica", observado o disposto no Termo de Referência, bem como, o local onde serão executados os serviços objeto da licitação.

II - Caso o licitante optar por não realizar a visita técnica, fica obrigatório a entrega de declaração de "Ciência das Condições Locais", de acordo com art. 30, inciso III, da Lei 8.666/93, na qual o interessado assume o ônus da impossibilidade de alegação posterior de desconhecimento das condições locais e demais aspectos técnicos da execução do objeto.

9.8. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.8.6. Também serão analisadas para habilitação as exigências de natureza técnica constantes no Anexo I, parte integrante deste instrumento convocatório.

10. DOS RECURSOS

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

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

10.3. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante documento protocolizado junto ao PROTOCOLO GERAL – Rodovia Papa João Paulo II, 4.001 – Ed. Gerais – 1º andar – Bairro Serra Verde – Belo Horizonte/MG – CEP 31.630-901 **(a/c do Pregoeiro da Diretoria de Compras (DCO), Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública)**, no horário de 09h00min (nove horas) às 17h30min (dezesete horas e trinta minutos), em envelopes separados, lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observados os prazos previstos no item 10.1.

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

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

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

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

10.6.1. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

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

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

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

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

11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o pregoeiro solicitará, via "chat" ao licitante detentor da melhor oferta, as fichas técnicas, planilhas de composição de custo e proposta comercial atualizadas e assinadas no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, para o seguinte endereço: PROTOCOLO GERAL – Rodovia Papa João Paulo II, 4.001 – Ed. Gerais – 1º andar – Bairro Serra Verde – Belo Horizonte/MG – CEP 31.630-901 (a/c a/c do **Pregoeiro da Diretoria de Compras (DCO), Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública**), no horário de 09h00 (nove horas) às 17h30min (dezesete horas e trinta minutos), em envelopes separados, lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote).

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

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

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

12. DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

12.1.3.1. Feita a negociação e comprovados os requisitos de habilitação, o licitante deverá firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sem

prejuízo das sanções previstas no Edital e das demais cominações legais, conforme disposto no art. 18, §2º do Decreto Estadual nº 44.786, de 18 de abril de 2008.

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

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

13. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. Fica vedada a subcontratação do objeto, não sendo considerada, para tal fim, a manufatura dos pães.

14. **DO PAGAMENTO**

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

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

14.1.2. A Administração receberá o Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica (DANFE) juntamente com o objeto e deverá realizar a verificação da validade da assinatura digital e a autenticidade do arquivo digital da 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.

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

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

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

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

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

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

15. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.1.1. advertência por escrito;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.8.1. Retardarem a execução do objeto;

15.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;

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

15.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

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

empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wilson Gomes da Silva Júnior

Subsecretário de Gestão Administrativa, Logística e Tecnologia



Documento assinado eletronicamente por **Wilson Gomes da Silva Junior, Subsecretário de Gestão Administrativa, Logística e Tecnologia**, em 16/10/2019, às 19:37, 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?](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **8235725** e o código CRC **27ACBCC4**.

Referência: Processo nº 1450.01.0101960/2019-11

SEI nº 8235725



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA

Diretoria de Nutrição

TERMO DE REFERÊNCIA

Responsável pela Elaboração da Planilha de Formação de Custos: Patrícia Greice Soares
Setor: Diretoria de Nutrição
Telefone: 3915-5813
E-mail: nutricaootec@seap.mg.gov.br
Responsável pela Aprovação do Termo de Referência (Chefia Imediata): Juliana Aparecida Pereira

1. OBJETO

1.1. Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches dentro das instalações da Unidade Prisional (UP): **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade (CRGPL)**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a presas e servidores públicos a serviço na Unidade.

1.2. Itens do Mapa de Compras:

Nº	Código do Item	Descrição do Item de Material
1	000007064	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA
2	000007056	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADOS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA

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

1.4.

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

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviços de alimentação, preparação, produção e fornecimento de refeições dentro das instalações da Unidade Prisional, para todos os servidores a serviço, presas e crianças na UP **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**, 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 presas e servidores.

2.2. **Na Execução Contratual:** Em se tratando de uma prestação de serviço comum, com objeto claro e critérios objetivamente definidos neste termo de referência, e em observância do disposto no art. 2º do Decreto Estadual nº 44.786/08, a presente licitação realizar-se-á na modalidade de pregão, e o critério adotado no certame desta contratação será o menor valor diário de alimentação por comensal, para preparação, produção e fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda local por 12 (doze) meses.

2.3. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados à unidade Prisional **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**, para atender aos servidores e presos acautelados na respectiva Unidade.

2.4. Como os itens licitados são fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividade, os benefícios da união dos mesmos em único lote vão além de propiciar economicidade. Tendo em vista toda a preparação logística que as empresas devem ter, seja para o transporte ou para ocupar a cozinha na própria unidade, a prestação do serviço claramente pode ser otimizada se for realizada por uma mesma empresa, propiciando assim uma redução dos custos e reflexão no preço ofertado. 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 administração prisional com acesso às unidades deve ser minorado para preservação deste quesito. Assim, optou-se por unir todos os itens em uma licitação.

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

2.6. 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.

2.7. À CONTRATADA, na execução do contrato, será 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, não sendo considerada, para tal fim, a manufatura dos pães.

2.7.1. O objeto do presente processo licitatório trata-se de fornecimento de alimentação em unidades de segurança pública. Não é possível permitir a entrada de terceiros não relacionados no contrato de prestação de serviços ou sem qualquer vinculação formal. Excetuou-se a manufatura dos pães, uma vez que seria desarrazoada exigir a montagem de padaria dentro da unidade, contudo os lanches precisam ser feitos pela Contratada.

2.7.2. 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.

2.8. 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: **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**.

2.9. A pesquisa de preço realizada em adequação ao parágrafo 2º, art. 40, e art. 44 da Lei nº 8.666/93, estará disponível para consulta na Diretoria de Nutrição, da Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar da SEJUSP, 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. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e fornecimento 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.

3.2. Os quantitativos constantes no item 17 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.

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

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

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

3.6. Forma De Distribuição

3.6.1. Sentenciadas Refeitório: Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade.

3.6.1.1. As refeições serão servidas no refeitório, através de Balcões Térmicos, em pratos porcionados.

3.6.1.2. As sobremesas (creme, gelatina, arroz doce e pudim) 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.

3.6.1.3. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café, o suco e a vitamina em garrafas térmicas (ressaltando que a garrafa térmica deverá ser exclusiva para cada bebida). 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.

3.6.1.4. Em casos excepcionais, as refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de isopor descartável 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.

3.6.1.5. Em casos excepcionais, 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.

3.6.1.6. Em casos excepcionais, as frutas (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

3.6.2. Direção/servidor Refeitório: Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade.

3.6.2.1. As refeições serão servidas no refeitório em Balcões Térmicos, em pratos porcionados.

3.6.2.2. As sobremesas (creme, gelatina, arroz doce e pudim) 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.

3.6.2.3. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café, o suco e a vitamina em garrafas térmicas (ressaltando que a garrafa térmica deverá ser exclusiva para cada bebida). 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.

3.6.3. Crianças da Creche: Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade.

3.6.3.1. As faixas etárias das crianças residentes na creche foram divididas por faixa etária: Faixa A: 0 a 4 meses; Faixa B: 4 meses e 1 dia a 5 meses; Faixa C: 6 a 7 meses; Faixa D: 8 a 12 meses.

3.6.3.2. As refeições serão servidas em utensílios específicos (mamadeiras, pratos, talheres e copos), de acordo com a faixa etária das crianças.

3.7. Equipe De Trabalho

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

3.7.2. 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;

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

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

3.7.5. Os funcionários 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.

3.7.6. Os empregados deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.

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

3.8. Padrão De Alimentação

3.8.1. 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.

- 3.8.2. 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.
- 3.8.3. O cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado, deve ser encaminhado ao Diretoria de Nutrição, até o quinto dia útil, para avaliação e aprovação.
- 3.8.4. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA, contendo o motivo da alteração e o dia que o item substituído será repostos. Requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados terão que ser enviados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios.
- 3.8.5. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.
- 3.8.6. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.
- 3.8.7. As solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas ou outro profissional legalmente habilitado, devem ser obedecidas e elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal.
- 3.8.8. Os alimentos (marmitas quentes) não consumidos imediatamente após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.
- 3.8.9. Devem ser coletadas, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 3.8.10. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 3.8.11. As sobras limpas da alimentação fornecida, somente poderão ser utilizadas, se forem seguidos os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária.
- 3.8.12. A sobremesa deve ser servida em embalagem própria à direção, servidores e presas, somente no almoço, obedecendo a gramatura da tabela de especificação contida no item 7- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.
- 3.8.13. As sobremesas (creme, gelatina, arroz doce e pudim) deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e, se necessário, fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.
- 3.8.14. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 3.8.15. Os alimentos devem ser armazenados de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.
- 3.8.16. Cumprir o horário de distribuição estabelecido em edital para o fornecimento de alimentação, na quantidade na composição, na incidência e na gramatura constantes no CARDÁPIO do item 7- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

3.9. Higienização

- 3.9.1. Manutenção de absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- 3.9.2. 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.
- 3.9.3. 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.
- 3.9.4. Observância do controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, com o devido registro nos órgãos competentes.

3.10. Segurança, Medicina E Meio Ambiente Do Trabalho

- 3.10.1. 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.
- 3.10.2. 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.

3.11. Situações De Emergência

- 3.11.1. 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.
- 3.11.2. Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 8 (oito) dias úteis para as suas aquisições e instalações, durante o qual deverá continuar fornecendo os lanches e refeições, sendo estas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) e o item salada em embalagens de plástico descartável (pote de plástico descartável), ambas devidamente vedadas para a direção, servidores e presas, até que a UAN tenha condições de produzi-los. Em caso de reforma na Unidade de Alimentação e Nutrição, durante o prazo necessário à sua execução, a CONTRATADA deverá adotar os mesmos procedimentos acima citados. Os lanches e refeições habituais deverão ser transportados em veículo automotor apropriado e definidos pelas normas da Vigilância Sanitária, mantendo-o nas condições higiênicas exigidas, até que se conclua a reforma.

3.12. Boas Práticas Ambientais - Específicas

3.12.1. Uso Racional Da Água

- 3.12.1.1. 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;
- 3.12.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- 3.12.1.3. 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.

3.12.1.4. 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:

- a) 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);
- b) 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;
- c) 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.

3.12.2. Eficiência Energética

- 3.12.2.1. 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.
- 3.12.2.2. 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;
- 3.12.2.3. 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;
- 3.12.2.4. 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.
- 3.12.2.5. 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.
- 3.12.2.6. Verificação do local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 3.12.2.7. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 3.12.2.8. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário;
- 3.12.2.9. 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;
- 3.12.2.10. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 3.12.2.11. A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

3.12.3. Redução De Produção De Resíduos Alimentares E Melhor Aproveitamento Dos Alimentos.

- 3.12.3.1. Os Nutricionistas da CONTRATADA, sempre que possível, deverão adequar na formulação dos Cardápios a 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.
- 3.12.3.2. 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.
- 3.12.3.3. 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;
- 3.12.3.4. 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.;
- 3.12.3.5. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão procurar estabelecer, diariamente, consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;
- 3.12.3.6. 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;
- 3.12.3.7. As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, até o décimo dia útil, com os quantitativos finais de todas as refeições a ser utilizado no mês subsequente;
- 3.12.3.8. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - a) 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;
 - b) Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com sanitizante ou solução clorada artesanal.
 - c) Obs.: Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.
 - d) Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - e) Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
 - f) Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
 - g) Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

3.12.4. Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos

- 3.12.4.1. Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos.

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

a) Materiais Não Recicláveis:

I - 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; tóco 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.

b) Materiais Recicláveis:

I - 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).

II - 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

3.12.5. **Produtos Biodegradáveis**

3.12.5.1. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

3.12.5.2. 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;

3.12.5.3. Adoção de critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

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

3.12.6. **Controle De Poluição Sonora**

3.12.6.1. 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.

4. **CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

4.1.1. 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.

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

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

4.1.4. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item 7- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

5. **DO CONTRATO**

5.1. 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.

6. **LOCAL DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO**

6.1. Endereço da unidade prisional

- **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade (CRGPL):** Rua Conselheiro Rocha, 3972, Bairro Horto, CEP: 31.035-007 - Belo Horizonte/MG.

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

SENTENCIADAS E SERVIDORES

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	06:30
Colaço	09:00
Almoço	11:00
Lanche da tarde	15:00
Jantar	17:30
Lanche (plantão noturno)	20:30

FAIXA ETÁRIA A

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Mamadeira	07:00
Mamadeira	10:00
Mamadeira	13:00
Mamadeira	16:00

Mamadeira	19:00
Mamadeira	22:00
Mamadeira	01:00
Mamadeira	04:00

FAIXA ETÁRIA B, C E D:

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	07:00
Colação	09:00
Almoço	11:00
Lanche da tarde	14:00
Jantar	17:30
Ceia	20:00
Lanche (plantão noturno)	23:00

6.3. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem fornecidas serão solicitadas pela Direção da unidade prisional 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 presas 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 presas após o almoço, a direção da unidade prisional requisitará o acréscimo de refeições no jantar até as 14h00.

6.4. Em caso de não cumprimento do horário 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.

6.5. 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 4. Após todos esses procedimentos, a Comissão atestará a nota de serviço.

6.6. 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.

6.7. 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.

7. **COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

- **PRESAS: CENTRO DE REFERÊNCIA À GESTANTE PRIVADA DE LIBERDADE**
- **FUNCIONÁRIOS: CENTRO DE REFERÊNCIA À GESTANTE PRIVADA DE LIBERDADE**

ALMOÇO

Especificação	Composição
Salada	2 componentes (folhosos e legume/fruta) ou composta
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo

JANTAR

Especificação	Composição
Fruta	1 tipo
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo

DESJEJUM

Especificação	Composição
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Café adoçado Leite

LANCHE TARDE

Especificação	Composição
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Suco em pó ou café adoçado

LANCHE NOTURNO – SERVIDORES

Especificação	Composição
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Café adoçado Leite

LANCHE NOTURNO – SENTENCIADAS

Especificação	Composição
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Vitamina de frutas	Leite Mamão, Banana ou Maçã

COLAÇÃO – SENTENCIADAS

Especificação	Composição
Fruta	1 tipo

TABELAS DE GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS

DESJEJUM

Denominação	Incidência	Quantidade
Pão Francês/doce	30	50 g
Margarina	30	10 g
Café	30	100 ml
Leite	30	200 ml

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

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

LANCHE DA TARDE - OPÇÃO 01

Denominação	Incidência	Quantidades
Pão Francês ou Doce	30	50g
Margarina	30	10g
Suco em pó	30	300ml

LANCHE DA TARDE - OPÇÃO 02

Denominação	Incidência	Quantidades
Pão Francês ou Doce	30	50g
Margarina	30	10g
Café	30	200 mL

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

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

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

LANCHE PLANTÃO NOTURNO

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

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

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

COLAÇÃO - SENTENCIADAS

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
Frutas	Banana	30	1 unidade
	Maçã		1 unidade
	Melancia		120 g
	Mamão		120 g
	Laranja		1 unidade

- A GRAMATURA DA MELANCIA É SEM A CASCA.

- A LARANJA DEVERÁ SER FORNECIDA DESCASCADA.

LANCHE NOTURNO - SENTENCIADAS

Denominação	Composição	Quantidade	Incidência
Vitamina de frutas	Leite	300 ml	30
	Mamão, Banana ou Maçã		
Pão	Doce/Francês	50g	30
Margarina		10g	30

OBS: O leite fornecido deverá ser do tipo C, homogeneizado.

PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de Corte	Preparação	Especificação	Incidência	Percepb Final Cocionada do			
Carne Bovina	Miolo de pé	Bife	Grelhado/Frito	Acebolaado	2	85g			
				Pizzalob					
				Milanesa					
	Músculo	Cubo/Miolo/Isca	Cozido/Refogado	Acebolaado	2				
				Faldinha			Cubo/Isca	Cozido	Rollê
									Panela
Costela	Sem osso	Assada/cozida	Acebolaado	1					
Chã de bife	Isca/Cubo	Cozido	Acebolaado/Panela	2					
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/Isca	Grelhado/Frito	Acebolaado	2	85g			
		Cubo	Cozido	Acebolaado/Panela					
	Pertences para Feijada (breiha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijada		2				
				Pernil	Picado		Assado	Molho/Acebolaado	1
Aves	Frango, coxa e sobrecoxa	Fracionada sem osso	Cozido	Molho	1	85g			
			Assado	Acebolaado	2				
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolaado	4				
			Cozido	Stroganoff	2				
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	85g			
				Omelete					
				Panqueca/recheada					
				Mexido					
Embutidos	Lingüiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolaado	1	85g			
				à parmigiana/à pizzaiolo	1				
					1				
				ao molho	1				
					1				
				ao molho	1				

SALADA ALMOÇO

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade final de cada um dos dois Componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	3	
		Aflaxe (crespa/americana/lisala)	10	
		Mostarda/Agrão/Chicória/Rúcula	6	
Legumes	Ralado cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Rabanete	5	60g
		Tomate		
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)	2	
	Picados Cozidos	Abóbora	14	45g
		Abobrinha		
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
Ervilha				
Espinafre				
Milho verde				
Vagem				
Frutas	Descaídas e picadas	Laranja	1	45g
		Melancia		
Compostas		Salpicão	1	80g

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

GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Porção Final Coccionada
Massas	Macarrão	À bolonhesa/ao alho e óleo/à parisiense/ aos quatro queijos/ ao sugo/ com salsicha	7	120g
	Lasanha	À bolonhesa/ de presunto/ aos quatro queijos/ de frango	1	
Diversos	Purê	Mandioca/ Cenoura/ Baroa/ Batata/ Moranga/ Misto	14	100g
	Enxofados	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Baroa/ Mandioca/ Moranga/ Inhame/ Abobrinha		
	Jardineira de Legumes/ Seleta de Legumes/ Panachê de Legumes	Legumes Diversos		
	Sauté	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Chuchu/Couve/Almeirão/Quiabo/Acelga/ Mostarda/Brócolis/ Espinafre/Vagem/Taloba		
	À Milanesa	Couve-Flor/ Banana/ Berinjela		
	No vapor	Brócolis/ Couve-Flor/ Vagem		
	Sufê	Chuchu/ Couve-flor/ Legumes		
Farináceos	Fritos	Batata Inglesa/ Mandioca/ Batata Doce/ Banana	2	80g
	Angu/Polenta	Ao molho/À bolonhesa	2	
Farináceos	Farofa/virado	Cenoura	2	80g
		Couve	2	
		Ovos/Banana	2	

ARROZ E FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR

ARROZ ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coocionada
Arroz	Aguilhina tipo I	Simples	26	300g
		Composto	4	

FEIJÃO ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coocionada	
Feijão	Cariquinha tipo I	Preto	Composto (feijoadá)	2	150g
			Simples	26	
			Tropeiro	1	
			Tutu	1	

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

SOBREMESA ALMOÇO

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

- O PESO DA MELANCIA É SEM A CASCA.
- A LARANJA DEVERÁ SER FORNECIDA DESCASCADA.

FRUTA JANTAR

FRUTA JANTAR			
Denominação	Tipo	Incidência	Quantidade
Fruta	Banana	12	1 unidade
	Laranja	7	1 unidade
	Maça	5	1 unidade
	Mamão	3	120g
	Melancia	3	120g

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

CARDÁPIO DA CRECHE

FAIXA ETÁRIA A

FAIXA ETÁRIA A (0 a 4 meses)				
Utensílio a ser utilizado: Mamadeira				
Preparação	Gramatura da preparação pronta	Composição	Incidência Mensal	Horários
Mamadeira com leite (diluição 3:1)	200 mL	150 mL de Leite de vaca integral pasteurizado homogeneizado tipo C 50 mL de água filtrada	30	07:00 hs
				10:00 hs
				13:00 hs
				16:00 hs
				19:00 hs
				22:00 hs
				04:00 hs

FAIXA ETÁRIA B

FAIXA ETÁRIA B (4 MESES 6 MESES)					
Utensílio a ser utilizado: Mamadeira, pratos, copos e talheres para a faixa etária B.					
Refeição	Preparação	Especificação	Consistência	Incidência Mensal	Horários
Desjejum	Mingau	(fubá, maisena, aveia)	Semi-Pastosa	30	07:00 hs
Colação	Suco de frutas natural	Frutas diversas	Líquido	30	09:00 hs
Almoço	Refeição (composta de dois componentes) e sobremesa	Hortalças + Leguminosas ou carne ou massas ou cereais ou farináceos sobremesa (1 tipo, vide tabela de sobremesa)	Semi-Pastosa	30	11:00 hs

Lanche da tarde	Vitamina de frutas	Fruta da época Leite integral pasteurizado tipo C	Semi-Pastosa	30	14:00 hs
Jantar	Refeição (composta de dois componentes)	Hortaliças + Leguminosas ou carne ou massas ou cereais ou farináceos	Semi-Pastosa	30	17:30 hs
Ceia	Leite	leite integral	Líquido	30	20:00 hs
Lanche noturno	Leite	leite integral	Líquido	30	23:00 hs

OBS: No almoço deverá ser servido uma sobremesa (vide tabela sobremesa) além dos componentes descritos nas tabelas de cardápio.

TABELA DE INGREDIENTES PARA A CONFEÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS FAIXA B

REFEIÇÃO DE DOIS COMPONENTES (ALMOÇO E JANTAR)

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
LEGUMINOSAS	Feijão	Grão liquidificado	0,040 Kg	02
	Lentilha	Purê	0,040 Kg	01
	Ervilha	Purê	0,040 Kg	01

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
HORTALIÇAS	Em anexo	Cozidas e peneiradas	0,110 Kg	30

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
CEREAIS	Arroz (agulhinha Tipo 1)	Liquidificado após cocção	0,040 Kg	02
MASSAS	Macarrão	Liquidificado após cocção	0,040 Kg	02
FARINÁCEOS	Fubá	Angu	0,040 Kg	01
	Canjiquinha	Liquidificado após cocção	0,040 Kg	01

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
Carne Bovina	Acém	Cubos	Carne liquidificada após cocção	0,040 Kg	05
	Músculo	Cubos	Carne liquidificada após cocção	0,040 Kg	05
Carne Frango	Filé de Peito	Sassami	Carne liquidificada após cocção	0,040 Kg	08
Ovos	Gema	-----	Gema de ovo cozida	0,040 Kg	02

DESJEJUM

PREPARAÇÃO	SABORES	CONSISTÊNCIA DA PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
MINGAU	Fubá	Semi pastosa	0,150 Kg	10
	Maisena			10
	Aveia			10

COLAÇÃO

PREPARAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
SUCO DE FRUTAS NATURAL	Laranja	150 mL	30
	Limão		
	Maçã		
	Melancia		
	Mexerica		

LANCHE DA TARDE

PREPARAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
VITAMINA DE FRUTAS NATURAL	Banana	150 mL	10
	Maçã		10
	Mamão		10

LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
LEITE	Leite Integral	Tipo C pasteurizado	150 mL	30

OBS: O lanche noturno e ceia deverá ser servido em mamadeiras

FAIXA ETÁRIA C

FAIXA ETÁRIA C (6 A 8 MESES)					
Utensílio a ser utilizado: Mamadeira, pratos, copos e talheres para a faixa etária C.					
Refeição	Preparação	Especificação	Consistência	Incidência Mensal	Horários
Desjejum	Mingau	(fubá, maisena, aveia)	Pastosa	30	07:00 hs
Colação	Suco de frutas natural	Fruta da época	Líquido	30	09:00 hs
Almoço	Refeição composta de cinco componentes e sobremesa	Cereais ou tubérculos e derivados. (1 tipo); Leguminosas. (1 tipo); Carne ou ovos (1 tipo); Hortaliças(2 Tipos) e Sobremesa (1 tipo, vide tabela de sobremesa).	Pastosa	30	11:00 hs
Lanche da tarde	Vitamina de frutas	Fruta da época Leite integral pasteurizado tipo C	Pastosa	30	14:00 hs
Jantar	Refeição composta de cinco componentes	Cereais ou tubérculos e derivados. (1 tipo); Leguminosas. (1 tipo); Carne ou ovos (1 tipo) e Hortaliças(2 Tipos).	Pastosa	30	17:30 hs
Ceia	Leite	leite integral	Líquido	30	20:00 hs
Lanche noturno	Leite	leite integral	Líquido	30	23:00 hs

OBS: No almoço deverá ser servida uma sobremesa (vide tabela sobremesa) além dos componentes descritos nas tabelas de cardápio.

DESJEJUM

PREPARAÇÃO	SABORES	CONSISTÊNCIA DA PREPARAÇÃO	PER CAPITA FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
MINGAU	Aveia	Semi pastosa	0,200 Kg	10
	Fubá			10
	Amido de milho			10

COLAÇÃO

PREPARAÇÃO	SABORES	PER CAPITA FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
SUCO DE FRUTAS NATURAL	Laranja	200 mL	30
	Limão		
	Maçã		
	Melancia		
	Mexerica		

LANCHE DA TARDE

PREPARAÇÃO	TIPO	PER CAPITA FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
VITAMINA DE FRUTAS NATURAL	Banana	200 mL	10
	Maçã		10
	Mamão		10

LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
LEITE	Leite Integral	Tipo C pasteurizado	200 mL	30

OBS: O lanche noturno e ceia deverá ser servido em mamadeiras

REFEIÇÃO DE CINCO COMPONENTES

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
HORTALIÇAS	Em anexo	Cozidas e peneiradas	0,030 Kg	30

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
CEREAIS	Arroz (agulhinha Tipo 1)	Liquidificado após cocção	0,060 Kg	13
MASSAS	Macarrão	Liquidificado após cocção	0,060 Kg	13
FARINÁCEOS	Fubá	Angu	0,060 Kg	03
	Canjiquinha	Liquidificado após cocção	0,060 Kg	01

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
Carne Bovina	Acém	Cubos	Carne liquidificada após cocção	0,055 Kg	06
	Músculo	Cubos	Carne liquidificada após cocção	0,055 Kg	06
Carne Frango	Filé de Peito	Sassami	Carne liquidificada após cocção	0,055 Kg	16
Ovos	Gema	-----	Gema de ovo cozida	0,050 Kg	02

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
LEGUMINOSAS	Feijão	Grão liquidificado	0,030 Kg	26
	Lentilha	Purê	0,030 Kg	2
	Ervilha	Purê	0,030 Kg	2

FAIXA ETÁRIA D

FAIXA ETÁRIA D (8 A 12 MESES)					
Utensílio a ser utilizado: Mamadeira e pratos, talheres copos para a faixa etária D.					
Refeição	Preparação	Especificação	Consistência	Incidência Mensal	Horários
Desjejum	Mingau	(fubá, amido de milho, aveia)	Branda	30	07:00 hs
Colação	Suco de frutas natural	Fruta da época	Líquido	30	09:00 hs
Almoço	Refeição + Sobremesa	Prato Principal (1 tipo)	Branda	30	11:00 hs
		Guarnição (1 tipo)			
		Arroz (1 tipo)			
		Feijão (1 tipo)			
		Salada (2 componentes)			
Sobremesa (1 tipo, vide tabela de sobremesa)					
Lanche da tarde	Vitamina de frutas	Fruta da época + Leite integral pasteurizado tipo C	Branda	30	14:00 hs
Jantar	Refeição	Prato Principal (1 tipo)	Branda	30	17:30 hs
		Guarnição (1 tipo)			
		Arroz (1 tipo)			
		Salada (2 componentes)			
Ceia	Leite	leite integral	Líquido	30	20:00 hs
Lanche noturno	Leite	leite integral	Líquido	30	23:00 hs

OBS: No almoço deverá ser servida uma sobremesa (vide tabela sobremesa) além dos componentes descritos nas tabelas de cardápio.

PRATO PRINCIPAL

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
CARNE BOVINA	Acém	Cubos; Isca	Moída; Desfiada; Picada	0,050 Kg	04
	Músculo	Cubos; Isca	Moída; Desfiada; Picada	0,050 Kg	04
	Fraldinha	Cubos; Isca	Moída; Desfiada; Picada	0,050 Kg	04
CARNE DE FRANGO	Peito	Filé; Sassami	Moída; Desfiada; Picada	0,050 Kg	16
OVOS	-----	Inteiro	Cozido; Omelete (queijo, frios, tomate); Mexido	0,050 Kg	02

GUARNIÇÃO

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL
MASSAS	Macarrão	Cocção Branda	0,060 Kg	05
	Lasanha			
HORTALIÇAS	Legumes	Cocção Branda	0,060 Kg	20
	Verduras			
	Feculentos			
FARINÁCEOS	Bolinho	Cocção Branda	0,060 Kg	05
	Angu/ Polenta			
	Canjiquinha			

SALADAS

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDÊNCIA MENSAL
Hortaliças (de épocas variadas)	Verduras	Conforme consistência	Branda	0,030 Kg	30
	Legumes				

ARROZ

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
ARROZ	Aguilhina tipo 1	Simples	Branda	0,080 Kg	26
		Composto	Branda	0,080 Kg	04

FEIJÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
FEIJÃO	Carioquinha tipo I	Simples	Branda	0,040 Kg	30

DESJEJUM

PREPARAÇÃO	TIPO	CONSISTÊNCIA DA PREPARAÇÃO	PER CAPITA FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
MINGAU	Aveia	Semi pastosa	0,250 Kg	10
	Fubá			10
	Amido de Milho			10

COLAÇÃO

PREPARAÇÃO	SABORES	PER CAPITA FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
SUCO DE FRUTAS	Laranja		

NATURAL	Limão	250 mL	30
	Maçã		
	Melancia		
	Mexerica		

LANCHE DA TARDE

PREPARAÇÃO	TIPO	PER CAPITA FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
VITAMINA DE FRUTAS NATURAL	Banana	250 mL	10
	Maçã		10
	Mamão		10

LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE FINAL	INCIDÊNCIA MENSAL
LEITE	Leite Integral	Tipo C pasteurizado	240 mL	30

OBS: O lanche noturno e ceia deverá ser servido em mamadeiras

TABELA DE COMPOSIÇÃO DE SOBREMESA PARA AS FAIXAS ETÁRIAS B, C E D

DENOMINAÇÃO	TIPO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL POR FAIXA ETÁRIA
FRUTA DA ÉPOCA	Banana; Maçã; Mamão; Melancia e Mexerica	17	0,030 Kg Faixa B
			0,040 Kg Faixa C
			0,050 Kg Faixa D
SALADA DE FRUTAS	-----	01	0,030kg Faixa B
			0,040 kg Faixa C
			0,060 kg Faixa D
GELATINA	Gelatina em pó	08	0,030 Kg Faixa B
			0,040 Kg Faixa C
			0,060 Kg Faixa D
CREMES	Pudins	04	0,030 Kg Faixa B
			0,040 Kg Faixa C
			0,060 Kg Faixa D

- A GRAMATURA DA MELANCIA É SEM A CASCA.

- A LARANJA DEVERÁ SER FORNECIDA DESCASCADA

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. São Obrigações Da Contratada Durante A Prestação De Serviços Para Fornecimento Do Objeto:

8.1.1. Preparar, produzir e fornecer a alimentação (refeições e lanches) na UP de acordo com a tabela de especificação no item 7- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, aprovada pela Diretoria de Nutrição - DNU/SEJUSP, para atendimento dos servidores, sentenciadas e crianças da Unidade e demais servidores da SEJUSP a serviço na Unidade: **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**.

8.1.2. Preparar, produzir e fornecer as refeições e lanches na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da Unidade Prisional, conforme o objeto desta licitação, destinados aos comensais da Unidade: **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários previstos no item 6- LOCAL DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO.

8.1.3. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição da alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes no item 7- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

8.1.4. 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 unidade prisional, independentemente de notificação ou aviso prévio.

8.1.5. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.

8.1.6. 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.

8.1.7. 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.

8.1.8. 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.

8.1.9. 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.

8.1.10. 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 **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**.

- 8.1.11. Arcar com os custos da aquisição e instalação de medidores de água e energia elétrica, caso a Unidade de Alimentação e Nutrição não possua o equipamento de individualização do consumo.
- 8.1.11.1. Efetuar o pagamento mensal das despesas operacionais (energia elétrica, água e telefonia) utilizadas na Unidade de Alimentação e Nutrição da unidade prisional e encaminhar os comprovantes juntamente com as Notas Fiscais de fornecimento da alimentação.
- 8.1.12. Quando for de sua exclusividade, a CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas provenientes da aquisição de equipamentos materiais necessários a uma boa operacionalização dos banheiros e/ou vestiários dos funcionários da UAN.
- 8.1.13. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.
- 8.1.14. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.
- 8.1.15. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios utilizados na Unidade de Alimentação e Nutrição da Unidade Prisional colocados à disposição da contratada, bem como aqueles 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, retirando ao término do contrato apenas os que, comprovadamente, lhe pertencerem.
- 8.1.16. Reparar, se houver, danos causados ao patrimônio público durante a execução contratual.
- 8.1.17. 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.
- 8.1.18. Instalar 1 balança digital eletrônica etiquetadora, certificada pelo INMETRO, na UAN produtora de refeições e lanches, a fim de pesar e etiquetar, com o peso, cada marmixte produzido (refeição quente e salada).
- 8.1.19. 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.
- 8.1.20. Preparar, produzir e fornecer, de forma contínua, refeições dentro das dependências da Unidade Prisional, para atender o objeto desta licitação.
- 8.1.21. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN.
- 8.1.22. 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.
- 8.1.23. Providenciar para que todos os funcionários cumpram as normas internas relativas à segurança no interior da Unidade Prisional.
- 8.1.24. 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.
- 8.1.25. 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.
- 8.1.26. 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.
- 8.1.27. 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.
- 8.1.28. 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.
- 8.1.29. 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.
- 8.1.30. 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.
- 8.1.31. 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.
- 8.1.32. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 8.1.33. 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.
- 8.1.34. Disponibilizar, por ocasião do fornecimento diário de cada refeição (almoço e jantar), pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE.
- 8.1.35. 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.
- 8.1.36. Responsabilizar-se pelos exames médicos para obtenção dos laudos de saúde dos funcionários.
- 8.1.37. 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.
- 8.1.38. 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.
- 8.1.39. 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.
- 8.1.40. 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.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 9.1. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 9.2. Proceder diariamente o recebimento das refeições (conforme disposto no subitem 8.1.34 do item 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA), verificando o quantitativo fornecido e a separação aleatória de duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia, sendo:
- 9.2.1. Uma amostra destinada para degustação e verificação da gramatura, apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
- 9.2.2. 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.
- 9.3. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 9.4. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 9.5. 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:
- 9.5.1. 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.
- 9.5.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- 9.5.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
- 9.5.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 9.6. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
- 9.6.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- 9.6.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 9.6.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.
- 9.7. Proceder à aferição das gramaturas das refeições servidas nas cubas. 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.
- 9.7.1. As gramaturas das cubas contendo as refeições devem ser registradas no SIGA.
- 9.8. 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 das refeições) não deverá exceder 45 minutos.

10. DA HABILITAÇÃO

- 10.1. Para fins de contratação, será exigida do licitante a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Termo de Referência.
- 10.2. **Qualificação Técnica:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Voto do Ministro Relator

[...]

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

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

10.2.1.1. 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.

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

10.2.1.3. O atestado de capacidade técnica deverá ter sido registrado no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, nos termos da Resolução CFN nº 378/2005 e Resolução CFN nº 510/2012.

10.2.1.4. 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.

10.2.1.5. 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.

10.2.2. Demais documentos exigidos nos itens 16, 17 e 19 para cada item do objeto, quando ali discriminado, em formato excel.

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

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

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

10.3. Critérios de Aceitabilidade da Proposta:

Enviar via correio eletrônico, definido pelo Pregoeiro, as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial devidamente preenchidas e em formato excel, conforme demonstrado nos itens 16, 17 e 19 para cada item do objeto, quando ali discriminado.

10.4. Declarações:

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.

11. DA GARANTIA

Não será exigida garantia de execução para este objeto.

12. VISTORIA TÉCNICA:

12.1. Fica facultada a visita técnica, na unidade onde serão preparadas as refeições. Caso o licitante opte pela visita, é obrigatória a apresentação do "Certificado de Visita Técnica" assinado pelo profissional qualificado designado pela empresa que participou do feito e pelo diretor da unidade.

12.1.1. A visita tem por objetivo possibilitar à empresa conhecer as condições de infraestrutura do local no qual o serviço será prestado, permitindo-a programar tempo, material e pessoal que se adeque ao espaço. Também, para tomar ciência das especificidades do local para melhor desenvolver a proposta, considerando todos os possíveis custos que poderá vir a ter.

12.1.2. No caso de o licitante optar pela visita técnica, a empresa deverá mandar representante devidamente qualificado, apto a aferir o item 12.1.1.

12.2. O representante deverá comparecer na unidade munido dos seguintes documentos que poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial: instrumento público ou particular de Procuração, ou "Autorização de Representantes de Visita Técnica", ambos com firma reconhecida, devendo, ainda, apresentar a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente que ateste a identificação civil com foto; Edital de Licitação; cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social da empresa, e da última alteração estatutária ou contratual, 2 (duas) vias do formulário de "Certificado de Visita Técnica".

12.3. O modelo de formulário de "Autorização de Representantes de Visita Técnica", deve ser o seguinte:

AUTORIZAÇÃO DE REPRESENTANTES DE VISITA TÉCNICA

Autorizo os representantes da empresa _____ citados neste documento à realizar a visita técnica na Unidade Prisional _____ habilitação na licitação de contratação de serviços de fornecimento de alimentação na forma administrada, referente ao Pregão Eletrônico ___/___

NOME:	ID:	CPF:
NOME:	ID:	CPF:
NOME:	ID:	CPF:

NOME:	ID:	CPF:
NOME:	ID:	CPF:
NOME:	ID:	CPF:
NOME:	ID:	CPF:

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

12.4. O modelo de formulário "Certificado de Visita Técnica", deve ser o seguinte:

CERTIFICADO DE VISITA TÉCNICA

Certificamos que a empresa _____, CNPJ _____, através de seu representante qualificado _____, Carteira de Identidade _____, realizou visita técnica na Unidade _____, no dia ____/____/____, no período de ____:____ à ____:____.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE QUALIFICADO DA EMPRESA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA UNIDADE PRISIONAL

12.4.1. Uma via do Formulário de "Certificado de Visita Técnica" irá compor os documentos de habilitação e a outra será entregue ao responsável pela Unidade Prisional.

12.4.2. A visita pode ser realizada em qualquer dia útil após a publicação do aviso de licitação, até o dia útil antes da sessão do pregão, no horário compreendido entre 08:00hs e 11:00hs.

12.4.3. No caso de o licitante optar por não realizar a visita técnica, fica obrigatório a entrega de declaração de "Ciência das Condições Locais", de acordo com art. 30, inciso III, da Lei 8.666/93. Documento esse, necessário para qualificação técnica.

12.4.4. O modelo da declaração deve ser:

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES LOCAIS

A _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que possui conhecimento das condições locais.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

13. DO PAGAMENTO

13.1. 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).

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

13.3. 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.

13.3.1. 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.

13.3.2. 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.

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

13.3.4. 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.

13.3.5. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

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

13.7. 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.

13.8. 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).

13.9. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da(s) dotação(s) orçamentária(s): **1451.06.421.208.4601.0001.339039.03.0.10.1**, referente ao exercício financeiro vigente.

13.10. As dietas especiais, quando concedidas, em casos de aporte calórico, deverão ser pagas conforme valores aproximados das refeições/lanches já previstas em contrato.

14. PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Competências da Diretoria de Nutrição:

14.1.1. A Diretoria de Nutrição tem como competência auxiliar os gestores e ordenadores nas atividades relacionadas à contratação e fiscalização de serviço de alimentação das unidades prisionais, com atribuições de:

14.1.1.1. Auxiliar na instrução dos procedimentos de compra, nas prorrogações contratuais e no acompanhamento da execução financeira referentes à gestão alimentar;

14.1.1.2. Orientar os gestores quanto às demandas referentes aos contratos de serviço de alimentação;

14.1.1.3. Padronizar a qualidade da alimentação, promover a fiscalização periódica das instalações das unidades de alimentação e nutrição e orientar os gestores quanto às demandas referentes à alimentação e nutrição vinculadas ao contrato.

14.2. Competências do gestor do contrato conforme o contrato:

14.2.1. A fiscalização e o acompanhamento da fiscalização deste Contrato serão exercidos pelo (a) Diretor(a) da Unidade: **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade**, ora denominado(a) Gestor (a), competindo-lhe anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como determinar as providências para regularização das faltas ou defeitos observados, nos termos da Resolução SEDS nº 1.195/2011, cabendo-lhe ainda:

14.2.1.1. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

14.2.1.2. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

14.2.1.3. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente em relação às refeições efetivamente fornecidas.

14.2.1.4. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso às todas as dependências da CONTRATADA e da cozinha na Unidade, podendo:

a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para consumo.

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

14.2.1.5. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.

14.2.1.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar no todo ou em parte o fornecimento de refeições e lanches, se consideradas em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta da CONTRATADA.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

15.1.1. Advertência por escrito;

15.1.2. Multa de até:

15.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;

15.1.2.2. 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;

15.1.2.3. Até 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente.

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

- 15.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da lei 10.520, de 2002;
- 15.1.5. 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, conforme dispõe o art. 87 da Lei nº 8.666/93 e o art. 38, IV, do Decreto Estadual nº 45.902/2012.
- 15.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas no item 15.1.1, 15.1.3, 15.1.4 e 15.1.5.
- 15.3. A multa será descontada da garantia do contrato, quando houver, e/ou de pagamentos eventualmente devidos pelo INFRATOR e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente
- 15.4. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:
- 15.4.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;
- 15.4.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;
- 15.4.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;
- 15.4.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- 15.4.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
- 15.4.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.
- 15.5. 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.
- 15.6. 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.
- 15.6.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.
- 15.7. 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.
- 15.8. As sanções relacionadas nos itens 15.1.3, 15.1.4 e 15.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.
- 15.9. 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:
- 15.9.1. Retardarem a execução do objeto;
- 15.9.2. Comportar-se de modo inidôneo;
- 15.9.2.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o concluiu entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 15.9.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.
- 15.10. 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.
16. **DETALHAMENTO DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIO CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS**
- 16.1. 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.

SERVIDORES/SENTENCIADAS

Ficha técnica – Carnes bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com miolo de pa						2
Preparações com músculo e acém						2
Preparações com faladinha						2
Preparações com costela						1
Preparações com onã de fofa						2

Ficha técnica – Ovos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação 1						2
Preparação 2						

Ficha técnica – Carnes Suínas							
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal	
Preparações com copa/lombo						2	
Preparações pernils/filé de porco							2
Preparações com pernil						1	

Ficha técnica – Aves							
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal	
Preparações com coxa e sobrecoxa						3	
Preparações com filé de peito							4

Ficha técnica – Embutidos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação 1						4
Preparação 2						

Ficha técnica – Peixe						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação						2

Ficha técnica – 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 (Bijoadá)						2
Feijão tropeiro						1
Tutu						1

Ficha técnica – Guarnição – Diversos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação 1						14
Preparação 2						

Ficha técnica – Guarnição – Farináceos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação com Arroz/Polenta						2
Preparação com Farofa/Virado						8

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

<i>Ficha técnica – dois componentes de salada</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação 1 (2 itens)						30
Preparação 2 (2 itens)						
Preparação 3 (2 itens)						
Preparação 4 (2 itens)						
Preparação 5 (2 itens)						
Preparação 6 (2 itens)						
Preparação 7 (2 itens)						
Preparação 8 (2 itens)						
Preparação 9 (2 itens)						
Preparação 10 (2 itens)						
Preparação 11 (2 itens)						
Preparação 12 (2 itens)						
Preparação 13 (2 itens)						
Preparação 14 (2 itens)						
Preparação 15 (composta)						

<i>Ficha técnica – sobremesas / frutas</i>					
Fruta	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Per capita da porção	Incidência mensal
Laranja					9
Banana					
Maça					
Melancia					
Mamão					
Mexerica					
Goiaba					

<i>Ficha técnica – doces em tabletes/doces em pasta</i>				
Doce	Preço kg/unidade	Custos	Per capita da porção	Incidência mensal
				16

<i>Ficha técnica – sobremesa / cremes</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Sobremesa 1						5
Sobremesa 2						
Sobremesa 3						
Sobremesa 4						
Sobremesa 5						

Ficha técnica – desjejum						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Pão com margarina						30
Café						
Leite						

Ficha técnica – lanche da tarde						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Pão com margarina						30
Bebida (escrever)						

Ficha técnica – Colação/fruta (SENTENCIADA)						
Fruta	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Per capita da porção	Incidência mensal	
Laranja					30	
Banana						
Maça						
Melancia						
Mamão						
Mexerica						
Goiabá						

Ficha técnica – Lanche Noturno (servido)						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Pão com margarina						30
Café						
Leite						

Ficha técnica – lanche noturno (Sentenciadas)						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Pão com margarina						30
Vitamina de Frutas						

Ficha técnica – Frutas 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	

CRECHE**FAIXA ETÁRIA A**

Ficha técnica – Mamadeira						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Mamadeira	Leite					30

FAIXA ETÁRIA B

Ficha técnica – desjejum						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Mingau	Fubá					10
	Maisena					10
	Aveia					10

Ficha técnica – colação						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Suco de frutas natural	Laranja					30
	Limão					
	Maça					
	Melancia					
	Mexerica					

Ficha técnica – Hortaliças						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Hortaliça						30

Ficha técnica – Leguminosas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Feijão						2
Lentilha						1
Ervilha						1

Ficha técnica – Carnes bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com Acém						5
Preparações com Músculo						5

Ficha técnica – Aves						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com filé de peito						8

Ficha técnica – Ovo						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Ovo (Gema)						2

Ficha técnica – Cereais, Massas e Fariñosos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Arroz						2
Macarrão						2
Fubá						1
Canjiquinha						1

<i>Ficha técnica – sobremesa / cremes</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Fruta da Época	Banana					17
	Maça					
	Mamão					
	Melancia					
	Mexerica					
Salada de Frutas						1
Gelatina						8
Creme (Pudim)					4	

<i>Ficha técnica – Lanche da tarde</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Vitamina de frutas natural	Banana					10
	Leite					
	Maça					10
	Leite					
	Mamão					10
Leite						

<i>Ficha técnica – Ceia</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Leite	Leite					30

<i>Ficha técnica – Lanche Noturno</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Leite	Leite					30

FAIXA ETÁRIA C

<i>Ficha técnica – desjejum</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Mingau	Fubá					10
	Maisena					10
	Aveia					10

<i>Ficha técnica – colação</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Suco de frutas natural	Laranja					30
	Limão					
	Maça					
	Melancia					
	Mexerica					

<i>Ficha técnica – Hortaliças</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Hortaliça						30

Ficha técnica – Cereais, Massas e Farináceos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Arroz						13
Macarrão						13
Fubá						3
Canjiquinha						1

Ficha técnica – Leguminosas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Feijão						20
Lentilha						2
Ervilha						2

Ficha técnica – Carnes Bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com Acém						6
Preparações com Músculo						6

Ficha técnica – Carnes Bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com Acém						6
Preparações com Músculo						6

Ficha técnica – Ovo						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Ovo (Gema)						2

Ficha técnica – sobremesa / cremes						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Fruta da Época	Banana					17
	Maça					
	Mamão					
	Melancia					
	Mexerica					
Salada de Frutas						1
Gelatina						8
Creme (Pudim)					4	

Ficha técnica – Lanche da tarde						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Vitamina de frutas natural	Banana					10
	Leite					
	Maça					10
	Leite					
	Mamão					
Leite					10	

Ficha técnica – Ceia						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Leite	Leite					30

Ficha técnica – Lanche Noturno						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Leite	Leite					30

FAIXA ETÁRIA D

Ficha técnica – desjejum						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Mingau	Fubá					10
	Maisena					10
	Aveia					10

Ficha técnica – colação

Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Suco de frutas natural	Laranja					30
	Limão					
	Maça					
	Melancia					
	Mexerica					

Ficha técnica – Prato Principal – Carnes bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com Acém						4
Preparações com Músculo						4
Preparações com Fraldinha						4

Ficha técnica – Prato Principal – Aves						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com Filé de Peito						16

Ficha técnica – Prato Principal – Ovo						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Ovo (gema)						2

Ficha técnica – Guarnição – Massas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Macarrão						5
Lasanha						

Ficha técnica – Guarnição – Hortaliças						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Legumes						20
Verduras						
Feculentos						

Ficha técnica – Guarnição – Farináceos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Angu/ Polenta						5
Canjiquinha						
Bolinho						

Ficha técnica – Arroz e feijão								
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal		
Arroz simples						26		
Arroz composto							4	
Feijão simples								30

Ficha técnica – dois componentes de salada						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação 1 (2 itens)						30
Preparação 2 (2 itens)						
Preparação 3 (2 itens)						
Preparação 4 (2 itens)						
Preparação 5 (2 itens)						
Preparação 6 (2 itens)						
Preparação 7 (2 itens)						
Preparação 8 (2 itens)						
Preparação 9 (2 itens)						
Preparação 10 (2 itens)						
Preparação 11 (2 itens)						
Preparação 12 (2 itens)						
Preparação 13 (2 itens)						
Preparação 14 (2 itens)						
Preparação 15 (composta)						

<i>Ficha técnica – sobremesa / cremes</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Fruta da Época	Banana					17
	Maça					
	Mamão					
	Melancia					
	Mexerica					
Salada de Frutas						1
Gelatina						8
Creme (Pudim)					4	

<i>Ficha técnica – Lanche da tarde</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Vitamina de frutas natural	Banana					10
	Leite					
	Maça					10
	Leite					
	Mamão					
	Leite					10

<i>Ficha técnica – Ceia</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Leite	Leite					30

<i>Ficha técnica – Lanche Noturno</i>						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Leite	Leite					30

Custo alimentar		
Item	Valor	Valor total
Almoço		
Arroz		
Feijão		
Prato principal		
Guarnição		
Salada		
Sobremesa		
Jantar		
Arroz		
Feijão		
Prato principal		
Guarnição		
Fruta		
Desjejum		
Café		
Leite		
Pão		
Margarina		
Colação		
Fruta		
Lanche da tarde		
Suco ou Café		
Pão		
Margarina		
Lanche noturno (SERVIDOR)		
Café		
Leite		
Pão		
Margarina		
Lanche noturno (SENTENCIADA)		
Vitamina		
Pão		
Margarina		
Custo alimentar consolidado		
Sentenciada	Item	Valor
	Desjejum	
	Colação	
	Almoço	
	Lanche da tarde	
	Jantar	
Custo alimentar total		

Custo alimentar consolidado		
Item	Valor	Valor total
Servidor	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da tarde	
	Jantar	
	Lanche noturno	
	Custo alimentar total	

Custo alimentar Faixa A		
Item	Valor	Valor total
Almoço		
Mamadeira		
Mamadeira		
Mamadeira		
Mamadeira		
Mamadeira		
Mamadeira		
Mamadeira		
Mamadeira		

Custo alimentar Faixa B		
Item	Valor	Valor total
Almoço		
Hortaliças		
Leguminosas		
Carne		
Massas		
Cereais (arroz)		
Farináceos		
Sobremesa		
Jantar		
Hortaliças		
Leguminosas		
Carne		
Massas		
Cereais (arroz)		
Farináceos		
Desjejum		
Mingau		
Colação		
Suco		
Lanche da tarde		

Vitamina		
Ceia		
Leite		
Lanche noturno		
Leite		

Custo alimentar Faixa C		
Item	Valor	Valor total
Almoço		
Hortaliças		
Leguminosas		
Carne		
Massas		
Cereais (arroz)		
Farináceos		
Sobremesa		
Jantar		
Hortaliças		
Leguminosas		
Carne		
Massas		
Cereais (arroz)		
Farináceos		
Desjejum		
Mingau		
Colação		
Suco		
Lanche da tarde		
Vitamina		
Ceia		
Leite		
Lanche noturno		
Leite		

Custo alimentar Faixa D		
Item	Valor	Valor total
Almoço		
Prato Principal		
Guarnição		
Arroz		
Feijão		
Salada		
Sobremesa		
Jantar		
Prato Principal		
Guarnição		
Arroz		
Feijão		
Salada		
Desjejum		
Mingau		
Colação		
Suco		
Lanche da tarde		
Vitamina		
Ceia		
Leite		
Lanche noturno		
Leite		

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS			
Itens	Servidor com ICMS	Servidor sem ICMS	Sentenciada
Custo alimentar			
Descartáveis			
Descartáveis para preparo			
Mão de obra			
Material de limpeza			
Area 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			
Colação (sentenciadas)			
Almoço			
Lanche			
Jantar			
Plantão/Lanche noturno			
TOTAL			

Incluir nessa tabela as Faixas A,B,C e D, conforme abaixo:

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS SEMICMS				
Itens	Faixa A	Faixa B	Faixa C	Faixa D
Custo alimentar				
Descartáveis				
Descartáveis para preparo				
Mão de obra				
Material de limpeza				
Area 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				
Colação				
Almoço				
Lanche				
Jantar				
Ceia				
Lanche noturno				
Lanche noturno (somente faixa A)				
TOTAL				

Lanche	40	R\$	-	R\$	-	200	15	15	230	R\$	-	52	R\$
Jantar	40	R\$	-	R\$	-	200	15	15	230	R\$	-	52	R\$
L. Noturno	15	R\$	-	R\$	-	75	15	15	105	R\$	-	52	R\$
		R\$	-	R\$	-					R\$	-	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$

COMICMS													
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/CENTRALIZADO					
				SEMANAL				Custo		Número			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas				
Desjejum	30	R\$	-	R\$	-	150	30	30	210	R\$	-	52	R\$
Almoço	40	R\$	-	R\$	-	200	40	40	280	R\$	-	52	R\$
Lanche	40	R\$	-	R\$	-	200	30	30	260	R\$	-	52	R\$
Jantar	40	R\$	-	R\$	-	200	15	15	230	R\$	-	52	R\$
L. Noturno	15	R\$	-	R\$	-	75	15	15	105	R\$	-	52	R\$
		R\$	-	R\$	-					R\$	-	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$
CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas e funcionários) - SEM ICMS													R\$
CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas e funcionários) - COM ICMS													R\$

CRGPL - Faixa A													
SEMICMS													
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA A					
				SEMANAL				Custo		Número			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas				
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
		R\$	-	R\$	-					R\$	-	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$

COMICMS													
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA A					
				SEMANAL				Custo		Número			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas				
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Mamadeira	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
		R\$	-	R\$	-					R\$	-	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$
CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa A) - SEMICMS													R\$
CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa A) - COMICMS													R\$

CRGPL - Faixa B													
SEMICMS													
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA B					
				SEMANAL				Custo		Número			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas				
Desjejum	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Coação	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$
Almoço	10	R\$	-	R\$	-	50	10	10	70	R\$	-	52	R\$

Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas		
Lanche	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Jantar	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Ceia	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
L. Noturno	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
									R\$ -	364 dias	R\$
										1 dia	R\$
										365 dias	R\$

COMICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE SEMANAL				FAIXA ETÁRIA B			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas		
Desjejum	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Coação	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Almoço	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Lanche	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Jantar	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
Ceia	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
L. Noturno	10	R\$ -	R\$ -	50	10	10	70	R\$ -	52	R\$	
									R\$ -	364 dias	R\$
										1 dia	R\$
										365 dias	R\$
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa B) - SEMICMS	R\$
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa B) - COMICMS	R\$

CRGPL - Faixa C											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE SEMANAL				FAIXA ETÁRIA C			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas		
Desjejum	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Coação	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Almoço	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Lanche	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Jantar	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Ceia	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
L. Noturno	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
									R\$ -	364 dias	R\$
										1 dia	R\$
										365 dias	R\$

COMICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE SEMANAL				FAIXA ETÁRIA C			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas		
Desjejum	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Coação	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Almoço	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Lanche	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Jantar	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
Ceia	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
L. Noturno	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$	
									R\$ -	364 dias	R\$
										1 dia	R\$
										365 dias	R\$
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa C) - SEMICMS	R\$
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa C) - COMICMS	R\$

CRGPL - Faixa D										
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE SEMANAL				FAIXA ETÁRIA D		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	
Desjejum	20	R\$ -	R\$ -	100	20	20	140	R\$ -	52	R\$

Coação	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Almoço	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Lanche	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Jantar	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Ceia	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
L. Noturno	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
		R\$	-	R\$	-					R\$	-	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$

COMICMS													
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA D					
				SEMANAL				Custo		Número			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas				
Desjejum	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Coação	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Almoço	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Lanche	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Jantar	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
Ceia	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
L. Noturno	20	R\$	-	R\$	-	100	20	20	140	R\$	-	52	R\$
		R\$	-	R\$	-					R\$	-	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$
CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa D) - SEMICMS												R\$	
CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa D) - COM ICMS												R\$	
CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (A, B, C, D) SEM ICMS												R\$	
CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (A, B, C, D) COM ICMS												R\$	
CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas, funcionários e creche - faixa A, B, C, D) SEM ICMS												R\$	
CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas, funcionários e creche - faixa A, B, C, D) COM ICMS												R\$	

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

18. COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

SENTENCIADAS E SERVIDORES

CRGPL - Sentenciadas e Servidores		Desjejum	Colação Sentenciadas	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Lanche Noturno Sentenciadas	
Matéria Prima	Alimentar	R\$ 0,8720150	R\$ 0,1360000	R\$ 2,7208500	R\$ 0,4677550	R\$ 2,3276400	R\$ 1,2228100	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ 0,0200000	R\$ -	R\$ 0,7700000	R\$ 0,0200000	R\$ 0,4100000	R\$ 0,0200000
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0024416	R\$ 0,0003808	R\$ 0,0076184	R\$ 0,0013097	R\$ 0,0065174	R\$ 0,0034239
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,0523209	R\$ 0,0081600	R\$ 0,1632510	R\$ 0,0280653	R\$ 0,1396584	R\$ 0,0733686
Mão-de-Obra		R\$ 0,6748301	R\$ 0,1052469	R\$ 2,1055962	R\$ 0,3619836	R\$ 1,8013010	R\$ 0,9463014	
Despesas Diversas	Área Física	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
	Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,0009592	R\$ 0,0001496	R\$ 0,0029929	R\$ 0,0005145	R\$ 0,0025604	R\$ 0,0013451	
	Equipamentos	R\$ 0,0313053	R\$ 0,0048824	R\$ 0,0976785	R\$ 0,0167924	R\$ 0,0835623	R\$ 0,0438989	
	Utensílios	R\$ 0,0047961	R\$ 0,0007480	R\$ 0,0149647	R\$ 0,0025727	R\$ 0,0128020	R\$ 0,0067255	
	Água	R\$ 0,0438986	R\$ 0,0068465	R\$ 0,1369720	R\$ 0,0235475	R\$ 0,1171772	R\$ 0,0615582	
	Energia	R\$ 0,0384678	R\$ 0,0059995	R\$ 0,1200266	R\$ 0,0206344	R\$ 0,1026807	R\$ 0,0539426	
	Gás	R\$ 0,0399309	R\$ 0,0062276	R\$ 0,1245918	R\$ 0,0214192	R\$ 0,1065861	R\$ 0,0559943	
	Análise Microbiológica dos Alimentos	R\$ 0,0010464	R\$ 0,0001632	R\$ 0,0032650	R\$ 0,0005613	R\$ 0,0027932	R\$ 0,0014674	
	Transporte	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Custo Total sem BDI		R\$ 1,78	R\$ 0,27	R\$ 6,27	R\$ 0,97	R\$ 5,11	R\$ 2,49	
BDI (Sentenciadas SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,36	R\$ 0,06	R\$ 0,30	R\$ 0,14	
	Lucro	R\$ 0,14	R\$ 0,02	R\$ 0,48	R\$ 0,07	R\$ 0,39	R\$ 0,19	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,02	
	COFINS	R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,24	R\$ 0,04	R\$ 0,20	R\$ 0,10	
Custo Total - BDI SEM ICMS		R\$ 2,11	R\$ 0,32	R\$ 7,40	R\$ 1,14	R\$ 6,04	R\$ 2,94	
BDI (Servidores SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,36	R\$ 0,06	R\$ 0,30	R\$ 0,14	
	Lucro	R\$ 0,14	R\$ 0,02	R\$ 0,48	R\$ 0,07	R\$ 0,39	R\$ 0,19	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,02	
	COFINS	R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,24	R\$ 0,04	R\$ 0,20	R\$ 0,10	
Custo Total - BDI SEM ICMS		R\$ 2,11	R\$ -	R\$ 7,40	R\$ 1,14	R\$ 6,04	R\$ -	
BDI (Servidores COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,36	R\$ 0,06	R\$ 0,30	R\$ 0,14	
	Lucro	R\$ 0,14	R\$ 0,02	R\$ 0,48	R\$ 0,07	R\$ 0,39	R\$ 0,19	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,02	
	COFINS	R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,24	R\$ 0,04	R\$ 0,20	R\$ 0,10	
	ICMS	R\$ 0,19	R\$ 0,03	R\$ 0,68	R\$ 0,10	R\$ 0,55	R\$ 0,27	
Custo Total - BDI COM ICMS		R\$ 2,30	R\$ -	R\$ 8,08	R\$ 1,24	R\$ 6,59	R\$ -	

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 presas e PIS, COFINS e ICMS para servidores e crianças).

FAIXA ETÁRIA A

FAIXA A		Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	M	
Matéria Prima	Alimentar	R\$ 0,3825000	R\$ 0,3825000	R\$ 0,3825000	R\$ 0,3825000	R\$ 0,3825000	R\$ 0,3825000	R\$	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0010710	R\$ 0,0010710	R\$ 0,0010710	R\$ 0,0010710	R\$ 0,0010710	R\$ 0,0010710	R\$
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,0229500	R\$ 0,0229500	R\$ 0,0229500	R\$ 0,0229500	R\$ 0,0229500	R\$ 0,0229500	R\$
Mão-de-Obra		R\$ 0,7494074	R\$ 0,7494074	R\$ 0,7494074	R\$ 0,7494074	R\$ 0,7494074	R\$ 0,7494074	R\$	
Despesas Diversas	Área Física	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$	
	Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,0004208	R\$ 0,0004208	R\$ 0,0004208	R\$ 0,0004208	R\$ 0,0004208	R\$ 0,0004208	R\$	
	Equipamentos	R\$ 0,0137318	R\$ 0,0137318	R\$ 0,0137318	R\$ 0,0137318	R\$ 0,0137318	R\$ 0,0137318	R\$	
	Utensílios	R\$ 0,0021038	R\$ 0,0021038	R\$ 0,0021038	R\$ 0,0021038	R\$ 0,0021038	R\$ 0,0021038	R\$	
	Água	R\$ 0,0487500	R\$ 0,0487500	R\$ 0,0487500	R\$ 0,0487500	R\$ 0,0487500	R\$ 0,0487500	R\$	
	Energia	R\$ 0,0427189	R\$ 0,0427189	R\$ 0,0427189	R\$ 0,0427189	R\$ 0,0427189	R\$ 0,0427189	R\$	
	Gás	R\$ 0,0443438	R\$ 0,0443438	R\$ 0,0443438	R\$ 0,0443438	R\$ 0,0443438	R\$ 0,0443438	R\$	
	Análise Microbiológica dos Alimentos	R\$ 0,0004590	R\$ 0,0004590	R\$ 0,0004590	R\$ 0,0004590	R\$ 0,0004590	R\$ 0,0004590	R\$	
	Transporte	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$	
Custo Total sem BDI		R\$ 1,31	R\$ 1,31	R\$ 1,31	R\$ 1,31	R\$ 1,31	R\$ 1,31	R\$	
BDI (Creche SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$	
	Lucro	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$	
	COFINS	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$	
Custo Total - BDI SEM ICMS		R\$ 1,55	R\$ 1,55	R\$ 1,55	R\$ 1,55	R\$ 1,55	R\$ 1,55	R\$	
BDI (Creche COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$	
	Lucro	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$ 0,10	R\$	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$	
	COFINS	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$	
	ICMS	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$	
Custo Total - BDI COM ICMS		R\$ 1,69	R\$ 1,69	R\$ 1,69	R\$ 1,69	R\$ 1,69	R\$ 1,69	R\$	

Inclui-se no valor da mão de obra todos os encargos incidentes, EPs 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 presas e PIS, COFINS e ICMS para servidores e crianças).

FAIXA ETÁRIA B

Faixa B		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Ceia	
Matéria Prima	Alimentar	R\$ 0,4845000	R\$ 0,3230000	R\$ 0,6120000	R\$ 0,4675000	R\$ 0,5610000	R\$ 0,3825000	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0013566	R\$ 0,0009044	R\$ 0,0017136	R\$ 0,0013090	R\$ 0,0015708	R\$ 0,0010710
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,0290700	R\$ 0,0193800	R\$ 0,0367200	R\$ 0,0280500	R\$ 0,0336600	R\$ 0,0229500
Mão-de-Obra		R\$ 0,9040470	R\$ 0,6026980	R\$ 1,1419541	R\$ 0,8723261	R\$ 1,0467913	R\$ 0,7137213	
Despesas Diversas	Área Física	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
	Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,0005330	R\$ 0,0003553	R\$ 0,0006732	R\$ 0,0005143	R\$ 0,0006171	R\$ 0,0004208	
	Equipamentos	R\$ 0,0173936	R\$ 0,0115957	R\$ 0,0219708	R\$ 0,0167833	R\$ 0,0201399	R\$ 0,0137318	
	Utensílios	R\$ 0,0026648	R\$ 0,0017765	R\$ 0,0033660	R\$ 0,0025713	R\$ 0,0030855	R\$ 0,0021038	
	Água	R\$ 0,0588095	R\$ 0,0392063	R\$ 0,0742857	R\$ 0,0567460	R\$ 0,0680952	R\$ 0,0464286	
	Energia	R\$ 0,0515340	R\$ 0,0343560	R\$ 0,0650955	R\$ 0,0497257	R\$ 0,0596709	R\$ 0,0406847	
	Gás	R\$ 0,0534940	R\$ 0,0356627	R\$ 0,0675714	R\$ 0,0516171	R\$ 0,0619405	R\$ 0,0422321	
	Análise Microbiológica dos Transportes	R\$ 0,0005814	R\$ 0,0003876	R\$ 0,0007344	R\$ 0,0005610	R\$ 0,0006732	R\$ 0,0004590	
Custo Total sem BDI		R\$ 1,60	R\$ 1,07	R\$ 2,03	R\$ 1,55	R\$ 1,86	R\$ 1,27	
BDI (Creche SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,09	R\$ 0,06	R\$ 0,12	R\$ 0,09	R\$ 0,11	R\$ 0,07	
	Lucro	R\$ 0,12	R\$ 0,08	R\$ 0,15	R\$ 0,12	R\$ 0,14	R\$ 0,10	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	
	COFINS	R\$ 0,06	R\$ 0,04	R\$ 0,08	R\$ 0,06	R\$ 0,07	R\$ 0,05	
Custo Total - BDI SEM ICMS		R\$ 1,89	R\$ 1,26	R\$ 2,39	R\$ 1,83	R\$ 2,19	R\$ 1,50	
BDI (Creche COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,09	R\$ 0,06	R\$ 0,12	R\$ 0,09	R\$ 0,11	R\$ 0,07	
	Lucro	R\$ 0,12	R\$ 0,08	R\$ 0,15	R\$ 0,12	R\$ 0,14	R\$ 0,10	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	
	COFINS	R\$ 0,06	R\$ 0,04	R\$ 0,08	R\$ 0,06	R\$ 0,07	R\$ 0,05	
	ICMS	R\$ 0,17	R\$ 0,12	R\$ 0,22	R\$ 0,17	R\$ 0,20	R\$ 0,14	
Custo Total - BDI COM ICMS		R\$ 2,07	R\$ 1,38	R\$ 2,61	R\$ 2,00	R\$ 2,40	R\$ 1,63	

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 presas e PIS, COFINS e ICMS para servidores e crianças).

FAIXA ETÁRIA C

FAIXA C		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Ceia	Lan	
Matéria Prima	Alimentar	R\$ 0,6460000	R\$ 0,4335000	R\$ 0,8755000	R\$ 0,6205000	R\$ 0,8160000	R\$ 0,5100000	R\$	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0018088	R\$ 0,0012138	R\$ 0,0024514	R\$ 0,0017374	R\$ 0,0022848	R\$ 0,0014280	R\$
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,0387600	R\$ 0,0260100	R\$ 0,0525300	R\$ 0,0372300	R\$ 0,0489600	R\$ 0,0306000	R\$
Mão-de-Obra		R\$ 0,8779185	R\$ 0,5891295	R\$ 1,1898106	R\$ 0,8432638	R\$ 1,1089497	R\$ 0,6930936	R\$	
Despesas Diversas	Área Física	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$	
	Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,0007106	R\$ 0,0004769	R\$ 0,0009631	R\$ 0,0006826	R\$ 0,0008976	R\$ 0,0005610	R\$	
	Equipamentos	R\$ 0,0231914	R\$ 0,0155627	R\$ 0,0314305	R\$ 0,0222760	R\$ 0,0292944	R\$ 0,0183090	R\$	
	Utensílios	R\$ 0,0035530	R\$ 0,0023843	R\$ 0,0048153	R\$ 0,0034128	R\$ 0,0044880	R\$ 0,0028050	R\$	
	Água	R\$ 0,0571098	R\$ 0,0383237	R\$ 0,0773988	R\$ 0,0548555	R\$ 0,0721387	R\$ 0,0450867	R\$	
	Energia	R\$ 0,0500445	R\$ 0,0335825	R\$ 0,0678235	R\$ 0,0480691	R\$ 0,0632141	R\$ 0,0395088	R\$	
	Gás	R\$ 0,0519480	R\$ 0,0348598	R\$ 0,0704032	R\$ 0,0498974	R\$ 0,0656185	R\$ 0,0410116	R\$	
	Análise Microbiológica dos Transporte	R\$ 0,0007752	R\$ 0,0005202	R\$ 0,0010506	R\$ 0,0007446	R\$ 0,0009792	R\$ 0,0006120	R\$	
Custo Total sem BDI		R\$ 1,75	R\$ 1,18	R\$ 2,37	R\$ 1,68	R\$ 2,21	R\$ 1,38	R\$	
BDI (Creche SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,10	R\$ 0,07	R\$ 0,14	R\$ 0,10	R\$ 0,13	R\$ 0,08	R\$	
	Lucro	R\$ 0,13	R\$ 0,09	R\$ 0,18	R\$ 0,13	R\$ 0,17	R\$ 0,11	R\$	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$	
	COFINS	R\$ 0,07	R\$ 0,05	R\$ 0,09	R\$ 0,07	R\$ 0,09	R\$ 0,05	R\$	
Custo Total - BDI SEM ICMS		R\$ 2,07	R\$ 1,39	R\$ 2,80	R\$ 1,99	R\$ 2,61	R\$ 1,63	R\$	
BDI (Creche COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,10	R\$ 0,07	R\$ 0,14	R\$ 0,10	R\$ 0,13	R\$ 0,08	R\$	
	Lucro	R\$ 0,13	R\$ 0,09	R\$ 0,18	R\$ 0,13	R\$ 0,17	R\$ 0,11	R\$	
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$	
	COFINS	R\$ 0,07	R\$ 0,05	R\$ 0,09	R\$ 0,07	R\$ 0,09	R\$ 0,05	R\$	
	ICMS	R\$ 0,19	R\$ 0,13	R\$ 0,26	R\$ 0,18	R\$ 0,24	R\$ 0,15	R\$	
Custo Total - BDI COM ICMS		R\$ 2,26	R\$ 1,52	R\$ 3,06	R\$ 2,17	R\$ 2,85	R\$ 1,78	R\$	

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 presas e PIS, COFINS e ICMS para servidores e crianças).

FAIXA ETÁRIA D

FAIXA D		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Ceia	
Matéria Prima	Alimentar	R\$ 0,8160000	R\$ 0,5355000	R\$ 1,0285000	R\$ 0,7820000	R\$ 0,9350000	R\$ 0,6120000	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0022848	R\$ 0,0014994	R\$ 0,0028798	R\$ 0,0021896	R\$ 0,0026180	R\$ 0,0017136
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,0489600	R\$ 0,0321300	R\$ 0,0617100	R\$ 0,0469200	R\$ 0,0561000	R\$ 0,0367200
Mão-de-Obra		R\$ 0,9194008	R\$ 0,6033568	R\$ 1,1588281	R\$ 0,8810924	R\$ 1,0534801	R\$ 0,6895506	
Despesas Diversas	Área Física	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
	Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,0008976	R\$ 0,0005891	R\$ 0,0011314	R\$ 0,0008602	R\$ 0,0010285	R\$ 0,0006732	
	Equipamentos	R\$ 0,0292944	R\$ 0,0192245	R\$ 0,0369232	R\$ 0,0280738	R\$ 0,0335665	R\$ 0,0219708	
	Utensílios	R\$ 0,0044880	R\$ 0,0029453	R\$ 0,0056568	R\$ 0,0043010	R\$ 0,0051425	R\$ 0,0033660	
	Água	R\$ 0,0598083	R\$ 0,0392492	R\$ 0,0753834	R\$ 0,0573163	R\$ 0,0685304	R\$ 0,0448562	
	Energia	R\$ 0,0524092	R\$ 0,0343935	R\$ 0,0660574	R\$ 0,0502255	R\$ 0,0600522	R\$ 0,0393069	
	Gás	R\$ 0,0544026	R\$ 0,0357017	R\$ 0,0685699	R\$ 0,0521358	R\$ 0,0623363	R\$ 0,0408019	
	Análise Microbiológica dos	R\$ 0,0009792	R\$ 0,0006426	R\$ 0,0012342	R\$ 0,0009384	R\$ 0,0011220	R\$ 0,0007344	
Transporte	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
Custo Total sem BDI		R\$ 1,99	R\$ 1,31	R\$ 2,51	R\$ 1,91	R\$ 2,28	R\$ 1,49	
BDI (Creche SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,12	R\$ 0,08	R\$ 0,15	R\$ 0,11	R\$ 0,13	R\$ 0,09	
	Lucro	R\$ 0,15	R\$ 0,10	R\$ 0,19	R\$ 0,15	R\$ 0,17	R\$ 0,11	
	PIS	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,01	
	COFINS	R\$ 0,08	R\$ 0,05	R\$ 0,10	R\$ 0,07	R\$ 0,09	R\$ 0,06	
Custo Total - BDI SEM ICMS		R\$ 2,35	R\$ 1,54	R\$ 2,96	R\$ 2,25	R\$ 2,69	R\$ 1,76	
BDI (Creche COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,12	R\$ 0,08	R\$ 0,15	R\$ 0,11	R\$ 0,13	R\$ 0,09	
	Lucro	R\$ 0,15	R\$ 0,10	R\$ 0,19	R\$ 0,15	R\$ 0,17	R\$ 0,11	
	PIS	R\$ 0,02	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,01	
	COFINS	R\$ 0,08	R\$ 0,05	R\$ 0,10	R\$ 0,07	R\$ 0,09	R\$ 0,06	
	ICMS	R\$ 0,22	R\$ 0,14	R\$ 0,27	R\$ 0,21	R\$ 0,25	R\$ 0,16	
Custo Total - BDI COM ICMS		R\$ 2,57	R\$ 1,68	R\$ 3,23	R\$ 2,46	R\$ 2,94	R\$ 1,92	

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 presas e PIS, COFINS e ICMS para servidores e crianças).

19. VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

CRGPL											
SEM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				SENTENCIADAS/CENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo		Número	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Desjejum	41	R\$ 2,11	R\$ 86,51	205	41	41	287	R\$ 605,57	52		
Colação	41	R\$ 0,32	R\$ 13,12	205	41	41	287	R\$ 91,84	52		
Almoço	41	R\$ 7,40	R\$ 303,40	205	41	41	287	R\$ 2.123,80	52		
Lanche	41	R\$ 1,14	R\$ 46,74	205	41	41	287	R\$ 327,18	52		
Jantar	41	R\$ 6,04	R\$ 247,64	205	41	41	287	R\$ 1.733,48	52		
L. Noturno	41	R\$ 2,94	R\$ 120,54	205	41	41	287	R\$ 843,78	52		
		R\$ 19,95	R\$ 817,95					R\$ 5.725,65	364 dias		
									1 dia		
									365 dias		

SEM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/CENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo		Número	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Desjejum	30	R\$ 2,11	R\$ 63,30	150	30	30	210	R\$ 443,10	52		
Almoço	40	R\$ 7,40	R\$ 296,00	200	40	40	280	R\$ 2.072,00	52		
Lanche	40	R\$ 1,14	R\$ 45,60	200	30	30	260	R\$ 296,40	52		
Jantar	40	R\$ 6,04	R\$ 241,60	200	15	15	230	R\$ 1.389,20	52		
L. Noturno	15	R\$ 2,11	R\$ 31,65	75	15	15	105	R\$ 221,55	52		
		R\$ 18,80	R\$ 678,15					R\$ 4.422,25	364 dias		

1 dia	R\$
365 dias	R\$

COM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/CENTRALIZADO			
				SEM ANUAL				Custo	Número		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Desjejum	30	R\$ 2,30	R\$ 69,00	150	30	30	210	R\$ 483,00	52		
Almoço	40	R\$ 8,08	R\$ 323,20	200	40	40	280	R\$ 2.262,40	52		
Lanche	40	R\$ 1,24	R\$ 49,60	200	30	30	260	R\$ 322,40	52		
Jantar	40	R\$ 6,59	R\$ 263,60	200	15	15	230	R\$ 1.515,70	52		
L. Noturno	15	R\$ 2,30	R\$ 34,50	75	15	15	105	R\$ 241,50	52		
								R\$ 4.825,00	364 dias		
									1 dia		
									365 dias		
								CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas e funcionários) - SEM ICMS			
								CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas e funcionários) - COM ICMS			

CRGPL - Faixa A											
SEM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA A			
				SEM ANUAL				Custo	Número		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,55	R\$ 15,50	50	10	10	70	R\$ 108,50	52		
								R\$ 868,00	364 dias		
									1 dia		
									365 dias		

COM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA A			
				SEM ANUAL				Custo	Número		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
Mamadeira	10	R\$ 1,69	R\$ 16,90	50	10	10	70	R\$ 118,30	52		
								R\$ 946,40	364 dias		
									1 dia		
									365 dias		
								CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa A) - SEM ICMS			
								CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa A) - COM ICMS			

CRGPL - Faixa B											
SEM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA B			
				SEM ANUAL				Custo	Número		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Desjejum	10	R\$ 1,89	R\$ 18,90	50	10	10	70	R\$ 132,30	52		
Colação	10	R\$ 1,26	R\$ 12,60	50	10	10	70	R\$ 88,20	52		
Almoço	10	R\$ 2,39	R\$ 23,90	50	10	10	70	R\$ 167,30	52		
Lanche	10	R\$ 1,83	R\$ 18,30	50	10	10	70	R\$ 128,10	52		
Jantar	10	R\$ 2,19	R\$ 21,90	50	10	10	70	R\$ 153,30	52		
Ceia	10	R\$ 1,50	R\$ 15,00	50	10	10	70	R\$ 105,00	52		
L. Noturno	10	R\$ 1,50	R\$ 15,00	50	10	10	70	R\$ 105,00	52		

COM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA B			
				SEM ANUAL				Custo	Número		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Desjejum	10	R\$ 2,07	R\$ 20,70	50	10	10	70	R\$ 144,90	52		
Colação	10	R\$ 1,38	R\$ 13,80	50	10	10	70	R\$ 96,60	52		
Almoço	10	R\$ 2,61	R\$ 26,10	50	10	10	70	R\$ 182,70	52		
Lanche	10	R\$ 2,00	R\$ 20,00	50	10	10	70	R\$ 140,00	52		
Jantar	10	R\$ 2,40	R\$ 24,00	50	10	10	70	R\$ 168,00	52		
Ceia	10	R\$ 1,63	R\$ 16,30	50	10	10	70	R\$ 114,10	52		
L. Noturno	10	R\$ 1,63	R\$ 16,30	50	10	10	70	R\$ 114,10	52		
			R\$ 13,72	R\$ 137,20				R\$ 960,40	364 dias		
									1 dia		
									365 dias		
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa B) - SEM ICMS	R\$
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa B) - COM ICMS	R\$

CRGPL - Faixa C										
SEM ICMS										
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA C		
				SEM ANUAL				Custo	Número	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	
Desjejum	20	R\$ 2,07	R\$ 41,40	100	20	20	140	R\$ 289,80	52	
Colação	20	R\$ 1,39	R\$ 27,80	100	20	20	140	R\$ 194,60	52	
Almoço	20	R\$ 2,80	R\$ 56,00	100	20	20	140	R\$ 392,00	52	
Lanche	20	R\$ 1,99	R\$ 39,80	100	20	20	140	R\$ 278,60	52	
Jantar	20	R\$ 2,61	R\$ 52,20	100	20	20	140	R\$ 365,40	52	
Ceia	20	R\$ 1,63	R\$ 32,60	100	20	20	140	R\$ 228,20	52	
L. Noturno	20	R\$ 1,63	R\$ 32,60	100	20	20	140	R\$ 228,20	52	
			R\$ 14,12	R\$ 282,40				R\$ 1.976,80	364 dias	
									1 dia	
									365 dias	

COM ICMS											
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA C			
				SEM ANUAL				Custo	Número		
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas		
Desjejum	20	R\$ 2,25	R\$ 45,20	100	20	20	140	R\$ 316,40	52		
Colação	20	R\$ 1,52	R\$ 30,40	100	20	20	140	R\$ 212,80	52		
Almoço	20	R\$ 3,05	R\$ 61,20	100	20	20	140	R\$ 428,40	52		
Lanche	20	R\$ 2,17	R\$ 43,40	100	20	20	140	R\$ 303,80	52		
Jantar	20	R\$ 2,85	R\$ 57,00	100	20	20	140	R\$ 399,00	52		
Ceia	20	R\$ 1,78	R\$ 35,60	100	20	20	140	R\$ 249,20	52		
L. Noturno	20	R\$ 1,78	R\$ 35,60	100	20	20	140	R\$ 249,20	52		
			R\$ 15,42	R\$ 308,40				R\$ 2.158,80	364 dias		
									1 dia		
									365 dias		
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa C) - SEM ICMS	R\$
										CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa C) - COM ICMS	R\$

CRGPL - Faixa D										
SEM ICMS										
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA D		
				SEM ANUAL				Custo	Número	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	
Desjejum	20	R\$ 2,35	R\$ 47,00	100	20	20	140	R\$ 329,00	52	
Colação	20	R\$ 1,54	R\$ 30,80	100	20	20	140	R\$ 215,60	52	
Almoço	20	R\$ 2,95	R\$ 59,20	100	20	20	140	R\$ 414,40	52	
Lanche	20	R\$ 2,25	R\$ 45,00	100	20	20	140	R\$ 315,00	52	
Jantar	20	R\$ 2,69	R\$ 53,80	100	20	20	140	R\$ 376,60	52	

Ceia	20	R\$	1,75	R\$	35,20	100	20	20	140	R\$	246,40	52	R\$
L. Noturno	20	R\$	1,75	R\$	35,20	100	20	20	140	R\$	246,40	52	R\$
		R\$	15,31	R\$	306,20					R\$	2.143,40	364 dias	R\$
												1 dia	R\$
												365 dias	R\$

COM ICMS													
Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade				QUANTIDADE				FAIXA ETÁRIA D					
				SEM ANUAL				Custo	Número				
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas				
Desjejum	20	R\$ 2,57	R\$ 51,40	100	20	20	140	R\$ 359,80	52				R\$
Colação	20	R\$ 1,68	R\$ 33,60	100	20	20	140	R\$ 235,20	52				R\$
Almoço	20	R\$ 3,23	R\$ 64,60	100	20	20	140	R\$ 452,20	52				R\$
Lanche	20	R\$ 2,45	R\$ 49,20	100	20	20	140	R\$ 344,40	52				R\$
Jantar	20	R\$ 2,94	R\$ 58,80	100	20	20	140	R\$ 411,60	52				R\$
Ceia	20	R\$ 1,92	R\$ 38,40	100	20	20	140	R\$ 268,80	52				R\$
L. Noturno	20	R\$ 1,92	R\$ 38,40	100	20	20	140	R\$ 268,80	52				R\$
		R\$ 16,72	R\$ 334,40					R\$ 2.340,80	364 dias				R\$
									1 dia				R\$
									365 dias				R\$
									CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa D) - SEM ICMS				R\$
									CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (Faixa D) - COM ICMS				R\$
									CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (A, B, C, D) SEM ICMS				R\$
									CUSTO ANUAL TOTAL CRECHE (A, B, C, D) COM ICMS				R\$
									CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas, funcionários e creche - faixa A, B, C, D) SEM ICMS				R\$
									CUSTO ANUAL TOTAL CRGPL (sentenciadas, funcionários e creche - faixa A, B, C, D) COM ICMS				R\$



Documento assinado eletronicamente por **Patrícia Greice Soares, Servidor(a) Público (a)**, em 15/10/2019, às 14:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Aparecida Pereira, Servidor(a) Público (a)**, em 15/10/2019, às 14:39, 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 **8201511** e o código CRC **3C9E3931**.



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

Versão v.20.08.2019.

SEJUSP/DCO

Belo Horizonte, 17 de setembro de 2019.

ANEXO II – SUGESTÕES DE MODELOS DE DECLARAÇÕES

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE MENORES

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

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

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

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

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Documento assinado eletronicamente por **Ana Luisa Silva Falcão, Superintendente**, em 19/09/2019, às 14:30, 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?](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **7580696** e o código CRC **1673633E**.

Referência: Processo nº 1450.01.0101960/2019-11

SEI nº 7580696

Criado por [01266663690](#), versão 3 por [01266663690](#) em 17/09/2019 13:53:46.



SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA

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

Versão v.20.08.2019.

Processo nº 1450.01.0101960/2019-11

ANEXO III

TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____, DE PREPARAÇÃO, PRODUÇÃO E FORNECIMENTO CONTÍNUOS DE REFEIÇÕES E LANCHES DENTRO DAS INSTALAÇÕES DA UNIDADE PRISIONAL (UP): CENTRO DE REFERÊNCIA À GESTANTE PRIVADA DE LIBERDADE (CRGPL), QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA - SEJUSP E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

O **ESTADO DE MINAS GERAIS**, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA**, com sede na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.143, Edifício Minas – 3º 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 Diretor Geral- Departamento Penitenciário de Minas Gerais, Sr. **RODRIGO MACHADO DE ANDRADE**, brasileiro, solteiro, residente em Belo Horizonte/MG, inscrito no CPF sob o nº 051.757.306-73 e Masp sob o nº 1.104.073-0, com base na Resolução SEAP nº 001/16, de 01 de setembro de 2016, na Resolução SEAP nº 002/16, de 12 de setembro de 2016, na Resolução nº 05/2017 – GAB. SEAP, de 26 de abril de 2017, e na Resolução nº 23/2017 – GAB. SEAP, de 10 julho de 2017 e a empresa _____, endereço de correio eletrônico: _____; inscrito(a) no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número _____, com sede na _____, neste ato representado pelo Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____, expedida pela _____, e CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico 216/2019**, que será regido pela Lei Federal 10.520/2002 e subsidiariamente pela Lei

Federal 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 "Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches dentro das instalações da Unidade Prisional (UP): **Centro de Referência à Gestante Privada de Liberdade (CRGPL)**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas". As refeições deverão ser destinadas a presas e servidores públicos a serviço na Unidade.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão nº **216/2019** e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. Este contrato tem vigência de 12 (doze) meses, a partir da publicação de seu extrato no órgão oficial de imprensa, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/93, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

3.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor total da contratação é de R\$ _____
(_____).

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

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

1451.06.421.208.4601.0001.339039.03.0.10.1

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

6. **CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

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

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

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

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

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

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

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

7.2.4. 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.

8. **CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO**

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

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

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

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

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

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO**

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

11.2. O Estado de Minas Gerais exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política,

define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:

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

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

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

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

11.2.5. “prática obstrutiva” significa:

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

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

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

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

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ANTINEPOTISMO**

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

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESCISÃO**

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

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

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

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

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

14.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

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

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

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

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES**

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

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

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

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

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

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

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

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

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

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

Belo Horizonte, de de

RODRIGO MACHADO DE ANDRADE

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Wilson Gomes da Silva Junior, Subsecretário de Gestão Administrativa, Logística e Tecnologia**, em 16/10/2019, às 19:37, 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 **8362173** e o código CRC **2B2BACB3**.