



Termo de Referência

Responsável pela Elaboração da Planilha de Formação de Custos: Joceline Duarte Pedro de Bastos
Setor: Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar
Telefone: (31) 3915-5813
E-mail: nutricaootec@seap.mg.gov.br
Chefia Imediata: Glênia Rúbia Duarte Oliveira

I- OBJETO

1. Fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, às Unidades Prisionais: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a presos e servidores públicos a serviço nas Unidades.
2. 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.
3. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
4. Os horários de entrega das refeições e lanches são estabelecidos pelos diretores gerais das unidades, sendo instrumento essencial ao êxito desta iniciativa.

II- JUSTIFICATIVA

1. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviços de alimentação para fornecimento de refeições para todos os servidores a serviço e presos nas Unidades Prisionais: **Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em respeito ao disposto no art. 12 da Lei 7.210 de 1984, de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde de presos e servidores.
2. 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 fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda local 24 (vinte e quatro) meses.
3. 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, 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. 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



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

ser minorado para preservação deste quesito. Assim, optou-se por unir todos os itens em uma licitação.

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

5. Fica autorizada a participação de empresas em consócio no pregão em tela, uma vez que o objeto apresenta vulto e complexidade que torne restrito o universo de possíveis licitantes.

5.1. No caso da participação de empresas reunidas em consórcio, deverão acompanhar os documentos de habilitação, a comprovação de compromisso público ou particular do consórcio, subscrita pelas empresas consorciadas, com apresentação da proporção de participação de cada uma das consorciadas e indicação da empresa líder, que deverá representar as consorciadas perante o estado de Minas Gerais, observadas as normas do art. 33, da Lei 8.666/93 e, ainda, as normas do art. 15 do Decreto Estadual nº 44.786/08.

6. 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.

7. Os espaços da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN – (cozinha, padaria, 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:
Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.

8. A pesquisa de preço realizada em adequação ao parágrafo 2º, art. 40, e art. 44 da Lei nº 8.666/93, estará disponível para consulta na Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar, da Subsecretaria de Infraestrutura e Logística da SEAP, localizada na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, 4.413, Edifício Minas, 4º andar, Bairro Serra Verde, Belo Horizonte/MG.

III- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

2. Os quantitativos constantes no item XIV 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. A CONTRATADA deverá submeter à avaliação e aprovação da Diretoria de Apoio à



Gestão Alimentar – DGA - 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.

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.

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

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

6.1. Admite-se carência de 60 dias, do início do fornecimento, para que a empresa fornecedora adote as providências para atender o disposto no item 6.

7. Forma De Distribuição

7.1. Presos - até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão-de-obra carcerária contratada pela empresa: Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.

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

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

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

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

7.2. Direção/servidor: Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.

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

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

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



7.3. Direção/servidor: Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa: Na impossibilidade de um espaço físico adequado para a instalação de um balcão térmico para a direção/servidor, as refeições serão servidas da seguinte forma:

- 7.3.1. As refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas tipo marmibox de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.
- 7.3.2. A salada deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.
- 7.3.3. As sobremesas (mamão e melancia) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.
- 7.3.4. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice e verso). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

8. Equipe De Trabalho

- 8.1. Quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- 8.2. 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;
- 8.3. Devem ser apresentados à Administração Pública, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados (funcionários).
- 8.3.1. É importante ressaltar a obrigação da empresa em se responsabilizar pelos exames médicos para obtenção dos laudos dos funcionários.
- 8.4. Os funcionários e presos devem se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 8.5. Os empregados (funcionários e presos) deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.
- 8.6. Deve ser mantida a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 8.7. Fornecer aos presos, uniformes e calçados apropriados para a execução do trabalho a ser realizado, zelando para que os mesmos se mantenham sempre bem apresentáveis, limpos e asseados.
- 8.8. Contratar mão-de-obra carcerária para realização da distribuição da alimentação às unidades prisionais, em quantitativo mínimo para realizar a distribuição em forma e tempo adequados nas unidades prisionais, com celebração de Termo de Compromisso* firmado com a Secretaria de Estado de Administração Prisional (SEAP).
- 8.9. Contratar mão-de-obra carcerária para auxílio na produção da alimentação para as unidades prisionais, de acordo com a necessidade da empresa.
- 8.10. Cumprir o disposto no Termo de Compromisso* a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da sua Secretaria de Estado de Administração Prisional (SEAP), e a contratada, cujo modelo pode ser verificado anexo* a este Termo de Referência, para



contratação e pagamento da mão-de-obra carcerária.

9. Padrão De Alimentação

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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 Núcleo de Nutrição na DGA, até o quinto dia útil, para avaliação e aprovação.

9.4. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA, contendo o motivo da alteração e o dia que o item substituído será repostado. Requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados terão que ser enviados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios.

9.5. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

9.6. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. A sobremesa deve ser servida em embalagem própria à direção, servidores e presos, somente no almoço, obedecendo o peso da tabela de especificação contida no item VI-COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

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



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

9.14. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

9.15. Os alimentos devem ser armazenados de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

10. Transporte

10.1. O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. As refeições devem ser colocadas sobre estrados. Devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

10.2. As refeições e lanches deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante.

10.3. A distribuição ficará sob responsabilidade da Contratada, que deverá contratar mão-de-obra de internos das Unidades para entregarem os lanches e refeições fornecidos aos demais detentos, em quantidade suficiente para garantir a distribuição das refeições no tempo hábil a não prejudicar a qualidade e temperatura da alimentação, bem como a segurança das unidades. Tal quantitativo deverá ser conforme tabela abaixo, com base no informado pelo setor responsável de cada unidade prisional:

UNIDADE:	Nº de detentos para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de São João Del Rei	16
Presídio de Resende Costa	02

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

10.5. 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 VI- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

11. Higienização

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

11.2. Manutenção das instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN - em perfeitas



condições de higiene e limpeza. Ademais, é necessário efetuar a sanitização e desratização das dependências utilizadas pelo menos uma vez a cada bimestre com comprovação através da nota fiscal, emitida por empresa especializada.

11.3. 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.

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

12. Segurança, Medicina E Meio Ambiente Do Trabalho.

12.1. As normas de segurança recomendadas pela Secretaria de Estado de Administração Prisional e legislação específica devem ser seguidas, quando do acesso às suas dependências.

12.2. 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.

13. Situações De Emergência

13.1. 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.

13.2. 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, ambas devidamente vedadas para a direção, servidores e presos, 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.

14. Boas Práticas Ambientais - Específicas

14.1. Uso Racional Da Água

14.1.1. 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;

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

14.1.3. 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.

14.1.4. 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 quantia 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.

14.2. Eficiência Energética

14.2.1. 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.

14.2.2. 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.

14.2.3. 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.

14.2.4. 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.

14.2.5. 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.

14.2.6. Verificação do local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

14.2.7. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

14.2.8. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário.

14.2.9. 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.

14.2.10. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.



14.2.11. A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

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

14.3.1. Os Nutricionistas da CONTRATADA, sempre que possível, deverão adequar na formulação dos Cardápios à prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

14.3.2. 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.

14.3.3. 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.

14.3.4. 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.

14.3.5. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão procurar estabelecer, diariamente, consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.

14.3.6. 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.

14.3.7. 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.

14.3.8. 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.

Obs.: Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.

- c) Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- d) Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- e) Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- f) Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

14.4. Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos

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

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



14.4.1. Materiais Não Recicláveis

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

14.4.2. Materiais Recicláveis

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).

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.

14.5. Produtos Biodegradáveis

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

14.5.2. 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;

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

14.5.4. 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 artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres.

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

14.6. Controle De Poluição Sonora

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.



IV- CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

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

1. As refeições (almoço e jantar) devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas, tipo marmibox, de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.
2. As marmitas, embalagens plásticas e/ou potes plásticos devem ser entregues no local definido pela CONTRATANTE bem fechadas e sem estar reviradas.
3. As sobremesas (mamão e melancia) deverão ser acondicionadas e transportadas em recipientes térmicos (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.
4. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item VI- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

V- PRAZOS DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA

1. Planilha de cronograma de início de fornecimento

Unidade	Data
LOTE 204: PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI E PRESÍDIO DE RESENDE COSTA	SE DARÁ CONFORME CLÁUSULA DE VIGÊNCIA DA MINUTA DE CONTRATO DO EDITAL VIGÊNCIA DO CONTRATO: 24 MESES

2. Endereço das unidades prisionais

- Presídio de São João Del Rei:

Estrada do Morro Grande, S/Nº, Fazenda Mambengo, CEP 36.300-000.

- Presídio de Resende Costa:

Rua das Quaresmeiras, S/Nº, Nova Brasília, Resende Costa, CEP 36.340-000.

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

- Presídio de São João Del Rei:

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



- Presídio de Resende Costa:

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

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

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

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.

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.



VI- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

PRESOS: LOTE 204 – PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI E PRESÍDIO DE RESENDE COSTA
FUNCIONÁRIOS: LOTE 204 – PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI E PRESÍDIO DE RESENDE COSTA

ALMOÇO

Especificação	Composição
Salada	2 componentes (folhoso 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 PLANTÃO NOTURNO

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



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 TARDE – opção 1

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

OU

LANCHE TARDE – opção 2

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.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

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.

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.

PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de Corte	Preparação	Especificação	Incidência	Percapita Final Coccionado
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Acém					
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê	2	
	Costela			Sem osso		
Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/Panela	2		
Carne Suína	Copa Lombo	Bife /isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
		Cubo	Cozido	Acebolado/Panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		2	85g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	85g
	Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada sem osso	Cozido	Molho	1
Assado				Acebolado	2	
Filé de Peito		Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	4	85g
			Cozido	Strogonoff	2	
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	85g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
Embutidos	Lingüiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	85g
	Hamburger			à pamegiana/ à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	
	Salsicha			ao molho	1	



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

SALADA ALMOÇO

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade final de cada um dos dois Componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	3	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula	6	
Legumes	Ralado cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Rabanete		5
		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		
Melancia				
Compostas		Salpicão	1	80g

Observação: 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.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR

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



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

ARROZ ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coocionada
Arroz	Agulhinha tipo I	Simples	28	300g
		Composto	4	

FEIJÃO ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coocionada
Feijão	Preto	Composto (feijoadá)	2	150g
	Carioquinha tipo I	Simples	28	
		Tropeiro	1	
		Tutu	1	

Observação: não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações. O arroz fornecido deverá ser Agulhinha 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.



VII- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

1. Preparar e produzir a alimentação (refeições e lanches) de acordo com a tabela de especificação no item VI- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, aprovada pela Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar - DGA/SEAP para atendimento dos servidores e presos das Unidades e demais servidores da SEAP a serviço nas Unidades: **Lote 204 – Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**
2. Preparar e produzir as refeições e lanches na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa, para atender o objeto desta licitação, e fornecê-lo aos comensais do **Lote 204 – Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários previstos no item V- PRAZOS DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA.
3. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição de alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes no item VI- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.
4. Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA, independentemente de notificação ou aviso prévio.
5. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.
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.
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. 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.
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.
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: **Lote 204 – Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**
11. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.
12. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários a execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de aquisição, instalação e manutenção.
13. Fornecer todos os utensílios (pratos e talheres) necessários para que os comensais



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

(servidores) realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo diretor da Unidade Prisional.

14. 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 marmitex produzido (refeição quente e salada).

15. 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.

16. Fornecer, de forma contínua, refeições na forma transportada, entendida como sendo a preparação nas dependências da CONTRATADA, ficando sob inteira responsabilidade da mesma o transporte até os locais determinados pela CONTRATANTE.

17. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN.

18. 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.

19. Contratar em seu nome, sob inteira e exclusiva responsabilidade, presos, recrutados pela Comissão Técnica de Classificação (CTC) do Setor de Trabalho e Produção das Unidades Prisionais, para a perfeita execução dos serviços referentes à distribuição dos lanches e refeições aos demais detentos no interior das Unidades, em quantidade suficiente para garantir a distribuição da alimentação em tempo hábil a não prejudicar a qualidade e temperatura das refeições e lanches, bem como preservar a segurança das Unidades durante a realização dos procedimentos. Tal quantitativo deverá ser conforme tabela abaixo, com base no informado pelo setor responsável de cada unidade prisional:

UNIDADE:	Nº de detentos para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de São João Del Rei	16
Presídio de Resende Costa	02

20. Utilizar mão-de-obra dos internos, recrutados pela CTC das Unidades, na distribuição dos lanches e refeições.

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

22. Providenciar para que todos os funcionários/presos cumpram as normas internas relativas à segurança no interior da Unidade Prisional.

23. 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.

24. Responsabilizar-se pelo pagamento de, pelo menos, $\frac{3}{4}$ (três quartos) do salário mínimo aos empregados presos, realizado conforme disposto no Termo de Compromisso* a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Administração Prisional – SEAP -, e a CONTRATADA, cujo modelo encontra-se anexo* a este



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

Termo de referência, além do fornecimento de uma cesta básica mensal a cada empregado preso, a ser destinada ao familiar ou similar a ser informado pelo interno.

25. Encaminhar trimestralmente todos os documentos que comprovem o número de empregados (funcionários) e seus respectivos salários e jornada de trabalho conforme apresentado na planilha e formação de preços. Os documentos deverão conter informações dos últimos três meses.

26. Cumprir o disposto no Termo de Compromisso* a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da sua Secretaria de Estado de Administração Prisional – SEAP -, e a CONTRATADA, cujo modelo encontra-se anexo* a este termo de referência.

27. 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.

28. 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.

29. Encaminhar, mensalmente, para o Núcleo 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.

30. 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.

31. 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.

32. 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.

33. 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.

34. 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.

Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição (almoço e jantar), pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado em cada unidade, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia por unidade. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à contratante escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.

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



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.
36. Responsabilizar-se pelos exames médicos para obtenção dos laudos de saúde dos funcionários.
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.
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.
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.
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.

VIII- OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

1. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
2. Proceder diariamente o recebimento das refeições (conforme disposto no subitem 35 do item VII. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA), verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia (por unidade prisional), sendo:
 - 2.1. Uma amostra destinada para degustação e verificação do peso, apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
 - 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.
3. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
4. 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:
 - 4.1. 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.
 - 4.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
 - 4.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
 - 4.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
5. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA, gestor e fiscalização da CONTRATANTE, podendo:
 - 5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.



- 5.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 5.3. Acompanhar e fiscalizar o trabalho realizado pelos presos contratados pela CONTRATADA, por meio da Diretoria de Trabalho e Produção, da Subsecretaria de Humanização do Atendimento.
- 5.4. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.
6. Proceder à aferição das gramaturas das refeições. Esse procedimento deve ser realizado diariamente, começando pelo registro das preparações das refeições (averiguar se o cardápio do dia está sendo seguido pela CONTRATADA) e em seguida pelas pesagens. Devem ser pesados, 20 (vinte) marmitex no almoço e 20 no jantar (em cada unidade), recolhendo-os aleatoriamente e de diferentes caixas térmicas.
- 6.1 Os pesos dos marmitex devem ser registradas no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).
7. A distribuição dos marmitex nos pavilhões deve ser realizada imediatamente após o recebimento.
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 aleatória das refeições) não deverá exceder 45 minutos.
9. O procedimento total – do recebimento da alimentação entregue pela empresa à entrega da última refeição aos detentos – não poderá ultrapassar 01h30.

IX- DA HABILITAÇÃO

Para fins de contratação, será exigida do licitante a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital.

1. **REGULARIDADE JURÍDICA:**
- 1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais, das declarações constantes em anexo do Edital e do contrato.
- 1.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(s) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.
- 1.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresariais ou cooperativas e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;
- 1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.



2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

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

2.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Estaduais da sede do licitante e de Minas Gerais; bem como a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante.

2.3.1. 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.

2.4. Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, 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, tendo em vista o disposto no art. 3º da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

2.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

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

2.8. A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação relativa à comprovação da regularidade fiscal.

2.8.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de pequena empresa, assegurar-se-á o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a pequena empresa for declarada vencedora do certame, para a devida e necessária regularização.

2.8.2. O prazo previsto no item 2.8.1 poderá ser prorrogado por igual período, se requerido pelo licitante e expressamente autorizado pela Administração.

2.8.3. A não regularização da documentação, no prazo deste item implicará a decadência do direito à contratação.

3. Qualificação Econômico-Financeira:

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

3.2. Apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, ou balanço de abertura - no caso de empresa recém-constituída -, que comprovem a boa situação financeira da empresa, de forma que a mesma demonstre disponibilidade de caixa para honrar



os compromissos assumidos com a Administração Pública. É vedada a substituição daqueles documentos por balancetes ou balanços provisórios, mas admitida a sua atualização por índices oficiais.

3.2.1. Utilizar o cálculo do capital circulante líquido, ou outros índices, como os de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, de modo a demonstrar a situação financeira da empresa e se esta terá recursos suficientes para cumprir as obrigações assumidas com a Administração.

3.3. No caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresa de Pequeno Porte – Simples Nacional, o balanço patrimonial poderá ser substituído pela Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Jurídica do Último Exercício;

3.4. A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar, conjuntamente com a Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Jurídica do último Exercício, a ficha de inscrição estadual na qual constante a opção pelo Simples Nacional, podendo a Pregoeira, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: [HTTP://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/](http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/).

4. Qualificação Técnica:

4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade (pelo menos 50% 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 a contento de fornecimento de refeições e/ou lanches.

4.1.1. 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.

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

4.1.3. 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.

4.1.4. 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.

4.2. Demais documentos exigidos nos itens XIII, XIV e XVI para cada item do objeto, quando ali discriminado, em formato excel.

4.3. 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.

4.4. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente (Podendo ser considerada a Certidão de Nada Consta).

5. Declarações:

5.1. Declaração de que o licitante não é declarado inidôneo para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual, conforme modelo contido em anexo do Edital.

5.2. 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.

5.3. Declaração de que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame, conforme modelo contido em anexo do Edital.

6. Disposições Gerais Da Habilitação:

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

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

6.2. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pela Pregoeira ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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.

6.3. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.



X- DO PAGAMENTO

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

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

1.2. 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 credenciados pelo Estado, no prazo de 30 (trinta) dias corridos da data do recebimento definitivo, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo CONTRATANTE.

2. 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.

3. 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 site www.compras.mg.gov.br.

3.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a previa conferência pelo gestor, conforme dispõe o Decreto nº. 45.035/2009.

3.2. 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 pelo CONTRATANTE.

4. Eventual situação de irregularidade fiscal da contratada não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

5. Informações complementares e orientações operacionais a respeito do faturamento eletrônico serão fornecidas 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).

6. 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.**

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

XI- PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

1. Competências da Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar:

A Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar 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:

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



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

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.

2. Competências do gestor do contrato conforme o contrato:

A fiscalização e o acompanhamento da fiscalização deste Contrato ser exercidos pelo(a) Diretor(a) das Unidades: **Lote 204 – Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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:

2.1. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).

2.2. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA).

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

2.4. Validar a “Grade Mensal do Fornecimento de Refeições” e o “Espelho de Nota Fiscal” no Sistema de Gerenciamento de Alimentação (SIGA), verificando e ratificando de acordo com os quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos.

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

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

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

2.5.3. 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.

2.6. 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.

XII- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo CONTRATANTE:

1.1. Advertência por escrito;

1.2. Multa, conforme os limites máximos estabelecidos pelo Decreto Estadual nº. 45.902/2012;

1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;

1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso



de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

1.2.3. 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;

1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, de acordo com os prazos estabelecidos no art. 87 da Lei nº 8.666/93 e no art. 47, § 1º, do Decreto Estadual nº. 45.902/2012.

1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e 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;

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

2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;

2.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;

2.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;

2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

2.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.

3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas no item 1.

4. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.

5. As sanções relacionadas nos itens 1.3 e 1.4 também poderão ser aplicadas àquele que:

5.1. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;

5.2. Apresentar declaração ou documentação falsa;

5.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

5.4. Não mantiver a proposta;

5.5. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;

5.6. Comportar-se de modo inidôneo;

5.7. Cometer fraude fiscal.

6. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, respeitando-se a ampla defesa e o contraditório de acordo com o disposto na Lei Estadual nº. 14.184/2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902/2012.

7. As sanções relacionadas nos itens 1.3 e 1.4 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.



XIII- DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIO CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS.

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

Ficha técnica – Carnes bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com miolo de pá						2
Preparações com músculo e acém						2
Preparações com fraldinha						2
Preparações com costela						1
Preparações com chã de fora						2



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

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 pertences feijoada						2
Preparações com pernil						1



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

Ficha técnica – Aves						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com coxa e sobrecoxa ao molho						1
Preparações com coxa e sobrecoxa assada						2
Preparações com filé de peito grelhado/frito						4
Preparações com filé de peito stroganoff						2



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

Ficha técnica – Embutidos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação com Linguiça						1
Preparação com Hambúrguer						1
Preparação com Steak						1
Preparação com Almôndega						1
Preparação com Salsicha						1



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

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 (feijoadá)						2
Feijão tropeiro						1
Tutu						1



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

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

Ficha técnica – Guarnição – Farináceos						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação com Angu/Polenta						2
Preparação com Farofa/Virado						6

Ficha técnica - Guarnição – Massas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparação com Macarrão						7
Preparação com Lasanha						1



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

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)						

Ficha técnica – sobremesas / frutas					
Fruta	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Per capita da porção	Incidência mensal
Banana					6
Laranja					4
Maça					2
Mamão					1
Melancia					1

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



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

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)						

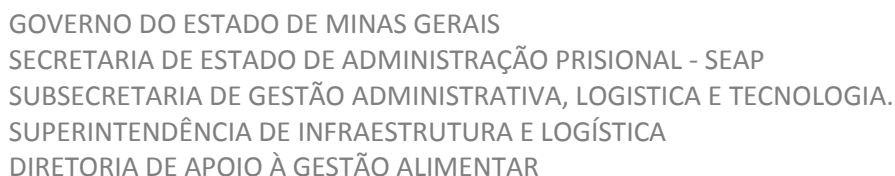
Ficha técnica – lanche noturno						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço KG/L	Custos	Custo receita	Incidência
Pão com margarina						30
Café						
Leite						

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



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

Custo alimentar per capita		
Item	Valor	Valor total
Almoço		
Arroz		
Feijão		
Prato principal		
Guarnição		
Salada		
Sobremesa		
Jantar		
Arroz		
Feijão		
Prato principal		
Guarnição		
Fruta		
Desjejum		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		
Lanche da tarde		
Bebida (escrever)		
Pão com Margarina		
Lanche noturno		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		



Mão de obra					
Especificação de mão de obra, uniformes e salários					
Cargo	Quantidade	Salário	Sub-total 1	Encargos Sociais	Massa Salarial
Total					

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



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

XIV- QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO

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

PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI											
UNIDADE I											
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	920		R\$ -	4600	920	920	6440	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	920		R\$ -	4600	920	920	6440	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	920		R\$ -	4600	920	920	6440	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	920		R\$ -	4600	920	920	6440	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									1 dia	R\$ -	
									365 dias	R\$ -	

SEM ICMS											
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI											
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	30		R\$ -	150	30	30	210	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	80		R\$ -	400	30	30	460	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	80		R\$ -	400	30	30	460	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	30		R\$ -	150	30	30	210	R\$ -	52	R\$ -	
Plantão	30		R\$ -	150	30	30	210	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									1 dia	R\$ -	
									365 dias	R\$ -	

COM ICMS											
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI											
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	30		R\$ -	150	30	30	210	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	80		R\$ -	400	30	30	460	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	80		R\$ -	400	30	30	460	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	30		R\$ -	150	30	30	210	R\$ -	52	R\$ -	
Plantão	30		R\$ -	150	30	30	210	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									1 dia	R\$ -	
									365 dias	R\$ -	
										CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS	R\$ -
										CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS	R\$ -

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



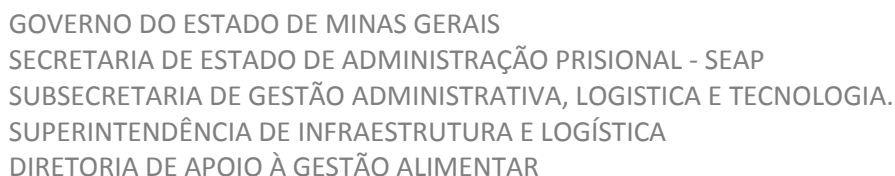
GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

UNIDADE II										
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	69	R\$ -	R\$ -	345	69	69	483	R\$ -	52	R\$ -
Almoço	60	R\$ -	R\$ -	300	69	69	438	R\$ -	52	R\$ -
Lanche	60	R\$ -	R\$ -	300	69	69	438	R\$ -	52	R\$ -
Jantar	69	R\$ -	R\$ -	345	69	69	483	R\$ -	52	R\$ -
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -
									1 dia	R\$ -
									365 dias	R\$ -

SEM ICMS										
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	7	R\$ -	R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -
Almoço	14	R\$ -	R\$ -	70	7	7	84	R\$ -	52	R\$ -
Lanche	14	R\$ -	R\$ -	70	7	7	84	R\$ -	52	R\$ -
Jantar	7	R\$ -	R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -
Plantão	7	R\$ -	R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -
									1 dia	R\$ -
									365 dias	R\$ -

UNIDADE II										
COM ICMS										
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	7	R\$ -	R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -
Almoço	14	R\$ -	R\$ -	70	7	7	84	R\$ -	52	R\$ -
Lanche	14	R\$ -	R\$ -	70	7	7	84	R\$ -	52	R\$ -
Jantar	7	R\$ -	R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -
Lanche Noturno	7	R\$ -	R\$ -	35	7	7	49	R\$ -	52	R\$ -
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -
									1 dia	R\$ -
									365 dias	R\$ -
CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS										R\$ -
CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS										R\$ -
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 204 SEM ICMS										R\$ -
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 204 COM ICMS										R\$ -

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



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

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

42



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

XVI- VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI										
UNIDADE I										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	920	R\$ 1,65	R\$ 1.518,00	4600	920	920	6440	R\$ 10.626,00	52	R\$ 552.552,00
Almoço	920	R\$ 6,00	R\$ 5.520,00	4600	920	920	6440	R\$ 38.640,00	52	R\$ 2.009.280,00
Lanche	920	R\$ 1,01	R\$ 929,20	4600	920	920	6440	R\$ 6.504,40	52	R\$ 338.228,80
Jantar	920	R\$ 4,64	R\$ 4.268,80	4600	920	920	6440	R\$ 29.881,60	52	R\$ 1.553.843,20
		R\$ 13,30	R\$ 12.236,00					R\$ 85.652,00	364 dias	R\$ 4.453.904,00
									1 dia	R\$ 12.236,00
									365 dias	R\$ 4.466.140,00

SEM ICMS										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	30	R\$ 1,65	R\$ 49,50	150	30	30	210	R\$ 346,50	52	R\$ 18.018,00
Almoço	80	R\$ 6,00	R\$ 480,00	400	30	30	460	R\$ 2.760,00	52	R\$ 143.520,00
Lanche	80	R\$ 1,01	R\$ 80,80	400	30	30	460	R\$ 464,60	52	R\$ 24.159,20
Jantar	30	R\$ 4,64	R\$ 139,20	150	30	30	210	R\$ 974,40	52	R\$ 50.668,80
Plantão	30	R\$ 1,65	R\$ 49,50	150	30	30	210	R\$ 346,50	52	R\$ 18.018,00
		R\$ 14,95	R\$ 799,00					R\$ 4.892,00	364 dias	R\$ 254.384,00
									1 dia	R\$ 799,00
									365 dias	R\$ 255.183,00

COM ICMS										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	30	R\$ 1,80	R\$ 54,00	150	30	30	210	R\$ 378,00	52	R\$ 19.656,00
Almoço	80	R\$ 6,54	R\$ 523,20	400	30	30	460	R\$ 3.008,40	52	R\$ 156.436,80
Lanche	80	R\$ 1,10	R\$ 88,00	400	30	30	460	R\$ 506,00	52	R\$ 26.312,00
Jantar	30	R\$ 5,07	R\$ 152,10	150	30	30	210	R\$ 1.064,70	52	R\$ 55.364,40
Plantão	30	R\$ 1,80	R\$ 54,00	150	30	30	210	R\$ 378,00	52	R\$ 19.656,00
		R\$ 16,31	R\$ 871,30					R\$ 5.335,10	364 dias	R\$ 277.425,20
									1 dia	R\$ 871,30
									365 dias	R\$ 278.296,50
CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS										R\$ 4.721.323,00
CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS										R\$ 4.744.436,50



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA.
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
DIRETORIA DE APOIO À GESTÃO ALIMENTAR

UNIDADE II										
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE				SENTENCIADOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	69	R\$ 1,65	R\$ 113,85	345	69	69	483	R\$ 796,95	52	R\$ 41.441,40
Almoço	60	R\$ 6,00	R\$ 360,00	300	69	69	438	R\$ 2.628,00	52	R\$ 136.656,00
Lanche	60	R\$ 1,01	R\$ 60,60	300	69	69	438	R\$ 442,38	52	R\$ 23.003,76
Jantar	69	R\$ 4,64	R\$ 320,16	345	69	69	483	R\$ 2.241,12	52	R\$ 116.538,24
		R\$ 13,30	R\$ 854,61					R\$ 6.108,45	364 dias	R\$ 317.639,40
									1 dia	R\$ 854,61
									365 dias	R\$ 318.494,01

SEM ICMS										
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	7	R\$ 1,65	R\$ 11,55	35	7	7	49	R\$ 80,85	52	R\$ 4.204,20
Almoço	14	R\$ 6,00	R\$ 84,00	70	7	7	84	R\$ 504,00	52	R\$ 26.208,00
Lanche	14	R\$ 1,01	R\$ 14,14	70	7	7	84	R\$ 84,84	52	R\$ 4.411,68
Jantar	7	R\$ 4,64	R\$ 32,48	35	7	7	49	R\$ 227,36	52	R\$ 11.822,72
Plantão	7	R\$ 1,65	R\$ 11,55	35	7	7	49	R\$ 80,85	52	R\$ 4.204,20
		R\$ 14,95	R\$ 153,72					R\$ 977,90	364 dias	R\$ 50.850,80
									1 dia	R\$ 153,72
									365 dias	R\$ 51.004,52

COM ICMS										
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	7	R\$ 1,80	R\$ 12,60	35	7	7	49	R\$ 88,20	52	R\$ 4.586,40
Almoço	14	R\$ 6,54	R\$ 91,56	70	7	7	84	R\$ 549,36	52	R\$ 28.566,72
Lanche	14	R\$ 1,10	R\$ 15,40	70	7	7	84	R\$ 92,40	52	R\$ 4.804,80
Jantar	7	R\$ 5,07	R\$ 35,49	35	7	7	49	R\$ 248,43	52	R\$ 12.918,36
Lanche Noturno	7	R\$ 1,80	R\$ 12,60	35	7	7	49	R\$ 88,20	52	R\$ 4.586,40
		R\$ 16,31	R\$ 167,65					R\$ 1.066,59	364 dias	R\$ 55.462,68
									1 dia	R\$ 167,65
									365 dias	R\$ 55.630,33

CUSTO ANUAL TOTAL SEM ICMS	R\$ 369.498,53
CUSTO ANUAL TOTAL COM ICMS	R\$ 374.124,34
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 204 SEM ICMS	R\$ 5.090.821,53
CUSTO ANUAL TOTAL DO LOTE 204 COM ICMS	R\$ 5.118.560,84
CUSTO TOTAL DO LOTE 204 SEM ICMS 2 ANOS	R\$ 10.181.643,06
CUSTO TOTAL DO LOTE 204 COM ICMS 2 ANOS	R\$ 10.237.121,68



Nº DE PROTOCOLO: **TERMO DE COMPROMISSO CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SUA SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP, E XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

XXXX° TC

O **ESTADO DE MINAS GERAIS**, por intermédio de sua **SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL**, inscrita no CNPJ 05.487.631/0001-09, com sede em Belo Horizonte - MG, na Rodovia Papa João Paulo II, nº 4143 - 4º andar, representada pelo(a) **DIRETOR DE TRABALHO E PRODUÇÃO GUILHERME AUGUSTO ALVES LIMA**, portador da Carteira de Identidade: 12.414.850, SSP/MG e CPF: 016.590.166-73, e **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, tendo sua sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nº **XXXX**, no Bairro **XXXXXXXXXX**, Cidade de **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, neste instrumento representada por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da Carteira de Identidade **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, **XXXX**, e CPF **XXXXXXXXXX**, a seguir denominado **PARCEIRO**, resolvem celebrar o presente Termo de Compromisso, que será redigido pela Lei Federal 8.666/93 suas modificações subsequentes, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

Parágrafo Único: Este Termo de Compromisso atende ao disposto nas Leis de Execução Penal Federal e Estadual, e fundamenta-se na dignidade da pessoa humana, conforme determina o art. 1º, III da CF/88.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GESTÃO DO TERMO DE COMPROMISSO

A gestão do presente Termo de Compromisso será de responsabilidade do(a) Diretor(a) Geral: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** da unidade: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, MASP: **XXXXXXXXXX**

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DOS COMPROMISSÁRIOS

Parágrafo Primeiro - Competirá a SEAP, por intermédio da Unidade Prisional e da SAPE:

- A - Disponibilizar as condições necessárias ao cumprimento do objeto deste Instrumento;
- B - Promover por meio da CTC (Comissão Técnica de Classificação) a seleção dos presos;
- C - Pedir autorização judicial para o trabalho externo se necessário;
- D - Promover o repasse da remuneração relativa ao trabalho do preso, mensalmente;
- E - Emitir relatório sobre o trabalho dos internos ao final de cada mês a fim de remição de pena;
- F - Substituir o preso que faltar, opuser resistência, ou ser negligente ao desenvolvimento dos trabalhos.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL
SUBSECRETARIA DE HUMANIZAÇÃO DO ATENDIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA DE TRABALHO E ENSINO
DIRETORIA DE TRABALHO E PRODUÇÃO

Parágrafo Segundo - Competirá ao Parceiro:

- A - Indicar, oficialmente, o nome do técnico responsável para responder por esse instrumento junto à SEAP;
- B - Cumprir todas as normas e instruções relativas à segurança da Unidade Prisional;
- C - Capacitar os presos para o bom desempenho das atividades a serem desenvolvidas;
- D - Controlar a frequência, as atividades desenvolvidas e as horas trabalhadas dos presos;
- E - Acompanhamento das atividades de trabalho dos presos;
- F - Fornecer os uniformes, os equipamentos, as máquinas e utensílios, de sua responsabilidade, necessários e adequados para o bom andamento dos trabalhos e para o cumprimento do objeto deste instrumento;
- G - Assegurar a boa manutenção das estruturas a serem utilizadas, em se tratando de trabalho interno, nas dependências da Unidade Prisional;
- H - Ressarcir o Estado, pela utilização da infraestrutura da Unidade Prisional, inclusive no que tange aos gastos com o fornecimento de água e energia elétrica, assim como o valor referente à depreciação e eventuais danos causados a máquinas e equipamentos da Unidade Prisional, em se tratando de trabalho interno;
- I - Cumprir toda legislação pertinente à saúde e segurança no trabalho, disponibilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPI), necessários para o desempenho das atividades;
- J - Responder por danos, e indenizar o preso ou seus sucessores, em casos de acidentes de trabalho em decorrência das atividades prestadas na execução das tarefas pactuadas neste instrumento;
- K - Pagamento de seguro contra acidentes de trabalho, sendo facultada a escolha da seguradora, quando da realização do contrato entre a SEAP e a Seguradora licitada nos termos da lei, o pagamento será via DAE;
- L - Não terceirizar o objeto deste termo, total ou parcialmente, sem expressa autorização da SEAP.

Parágrafo Terceiro - Competirá ao Diretor da Unidade Prisional:

- A - Manter o número de presos acordado com o parceiro;
- B - Substituir os presos que forem desligados da parceria;
- C - Visitar o Parceiro mensalmente, para verificar as condições de trabalho e o uso corretos dos EPIs;

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO AOS PRESOS

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

Caberá ao Parceiro:

- a) Depositar, mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual - DAE até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, o valor proporcional ao Ressarcimento sobre a remuneração dos presos em trabalho no objeto deste Instrumento.
- b) Depositar, mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual - DAE até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, o valor proporcional do Pecúlio, cabendo à SEAP o repasse em conta judicial aos presos.
- c) Depositar, mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual - DAE até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, o valor proporcional ao Líquido, cabendo à SEAP o repasse aos presos.

Parágrafo Primeiro:

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

Parágrafo Segundo:

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



Parágrafo Terceiro:

Havendo atraso ou outra irregularidade nos pagamentos, estes ensejarão suspensão imediata das atividades laborais dos presos, sem prejuízo para as devidas medidas civis, administrativas e penais.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS BENFEITORIAS

Todas as benfeitorias, obras, acessões e plantações realizadas em área de propriedade do Estado serão incorporadas ao patrimônio público, sendo vedado ao parceiro levá-las ao fim da relação.

Parágrafo Único:

Considera-se obra, toda construção, reforma, fabricação, recuperação ou ampliação, realizada por exceção direta ou indireta.

CLÁUSULA OITAVA - DA JORNADA DE TRABALHO

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

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

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

Parágrafo Único:

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE

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



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL
SUBSECRETARIA DE HUMANIZAÇÃO DO ATENDIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA DE TRABALHO E ENSINO
DIRETORIA DE TRABALHO E PRODUÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

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

E assim, ficam os compromissários convenccionados a dar ampla divulgação a este Termo de Compromisso, bem como assiná-lo em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas abaixo, para fins e efeitos legais.

Belo Horizonte, _____ de _____ de _____

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunha _____
Nome: _____
CPF: _____

Testemunha _____
Nome: _____
CPF: _____



ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL
Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar

Memorando.SEAP/DGA.nº 488/2019

Belo Horizonte, 15 de março de 2019.

Para: Camila Samanta Leite Lopes

Assunto: Relatório de Conclusão de Planilha para Formação de Preços

Referência: [Caso responda este documento, indicar expressamente o Processo nº 1450.01.0019173/2019-89].

Prezados,

Considerando a possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos na licitação, em especial na modalidade de pregão e, ainda, no sentido de assegurar os princípios que regem a licitação, com realce para o princípio constitucional da isonomia e os princípios básicos da impessoalidade, da igualdade, da publicidade, da vinculação ao instrumento convocatório na licitação e julgamento objetivo, bem como aqueles afetos à modalidade de pregão, estamos apresentando, anexo, o valor global dos custos estimados, que servirá como base para o procedimento licitatório do serviço de fornecimento alimentar, tendo em vista a cotação de preços mercadológicos.

Os estabelecimentos consultados para a formação das planilhas de preços estimados são: PORTAL DE COMPRAS – MG, ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS - ALMG (PROCON), MERCADO MINEIRO, CEASA, HIPERMERCADOS, DISTRIBUIDORAS e SEERC. Portanto, o preço final de venda estimado encontra-se em conformidade com o mercado.

Segue a descrição detalhada do método utilizado pela SEAP para a formação do preço de referência e os preços pesquisados.

As pesquisas de preços, realizadas pelo Núcleo de Nutrição da Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar da SEAP, encontram-se disponíveis no setor, para visualização, consulta e para subsidiar a instrução dos processos licitatórios e/ou renovação de contratos.

Além do cálculo do preço de referência considerando as unidades em lote, foi realizada também uma simulação com o cálculo do preço de referência das unidades separadamente (Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa). Os valores encontrados estão descritos em um quadro comparativo, no qual pode ser observado o preço de referência encontrado no lote e o preço de referência considerando as unidades separadamente (anexo quadro comparativo).

Atenciosamente,

Joceline Duarte Pedro de Bastos
Nutricionista

De acordo:

Glênia Rúbia Duarte Oliveira
Diretora de Apoio à Gestão Alimentar



Documento assinado eletronicamente por **Joceline Duarte Pedro de Bastos, Servidor(a) Público(a)**, em 15/03/2019, às 16:10, 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 **Glenia Rubia Duarte Oliveira, Diretor(a)**, em 18/03/2019, às 09:49, 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 **3812079** e o código CRC **0B4A5030**.