



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/2023
PROCESSO nº 45759/2023

A SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA/FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, com sede na Rua Fúlvio Aducci, nº 1214, sala 06, Bairro Estreito, na cidade de Florianópolis/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 01.577.780/0001-08, torna público que fará realizar licitação na **modalidade pregão**, tipo menor preço, na forma eletrônica, **modo de disputa aberto** para selecionar proposta objetivando **Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinados a Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais normas legais federais e estaduais vigentes.

1– DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1– Envio de proposta: a partir das 13:30 horas do dia 18/01/2024.
- 1.2– Abertura da sessão: a partir das 13:45 horas do dia 30/01/2024.
- 1.3– Início da disputa: a partir das 14:00 horas do dia 30/01/2024.
- 1.4– O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via Sistema Integrado de Licitações do Estado de Santa Catarina (LIC), módulo eletrônico (e-LIC).
- 1.5 – Todo e qualquer ato referente ao presente processo licitatório dar-se-á exclusivamente por meio eletrônico via internet.
- 1.6– A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela Internet, mediante condições de segurança — criptografia e autenticação – em todas as etapas do certame.
- 1.7– O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Estado da Administração, por intermédio da Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos (DGLC), que atuará como provedor do Sistema eletrônico para os órgãos integrantes do Sistema de Administração de Gestão de Materiais e Serviços (SAGMS).
- 1.8– Os trabalhos serão conduzidos por servidores de órgão ou entidade vinculado ao Poder Executivo do Estado de Santa Catarina, denominados pregoeiro e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Sistema LIC, módulo e-LIC, por acesso restrito com *login* e senha no endereço eletrônico <http://e-lic.sc.gov.br>.
- 1.9 – Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no Sistema eletrônico.
- 1.10 – Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

ANEXO I	Quadro quantitativo e especificações mínimas
ANEXO II	Termo de Referência
ANEXO III	Modelo de proposta de preços eletrônica
ANEXO IV	Modelo de declaração de atestado de visita
ANEXO V	Modelo de declaração de dispensa de vistoria técnica
ANEXO VI	Informações da empresa vencedora para contratação
ANEXO VII	Modelo da proposta de preços detalhada/atualizada
ANEXO VIII	Planilha de Composição dos Custos Unitários
ANEXO IX	Declaração que a empresa cumpre as normas de Saúde e Segurança do Trabalho
ANEXO X	Modelo de declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção
ANEXO XI	Modelo de Termo de Confidencialidade
ANEXO XII	Modelo de Declaração dos sócios-proprietários
ANEXO XIII	Minuta do contrato
ANEXO XIV	Modelo de Declaração de Cumprimento de Reserva de Cargos
ANEXO XV	Modelo de Declaração de conhecimento das cláusulas do Processo



2- DA LICITAÇÃO

2.1 – Do Objeto

2.1.1 – A presente licitação destina-se a selecionar proposta **Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) a Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, (grupo-classe 0203), conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos **Anexos I e II** e nas demais condições previstas neste edital.

2.1.1.1 – Prestação de serviço com armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte nos locais de consumo de alimentação, fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha), logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas na Penitenciária de São Bento do Sul, assegurando uma alimentação balanceada de acordo com as normas sanitárias e de Segurança Alimentar vigentes.

3- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar desta licitação as empresas interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

3.2 – Não poderão disputar essa licitação:

3.2.1 - aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2 - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.2.3 - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.2.4 - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.5 - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.2.6 - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.7 - pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.2.8 - agente público do órgão ou entidade licitante;

3.2.9 - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.3 - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4 - O impedimento de que trata o item 3.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.



3.5 - A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.2 e 3.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.6 - Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.7 - O disposto nos itens 3.2.2 e 3.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.8 - Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.9 - A vedação de que trata o item 3.2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.10 - O licitante organizado em cooperativa deverá declarar e apresentar, juntamente com a proposta, os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11 - Pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio conforme requisitos estabelecidos no art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021 e nas regras deste Edital e seus anexos.

3.12 - A participação na licitação implica, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o Edital, automaticamente, na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos enviados em qualquer fase da licitação, não cabendo, portanto, posterior reclamação.

3.13 - A interessada em participar desta licitação deverá cadastrar, informar e manter endereço eletrônico (e-mail) para fins de comunicação com a Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa até a finalização do procedimento licitatório e, ou, eventual contrato, ordem de fornecimento ou ata de registro de preços;

3.13.1 - Será considerado e-mail cadastrado o informado no sistema, e-LIC;

3.14 - O e-mail servirá para comunicados e notificações relacionados ao procedimento licitatório, inclusive para solicitação de informações complementares e/ou amostras, devendo-se considerar como data de recebimento a data de envio da comunicação pela Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa;

4- DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO

4.1 - Coordenar o processo licitatório;

4.2 - Receber, examinar e encaminhar as impugnações devidamente instruídas à autoridade superior;

4.3 - Receber, examinar e responder os questionamentos ao edital e seus anexos, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;

4.4 - Conduzir a sessão pública na internet e os trabalhos da equipe de apoio;

4.5 - Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

4.6 - Dirigir a etapa de lances;

4.7 - Verificar e julgar as condições de habilitação;

4.8 - Receber a documentação adicional quando necessário;

4.9 - Receber, examinar e encaminhar o recurso devidamente instruído à autoridade superior para deliberação;

4.10 - Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;



4.11 – Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior para homologação e contratação.

5 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

5.1 – As pessoas físicas ou jurídicas deverão dispor de chave identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema eletrônico, emitida pelo sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina da Secretaria de Estado da Administração.

5.1.1 – Atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro Geral de Fornecedores, credenciará o interessado em participar do pregão eletrônico e o qualificará para fornecimento e envio de proposta eletrônica para o objeto correspondente ao grupo-classe indicado no edital.

5.1.2 – Caso não consiga visualizar o processo para envio de proposta eletrônica, o credenciado precisa solicitar qualificação ao grupo-classe correspondente junto ao Cadastro Geral de Fornecedores.

5.1.3 – O procedimento para inscrição e alterações, no Cadastro Geral de Fornecedores, encontra-se disponível no site do Portal de Compras pelo endereço <http://portaldecompras.sc.gov.br>, clicando em seguida no link “Fornecedores”.

5.1.4 – A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão na forma eletrônica, correspondente ao seu grupo-classe registrado no Cadastro Geral de Fornecedores, para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no Sistema eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Secretaria de Estado da Administração, devidamente justificada.

5.2 – É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2.1 – A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do Sistema eletrônico, para imediato bloqueio de acesso.

5.3 – O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.4 – Para o correto funcionamento do Sistema recomendam-se os seguintes requisitos mínimos:

- a) Conexão de Internet com velocidade nominal de 2MB ou superior;
- b) Navegadores Internet Explorer 9 ou superior, Chrome ou Firefox;
- c) Javascript habilitado e *pop-ups* liberados (não bloqueados).

5.5 É vedada a participação de usuário representante de duas ou mais empresas, para o mesmo item/lote do processo, implicando na sua desclassificação e nas sanções legais previstas em Lei.

6– DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 - A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de acesso restrito e digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica de preços, por meio do Sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

6.1.1 - O sistema de licitações estará disponível no endereço <http://portaldecompras.sc.gov.br/> ou <http://e-lic.ciasc.gov.br/>, na área de acesso restrito.

6.1.2 - Efetuado login no Sistema, o fornecedor somente irá visualizar os editais em que esteja cadastrado no grupo-classe.

6.2 - Como requisito para a participação no pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no edital.



6.2.1 - Quando a licitante for beneficiária da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, deverão manifestar em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.

6.2.2 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação vigente aplicável à matéria.

6.2.3 - A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2.4 - A licitante **não poderá identificar-se** (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, site da empresa, etc.) nesta proposta comercial, **sob pena de desclassificação**.

6.2.4.1 - Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

6.3 - Caberá à licitante acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

6.4 - As licitantes deverão comunicar imediatamente ao provedor do Sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

6.5 - As licitantes deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

6.6 - O fornecedor descredenciado no Cadastro Geral de Fornecedoros terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

6.7 – Efetuado login no Sistema, o fornecedor somente irá visualizar os editais em que esteja cadastrado no grupo-classe.

7– DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

7.1 – Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, aos licitantes interessados **deverão encaminhar proposta, concomitantemente com os documentos de habilitação e Anexo(s), exigidos neste Edital**, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas e documentos de habilitação.

7.1.1– Os documentos das licitantes anexados a proposta serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro, após o encerramento da etapa de lances.

Obs: A empresa que não inserir a documentação exigida do Item 11 e seus subitens, não poderá inseri-la em outro momento, sendo então desclassificada;

7.1.2 – Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente enviada.

7.1.3 – Os licitantes receberão, por e-mail, comprovante de recebimento das suas propostas eletrônicas enviadas, com a indicação do dia e respectivo horário de registro.

7.2 – A proposta enviada não poderá ter prazo de validade inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão, sendo este o prazo considerado em caso de omissão.

7.3 – Sob pena de desclassificação, a proposta eletrônica deverá ser preenchida:

a) Para cada item, o **preço unitário diário do item**, expresso em reais, com no máximo 2 (duas) casas decimais no campo “valor da proposta”.

b) **ANEXAR TODAS AS DOCUMENTAÇÕES SOLICITADAS PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA CONFORME ITEM 11 e seus subitens DO EDITAL;**

7.4 - A licitante não poderá identificar-se (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, site da empresa, etc.) na proposta sob pena de desclassificação.

7.4.1 - Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.



7.5 – No valor da proposta devem estar inclusos todos os custos com a remuneração, encargos sociais, operacionais, previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, bem como taxas, impostos, fretes, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

7.5.1 - A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.

7.6 – A proposta de preços com base nas especificações constantes deste neste edital e seus Anexos, estará condicionada às informações cadastradas no Sistema de Cadastro Geral de Fornecedores, que contém, obrigatoriamente, a razão social completa e CNPJ do licitante, endereço, telefone e endereço eletrônico (*e-mail*).

7.7 – Os licitantes deverão manter suas informações cadastrais atualizadas, junto ao Cadastro Geral de Fornecedores, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens divulgadas via “*chat*” ou emitidas pelo Sistema junto ao seu endereço eletrônico (*e-mail*).

7.8 As propostas apresentadas serão irretratáveis e irrenunciáveis, na forma da lei.

7.9 – A apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições deste Edital.

7.10 – As microempresas e empresas de pequeno porte e as optantes pelo SIMPLES, após informar esta condição via comunicação “CHAT”, devem apresentar documento que comprove esta situação, durante a sessão pública, tão logo seja declarado vencedor da disputa;

7.10.1 – A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002 e no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8– DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 – Iniciada a sessão pública do pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.

8.2 – Na hipótese de necessidade de suspensão, a sessão pública somente poderá ser reiniciada após aviso prévio no sistema, onde o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas as licitantes.

8.3 – O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

8.4 – No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o Sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.5 – Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

9– DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES

9.1 – A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico, momento em que o Sistema disponibilizará campo próprio (*Chat*) para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

9.2 – O pregoeiro verificará propostas eletrônicas enviadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

9.2.1 – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.2.2 – O fornecedor que tiver a sua proposta desclassificada, terá o tempo de 5 (cinco) minutos para solicitar reconsideração, findo o qual, o pregoeiro irá analisar a justificativa, fundamentando sua decisão.

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

9.2.4 – O Sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que



somente estas participarão da fase de lances.

9.2.5 – As propostas apresentadas com o mesmo valor serão ordenadas automaticamente pelo sistema, por meio de sorteio eletrônico.

9.3 – A partir do horário previsto no edital o pregoeiro dará início à etapa da disputa.

9.3.1 - O pregoeiro abrirá o item/lote quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do Sistema eletrônico.

9.3.2 - Será considerada como primeiro lance a proposta inicial apresentada.

9.4 – Os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro, visualizando seu horário e valor no *link* “histórico de lances”.

9.5 – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos somente inferiores ao último por ele ofertado e registrado pelo Sistema.

9.5.1 – Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro.

9.6 – Somente o licitante de menor lance dentre os ofertados, e enquanto mantiver esta situação, visualiza em tempo real o ícone “troféu”.

9.7 – Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.7.1 – O Sistema não identificará os autores dos lances podendo visualizar valores e horários registrados no *link* “histórico de lances”.

9.8 – O pregoeiro abrirá os itens/lotos para a recepção de lances, conforme estabelecido no edital.

9.9 – O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

9.10 - **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.10.1 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, **será prorrogada automaticamente pelo sistema** quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.10.2 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.10.3 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

9.10.4 - Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, **poderá** admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

9.10.5 - Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

9.11 – Depois de encerrados, automaticamente, os itens/lotos para a recepção de lances, por comando do pregoeiro, encerrar-se-á a fase competitiva (etapa da disputa) e o Sistema eletrônico emitirá aviso via *chat* iniciando as fases de negociação, aceitabilidade e habilitação.

9.12 – O Sistema, automaticamente, verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006. Na sequência o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

9.12.1 – Deverá o pregoeiro, antes de anunciar o vencedor, encaminhar, pelo Sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha enviado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

9.12.2 – A negociação será realizada por intermédio do Sistema de troca de mensagens (*chat*),



podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.13 – Ocorrendo o empate será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

9.13.1 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas/lances enviados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta/lance mais bem classificado, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

9.13.2 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) o Sistema aplicará automaticamente o benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, quando houver empresas dentro das condições previstas na lei;
- b) o Sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificado, momento que abrirá campo para recepção de lances, para enviar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- c) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, do caput do artigo 45, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, serão convocados os remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, será realizado sorteio automático entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá enviar melhor oferta.

9.14 – O disposto no subitem 9.12 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido enviada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.15 – Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.12 o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedor do certame.

9.16 – Iniciada a etapa de habilitação da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta deverá atender as exigências de habilitação previstas no item 11 deste edital.

9.16.1 - A negociação será realizada por meio do Sistema de troca de mensagens (CHAT), podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.17 – O Sistema anunciará o licitante vencedor após adjudicação, ou, quando houver recursos, após a homologação.

9.18 – Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital.

9.19 – O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, constando:

I - Valores unitários e totais readequados ao valor total representado pelo lance vencedor;

II - Razão Social da empresa;

III - Endereço completo e atualizado;

IV - Telefone para contato;

V - Endereço de e-mail;

VI - Representante legal da empresa (nome, cpf, rg, cargo/função na empresa, telefones de contato);

VII - Dados bancários:

- a) Banco (nº e nome do banco para pagamento);
- b) nº da agência bancária com dígito;
- c) nº da conta bancária com dígito;



VIII - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação no Diário Oficial da ata arquivada, bem com o das respectivas alterações, caso existam.

9.20 – Os documentos solicitados nos subitens 9.19, referem-se à proposta readequada, deverão ser inseridos como Anexos no Sistema Eletrônico ou, excepcionalmente, enviados pelo endereço pe@sap.sc.gov.br, em até 01 (um) dia útil, a contar da convocação do pregoeiro, via “CHAT”.

10 – DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1 - Será considerada primeira classificada, a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos em conformidade com este edital, apresentar o **“MENOR VALOR DA DIÁRIA DO LOTE”**.

10.1.1 - Deverá o pregoeiro antes de anunciar o vencedor, encaminhar pelo Sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha enviado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

10.1.2 - A negociação será realizada por meio do Sistema de troca de mensagens (CHAT), podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.2 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e seus subitens do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.2.1 – Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

10.2.2 – Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

10.2.3 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU, (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=inabilitado:inidoneos>).

10.2.4– Da existência de registro impeditivos da contratação no Cadastro De Penalidade De Santa Catarina (<https://cadpen.sc.gov.br/cadpen/>).

10.2.5 – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.2.6 – Caso conste na consulta de situação do licitante a existência de ocorrências, o licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

10.3 - Se o licitante primeiro classificado, após a fase de negociação, quando solicitado, não apresentar documento adicional e/ou amostra, e, quando enviado, os mesmos não atenderem ao exigido no edital o licitante terá sua proposta desclassificada.

10.4 – Se a licitante primeira classificada não apresentar a situação de habilitação regular, poderá ser convocada outra licitante.

10.5 – No caso dos subitens 10.3 e 10.4, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.

10.6 – Serão desclassificados as propostas que:

- a) não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- b) contiverem vícios insanáveis;



- c) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- d) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

10.7 – A aceitabilidade dos valores propostos será aferida pelo valor de referência, constando na pesquisa de preços, como preço médio, realizada na fase interna da licitação, e inserida nos autos (**SAP 45759/2023**).

10.8 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da licitação.

10.8.1 – A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende as disposições do edital ou por descumprimento a quaisquer requisitos do edital que se tenha tomado conhecimento a qualquer tempo.

10.9 – Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no edital.

10.10 – Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

10.11 - No julgamento da proposta e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância da proposta, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata via CHAT e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.12 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem 10.11 a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

10.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

10.14 – Da proposta on-line readequada

10.14.1 – A licitante vencedora do certame, quando houver cotação de proposta por lote, deverá detalhar sua proposta no sistema eletrônico, após encerramento da sessão, com os respectivos valores unitários da diária readequados ao valor total representado pelo lance vencedor, no prazo de 1 (um) dia útil, contados a partir da convocação do pregoeiro;

10.14.1.1 - Quando por lote, **o valor unitário readequado não poderá ser superior àquele oferecido na proposta escrita.**

10.14.1.2 - Quando por lote, na readequação dos valores unitários da proposta final **deverá ser observada a redução** entre a **proposta inicial** apresentada e o **lance vencedor**, de modo que, **o percentual de redução aplicado no lote ao final da etapa de lances deverá ser o mesmo aplicado ao item;**

10.14.1.3 - Quando por lote, o **valor unitário** da proposta final readequada **não poderá ser superior ao valor de referência de cada item.**

10.14.2 – A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, encaminhar para o e-mail pe@sap.sc.gov.br a proposta atualizada ao último lance ofertado após a negociação e, se necessário, os documentos complementares, no prazo de 01 (um) dia útil, contados da solicitação do pregoeiro.

10.14.3 – Em caso de dúvida, para fins de aceitação do preço unitário, o pregoeiro poderá solicitar a memória de composição do custo unitário proposto.

11– DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 – As licitantes encaminharão os documentos de habilitação exigidos neste edital, em



campo específico do Sistema juntamente com a proposta eletrônica, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

11.2 – Será verificada a situação de regularidade da licitante detentora da melhor oferta, da seguinte forma:

11.3 – Certificado de Cadastro de Fornecedores – CCF:

11.3.1 – A habilitação dos licitantes será analisada por meio do Certificado de Cadastro de Fornecedores – CCF, emitido pela Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos - DGLC, da Secretaria de Estado da Administração, pertinente ao grupo-classe objeto desta licitação, para verificação da regularidade nos documentos por ele abrangidos, devendo apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas.

11.3.1.1 – O licitante, cujo CCF apresentar situação cadastral com alguma restrição nos documentos por ele abrangidos, deverá inserir o documento hábil correspondente, como Anexo no Sistema eletrônico ou, excepcionalmente, enviado pelo endereço eletrônico informado pelo pregoeiro, em até 60 (sessenta) minutos a contar na convocação do pregoeiro, via “Chat”.

11.3.2 – Os documentos exigidos para habilitação, que não estejam contemplados no CCF, deverão ser apresentados por meio eletrônico, após convocação do pregoeiro no Sistema eletrônico via “Chat”, em até 60 (sessenta) minutos, inseridos como Anexos no Sistema eletrônico ou no endereço eletrônico informado pelo pregoeiro.

11.3.3 – O pregoeiro ou equipe de apoio, verificará, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, a autenticidade dos documentos solicitados e enviados, constituindo meio legal de prova.

11.4 – Da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte:

11.4.1 – A regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte que apresentem restrição (documento vencido) no Certificado de Cadastro de Fornecedores (CCF), deverá ser comprovada, com o encaminhamento de documento hábil no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.4.1.2 - O prazo para a regularização e envio da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa, corresponderá de início o momento em que a proponente for considerada inabilitada do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública.

11.4.2 – A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações contratuais previstas neste edital e na legislação vigente aplicável à matéria (advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração), sendo facultada à Administração convocar aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

11.4.3 – Os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista exigidos deverão apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

11.4.4 – A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021.

11.4.5 – Os documentos quando solicitados por meio eletrônico, poderão ser inseridos como Anexos no Sistema eletrônico ou pelo endereço informado pelo pregoeiro.

11.5 – Da Qualificação Técnica

11.5.1 – Qualificação Técnica demonstrada por intermédio de:



a) Atestados de Capacidade Técnica comprovando o bom desempenho anterior em contrato de mesma natureza, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove que a empresa prestou ou vem prestando serviços pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto deste edital, que **comprove concomitantemente o quantitativo diário de no mínimo 40% (quarenta por cento)** das duas refeições diárias somadas, **considerando as duas principais refeições (almoço e jantar)**.

a.1) Os atestados deverão conter: número, prazo contratual, data de início e término, local da prestação dos serviços, natureza da prestação dos serviços, quantidades de refeições fornecidas, prazo de vigência do contrato, média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante, outros dados característicos, e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

a.2) Para fins do quantitativo, será aceito o somatório de dois ou mais Atestados de Capacidade Técnica.

11.6 – Todos os documentos deverão ser apresentados na língua nacional do Brasil, ou original traduzido por tradutor oficial, inseridos como Anexos no Sistema eletrônico.

11.7 - O pregoeiro verificará nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, os documentos correspondentes, constituindo meio legal de prova.

11.8 – Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

11.8.1 – Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de percentual de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

11.8.2 - Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

11.9 – Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

11.10 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

11.11 - A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

11.12 - Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

11.12.1 - complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

11.12.2 - atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

11.13 - Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.14 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

11.15 – Da Qualificação econômico-financeira:



11.15.1 – Qualificação econômico-financeira demonstrada por intermédio de:

a) apresentação dos Balanços patrimoniais dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (representado pelas contas de ativo e passivo) que comprove a boa situação financeira da empresa, acompanhadas dos termos de abertura e encerramento devidamente autenticados pela Junta Comercial do Estado, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data estabelecida para apresentação dos documentos nesta licitação.

a.1) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16).

a.2) O Balanço Patrimonial referente aos **2 (dois) últimos exercícios sociais**.

b) A boa situação financeira da empresa licitante será aferida através da apuração do Índice de Liquidez Geral (ILG), Índice de Solvência Geral (ISG) e Índice de Liquidez Corrente (ILC), representado por:

$$ILG = \frac{\text{ativo circulante} + \text{realizável a LP}}{\text{passivo circulante} + \text{exigível a LP}}$$

$$ISG = \frac{\text{Ativo Total}}{PC + ELP}$$

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

$$ILC = \frac{AC}{PC}$$

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

b.1) a licitante deverá obrigatoriamente, apresentar os cálculos de: Índice de Liquidez Geral (ILG), Índice de Solvência Geral (ISG) e Índice de Liquidez Corrente (ILC), com os respectivos resultados, juntado ao balanço.

b.2) os índices acima deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

b.3) caso a licitante apresente resultado menor que 1 (um), deverá comprovar por meio do Balanço Patrimonial, possuir Patrimônio Líquido (PL) igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor anual estimado para a contratação.

11.16 – Da Vistoria técnica

11.16.1 – A vistoria dos locais de prestação dos serviços é facultativa.

a) As proponentes PODERÃO realizar vistoria técnica prévia para averiguar as instalações onde os serviços serão prestados.

a.1) A opção pela realização de vistoria obriga a licitante à apresentação do Anexo IV.

b) A vistoria será realizada conjuntamente com um representante da LICITANTE e do CONTRATANTE, neste último caso sendo exercida por servidor designado, o qual emitirá a Declaração de Vistoria Técnica, até 01 (um) dia antes da abertura da sessão.

c) Para a realização das vistorias, as empresas interessadas deverão agendar a vistoria técnica junto aos servidores responsáveis.

d) O representante da LICITANTE, previamente à vistoria técnica, deverá encaminhar via e-mail ao



servidor responsável o comprovante de vínculo empregatício com a empresa ou procuração para representá-la.

e) Informações para agendamento da vistoria conforme Item 3.3 do Termo de Referência – Anexo II do Edital.

f) Pela vistoria, a licitante ratifica ter tomado conhecimento de todas as peculiaridades dos serviços a serem executados, bem como das dificuldades existentes para sua execução, não se admitindo posteriormente, a alegação de desconhecimento.

g) Quando da realização da vistoria será proibido fotografar ou filmar qualquer tipo de documento ou as instalações, sob pena da empresa ser impedida de participar do processo licitatório, por se tratar de projeto de segurança institucional.

h) O licitante comprometer-se-á a manter sigilo sobre todas as informações a que teve acesso em decorrência da vistoria realizada, devendo apresentar declaração de confidencialidade conforme modelo constante no Anexo XI – DECLARAÇÃO DE CONFIDENCIALIDADE.

i) Quando da vistoria, os licitantes deverão se inteirar cuidadosamente das condições e do grau de dificuldade dos serviços, podendo ser efetuados exames e medições necessárias, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento destes. Eventuais problemas observados na fase de vistoria e de elaboração da proposta deverão ser apontados formalmente no endereço eletrônico e-lic.sc.gov.br, antes da data prevista para a abertura da licitação (conforme datas e prazos estabelecidos no edital); após essa data, nenhuma reclamação será aceita, cabendo à CONTRATADA a execução do objeto em sua totalidade.

j) Depois de realizada a vistoria, o funcionário responsável da contratante assinará o Atestado de Vistoria conjuntamente com o representante da licitante, comprovando que a licitante vistoriou as instalações da unidade e tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, em conformidade com o edital e seus anexos, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação para desconhecimento.

l) A opção pela não realização de vistoria obriga a licitante a apresentação do Anexo V - Declaração de dispensa de vistoria técnica.

11.17 - Dos documentos adicionais:

11.17.1 – Os documentos citados nas alíneas abaixo **deverão ser inseridos, obrigatoriamente**, como Anexos, juntamente a proposta eletrônica, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, como segue:

a) Modelo de declaração de atestado de visita – Anexo IV

b) Modelo de declaração de dispensa de vistoria técnica – Anexo V

c) Declaração com Informações da empresa vencedora para contratação – Anexo VI

d) Modelo da proposta de preços detalhada/atualizada – Anexo VII

e) Declaração de que a empresa cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas – ANEXO XIV

f) Declaração de que a empresa tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objetos da licitação – ANEXO XV

g) Planilha de Composição dos Custos Unitários - Anexo VIII

Proposta inicial DETALHADA e composição dos CUSTOS UNITÁRIOS – Anexos VII e VIII.

h) Declaração que a empresa cumpre as normas de Saúde e Segurança do Trabalho – Anexo IX

i) Declaração sobre Práticas Fraudulentas e de Corrupção – Anexo X

j) Modelo de Termo de Confidencialidade – Anexo XI

k) Declaração de Sócios-proprietários - Apresentar relação devidamente assinada, dos sócios-proprietários com o respectivo número de Cadastro de Pessoa Física (CPF), indicando o sócio majoritário de acordo com a Lei nº 17.983, de 19 de agosto de 2020 - Anexo XII.

l) DECLARAÇÃO – elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante de



que disponibilizará, no mínimo, o quantitativo de profissional de nível superior em Nutrição exigido na Resolução CFN n. 600/2018, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).

m) DECLARAÇÃO – elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, caso declarada vencedora do certame, que providenciará o seu Registro no Conselho Regional de Nutricionista de Santa Catarina (CRN10).

n) Registro da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da região onde está sediada.

11.17.2 - Os documentos deverão obrigatoriamente ser inseridos, como Anexos juntamente a proposta eletrônica, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

11.17.3 – A empresa vencedora deverá, obrigatoriamente, enviar por meio eletrônico a Proposta Detalhada e Atualizada na forma do Anexo VII e Composição dos Custos Unitários na forma do Anexo VIII, contendo os valores unitários de cada refeição devidamente readequados em conformidade com o valor total da diária final da etapa de lances, no prazo de 1 (um) dia, contado a partir da convocação do pregoeiro.

11.17.3.1 – Na readequação dos valores unitários da proposta final deverá ser observada a redução entre a proposta inicial apresentada e o lance vencedor, de modo que, o percentual de redução aplicado no lote ao final da etapa de lances deverá ser o mesmo aplicado a cada item;

11.17.3.2 - O valor unitário readequado não poderá ser superior àquele oferecido na proposta escrita.

11.17.3.3 – O valor unitário da proposta final readequada não poderá ser superior ao valor de referência de cada item.

11.17.3.2.1 – O valor de referência esta constando na pesquisa de preços, como preço médio, realizada na fase interna da licitação, e inserida nos autos do processo no SGP-e (**SAP 45759/2023**).

11.17.4 – Em caso de dúvida, para fins de aceitação do preço unitário, o pregoeiro poderá solicitar a memória de composição do custo unitário proposto.

12– DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Após a fase de habilitação, encerrados os itens/lotos e declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, de forma imediata e motivada, **em campo próprio do Sistema**, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias para o envio das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a enviar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

12.1.1 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 12.1, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.1.2 – Para fins deste edital **considera-se “imediata”**, a manifestação realizada **no prazo de 30 (trinta) minutos**, contado a partir do encerramento da fase de habilitação.

12.2 – O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.3 – O Sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro do recurso, inserir Anexos antes de fechar a janela.

12.3.1 – Os recursos registrados no Sistema constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinados, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

12.4 – Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal.

12.5 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES



13.1- Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1 - deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

13.1.2.1 - não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2 - recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3 - pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4 - deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5 - apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3 - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.1 - recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4 - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.5 - fraudar a licitação

13.1.6 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.6.1 - agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2 - induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3 - apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7 - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.8 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. - advertência;

13.2.2. - multa;

13.2.3. - impedimento de licitar e contratar e

13.2.3. - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. - Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. - a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. - as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. - as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. - os danos que dela provierem para a Administração Pública

13.3.5. - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. - A multa será recolhida em percentual de 3% (três por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. - Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% (zero virgula cinco por cento) do valor do contrato licitado.

13.4.2. - Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

13.5. - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



13.7. - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8 - bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

13.10. - A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. - Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13. - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.14. - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14. DA CONTRATAÇÃO

14.1. A celebração do Contrato será formalizada com o órgão requisitante, mediante a emissão do Contrato, consoante minuta que constitui o Anexo XIII deste Edital.

14.2. Da convocação para assinatura do Contrato:

14.2.1. Transcorrido o prazo recursal, adjudicado o objeto e homologado o resultado, o licitante vencedor será convocado via endereço eletrônico (e-mail) para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da convocação, assinar o Contrato.

14.2.1.1. A assinatura do contrato se dará de forma eletrônica, mediante uso de certificação digital ICP Brasil, no mesmo prazo indicado no subitem acima.

14.2.1.2. Para cadastro no Sistema de Gestão de Processos Eletrônicos (SPGE) acessar o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/login>

14.2.1.3. O licitante convocado poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do Contrato, desde que formulada no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela CONTRATANTE.

14.2.1.4. Na assinatura do contrato, caso o licitante vencedor seja de outra Unidade da Federação, a Administração poderá exigir a apresentação de prova de regularidade para com a Fazenda do



Estado de Santa Catarina.

14.2.1.5. A Administração convocará regularmente o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e neste edital.

14.2.2. Se o licitante vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro licitante. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao edital e seus Anexos, que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço.

14.2.3. A licitante vencedora deverá apresentar no ato da assinatura do Contrato:

- a) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Federal e para com a Dívida Ativa da União, mediante apresentação da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- b) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da Licitante. Caso a contratada seja de outro Estado da Federação, deverá apresentar, também, a regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina nos termos do Decreto Estadual 3.650/93;
- c) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante, ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- d) Certidão Negativa de Débitos relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) Certidão Negativa de inexistência de Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- f) Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial;
- g) Comprovação de contratação de profissional Nutricionista Responsável Técnico, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas de SC (CRN 10), em atenção à Resolução CFN n. 600/2018, no momento da assinatura do Contrato.

14.2.4. É vedada a formalização de contratos de qualquer natureza, incluindo os relativos à concessão de serviços públicos e programas de apoio e linhas de crédito, pela Administração Pública estadual direta ou indireta, com as empresas inseridas no Cadastro de Empregadores que tenham mantido trabalhadores em condições análogas à de escravo, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), conforme o art. 2º da Lei nº 16.493/2014.

14.2.5. Dos documentos que deverão ser apresentados APÓS a assinatura do contrato, devendo ser encaminhados ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP:

14.2.5.1 - A contratada deverá encaminhar toda a documentação indicada no item 5.4 do Anexo II – Termo de Referência.

14.3. – Da execução do Contrato

14.3.1. São partes integrantes do Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital de licitação, seus Anexos e quaisquer complementos, bem como os documentos, propostas e informações apresentadas pelo licitante vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação.

14.3.2. Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da contratada, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

14.3.3. São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.

14.3.4. A licitante vencedora deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à



contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

14.3.5. Os serviços serão prestados à unidade da Penitenciária de São Bento do Sul, sito na Rua Miguel Hubi, s/n, bairro Lençol. São Bento do Sul/SC. CEP: 89280-010.

14.3.5.1 - Todas as atividades diárias relacionadas ao SAN desenvolvidas pela CONTRATADA deverão ser executadas, **obrigatoriamente, no período das 04 horas e 30 minutos às 22 horas**.

14.3.5.1.1 - Os alimentos serão preparados na cozinha industrial da Penitenciária de São Bento do Sul, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e de segurança alimentar e nutricional sejam plenamente atendidas, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação, adequadas à legislação vigente.

14.3.6 As áreas das UANs – cozinha industrial, padaria, almoxarifado e refeitório – deverão ser adequadas pela CONTRATADA às normas sanitárias vigentes e providas 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 prisional.

14.3.7 Os SAN da CONTRATADA deverão atender, concomitantemente, os reeducandos, os agentes plantonistas e os servidores administrativos da Penitenciária de São Bento do Sul.

14.4 - Da alteração do Contrato

14.4.1 – O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no Capítulo VII da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.4.2 - O Contratado fica obrigado a aceitar, nos termos do art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

14.5 – Da vigência do Contrato

14.5.1 – O início da execução do contrato dar-se-á em até 15 (quinze) dias consecutivos contados do dia seguinte à assinatura do contrato.

14.5.2 A contagem de tempo para efetivação do faturamento se iniciará no primeiro dia do início dos serviços, obedecida à proporcionalidade dos dias de efetiva prestação de serviços.

14.5.3 O faturamento deverá ser efetuado, observando-se o encerramento do mês civil, mediante apresentação de relatório do diretor da Unidade, atestando a realização dos serviços pela CONTRATADA.

14.5.4 O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados do(a) início da prestação do serviço, prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

14.5.4.1 - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

14.5.4.2 - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

14.5.4.2.1 - A extinção mencionada no subitem 14.5.4.2 ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

14.5.5 – A prorrogação de que trata o item 14.5.4 é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

14.5.6. Para fins de contagem dos prazos previstos será considerada como data de assinatura do Contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

14.6 – Do reajuste de preço

14.6.1 – A disciplina acerca do reajuste está disposta na cláusula quinta do instrumento contratual,



anexo XIII do presente edital.

14.7 – Da Repactuação de preços

14.7.1 - A disciplina acerca da repactuação de preços está disposta na cláusula quinta do instrumento contratual, Anexo XIII do presente edital.

14.8 – Modelo de Gestão e fiscalização do Contrato

14.8.1 – A fiscalização para o recebimento dos produtos constantes no Anexo I ficará a cargo de representante da Administração, ficando este responsável pela conferência das especificações e pelo recebimento definitivo dos produtos, na forma dos artigos n. 48, parágrafo único, do artigo n. 104, III, artigo n. 117 e no artigo n. 122, § 3º, da Lei n. 14.133/2021 competindo-lhe ainda dirimir as possíveis dúvidas que surgirem-no curso da entrega destes, e de tudo dar ciência à Administração;

14.8.2 – A fiscalização, da prestação dos serviços, objeto do contrato será realizada pelo diretor da unidades, o(a) fiscal técnico será o(a) profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP e o gestor do contrato será a Gerencia de Nutrição (GENUT/SAP).

14.8.2.1 – O Fiscal do contrato deverão mensalmente atestar o quantitativo de refeições fornecidas para balizar a certificação da nota fiscal.

14.8.3 - Demais informações contantes no item 8.3 do Termo de Referência, Anexo II deste Edital.

14.9 – Da Garantia Contratual

14.9.1 – A contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, correspondente a 3% (três por cento) do valor anual do contrato, durante toda a sua vigência, a qual deverá ser renovada a cada prorrogação do prazo contratual.

14.9.2 – A contratada prestará garantia de execução do contrato, nas modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/21, com validade durante a execução do contrato.

14.9.3 – A Contratada deverá encaminhar juntamente com a garantia o comprovante de quitação da mesma.

14.9.4 – Na hipótese da Contratada optar pelo pagamento parcelado da prestação da garantia, deverá apresentar para a Contratante o comprovante após a quitação de cada parcela.

14.9.5 - Sendo o contrato prorrogado, a Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias uteis, contados da data da assinatura da prorrogação contratual, comprovante de prestação de garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor anual do contrato, durante toda a sua vigência.

14.10 - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

14.10.1 - Da Contratada:

a) Efetuar a prestação do serviço, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos, responsabilizando-se pelo cumprimento de toda legislação e normativa aplicável à espécie;

b) Reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o (s) serviço(s) em que se verifique danos em decorrência do transporte, instalação, bem como providenciar a sua imediata substituição;

c) Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção à CONTRATANTE.

d) Mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seus produtos, responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir,



às suas despesas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, e, que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação, instalação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

e) Manter, durante toda execução da relação contratual em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

f) Indenizar terceiros e /ou o Contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização por parte deste, pelos danos ou prejuízos a que der causa, por dolo ou culpa, assegurados a ampla defesa e o contraditório, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e à disposições legais vigentes;

g) Submeter-se à fiscalização por parte do Contratante;

h) Comprovar a prestação de garantia, por meio de uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei n.º 14.133/21, correspondente a 3% (três por cento) valor anual do contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da assinatura do contrato, para toda sua vigência.

i) Cumprir todas as obrigações contidas no ANEXO II (Termo de Referência).

j) Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador e comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e à Gerência de Nutrição da CONTRATANTE, gestora do Contrato, sobre a notificação.

k) Atender as legislações pertinentes (item 12, subitem 5 do Anexo II – Termo de Referência) para plena execução do SAN, bem como as demais normativas concernentes, e adequar-se às alterações, acréscimos ou substituições que os dispositivos venham a receber.

l) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII, Artigo 7º, da Constituição Federal.

m) Estar em dia com toda a documentação necessária ao desenvolvimento da função proposta e seguir rigorosamente as recomendações vigentes em âmbito federal, estadual e municipal.

n) Cumprir e manter atualizada toda a documentação exigida, conforme item 5.4 (Anexo II – Termo de Referência).

o) Contratar os reeducandos colaboradores para atuar na função de auxiliar nos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) nas unidades prisionais atendidas, em atenção ao Anexo L e ao descrito no Anexo II (Termo de Referência).

p) Demais obrigações estabelecidas no item 7.1, do Termo de Referência Anexo II deste Edital.

q) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

r) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

s) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

t) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

u) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

v) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

w) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

x) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.



y) Cumprir todas as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

14.10.2 - Da Contratante:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- e) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- h) Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- i) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- j) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado.
- k) Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- l) Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- m) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- n) Demais obrigações estabelecidas no item 7.2, do Termo de Referência Anexo II deste Edital.

14.11 - DA SUBCONTRATAÇÃO

14.11.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

14.12 – Das Práticas Fraudulentas e de Corrupção:

14.12.1 – Os contratos firmados pelos órgãos ou entidades da administração pública direta ou indireta e na sua prorrogação deverão conter cláusula anticorrupção prevendo que as Partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

14.12.1.2 – Declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

14.12.1.3 – Comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso I deste artigo e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

14.12.1.4 – Comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;

14.12.1.5 – Declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas nesta



Instrução Normativa, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

14.13 - Da aplicação do Decreto nº 129/SC/2023:

14.13.1 – De acordo com o Decreto n.º 129, de 10 de maio de 2023, os órgãos da Administração Pública Estadual Direta, os fundos, as autarquias e as fundações públicas do Estado de Santa Catarina, ao efetuarem pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou pela prestação de serviços em geral, inclusive obras, ficam obrigados a proceder à retenção do imposto de renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB no 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

14.13.2 - As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os que forem antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura.

14.13.3 - Não se sujeitam à retenção do IR na fonte os pagamentos realizados nas hipóteses estabelecidas no art.4º da Instrução Normativa RFB no 1.234, de 2012.

14.13.4 - Os prestadores de serviço e fornecedores de bens deverão, a partir da data estabelecida no caput do art. 1º deste Decreto, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB no 1.234, de 2012.

14.13.5 - Os documentos de cobrança em desacordo com o previsto não serão aceitos para fins de liquidação de despesa.

15 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

15.1 As despesas referentes à execução do Contrato correrão a conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão/Unidade Orçamentária	Subação	Natureza de Despesa	Fonte
54096	11043	33.90.39.41	1753111037 1500100000

16 - DO PAGAMENTO DAS DESPESAS

16.1.1 – As despesas resultantes do presente pregão serão pagas de acordo com a proposta de preços apresentada pela empresa julgada vencedora, observado o que consta neste edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

16.2 – O pagamento será:

16.2.1 – Efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa/Fundo Penitenciário do Estado de Santa Catarina, devendo constar CNPJ, **dados bancários (banco, agência e conta corrente, com dígitos)**, o número da licitação e do Contrato;

16.2.1.1 – Realizado por intermédio do Banco do Brasil, em até 30 (trinta) dias, contados da data de entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada, com a apresentação dos seguintes documentos:

I – Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

II – Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;

III – Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;

IV – Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;

V – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

16.2.1.2 – A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

16.2.2 – Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em



razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

16.2.3 – O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

16.2.4 Com base no art. 9º, § 4º do Decreto 1.073, de 23 de fevereiro de 2017, o credor que não possuir conta corrente no Banco do Brasil S/A ou instituição financeira autorizada, poderá receber o pagamento em outras instituições, mediante crédito em conta corrente do favorecido, ficando, contudo, responsável pelo pagamento das tarifas bancárias derivadas da operação;

16.2.5 – Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual.

17 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

17.1 Qualquer pessoa, até 03 (três) dias úteis antes da abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório solicitar esclarecimento sobre os seus termos, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços eletrônicos www.portaldecompras.sc.gov.br, quando optar por efetuar o download do edital como interessado ou e-lic.sc.gov.br, quando acessar o *link* do processo, selecionando painel de controle botão “Fórum”.

17.1.2 Fornecedores cadastrados podem optar ao efetuar o *login*, acessando o processo eletrônico, botão “Impugnação”.

17.2 O Sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro da impugnação, inserir Anexos na aba correspondente.

17.2.1 As impugnações registradas no Sistema, com ou sem anexos, constituem meio legal de prova, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

17.3 Não serão aceitos quaisquer documentos senão pelo Sistema eletrônico.

17.4 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

18 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 – Cópias e vistas obedecerão aos seguintes procedimentos:

18.1.1 – Cópia deste edital e seus anexos poderá ser obtida pelos interessados, no endereço eletrônico <http://portaldecompras.sc.gov.br/>.

18.1.2 – Vistas ao processo licitatório poderão ser realizadas no endereço eletrônico <http://www.sea.sc.gov.br/>, por intermédio do *link* “SGP-e” informando o nº do processo **SGPe SAP 45759/2023**.

18.2 – É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

18.3 – As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.4 – A Secretaria de Estado de Administração Prisional e Socioeducativa – SAP poderá revogar o presente pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

18.5 – O presente edital e seus anexos poderão ser alterados, pela A Secretaria de Estado de Administração Prisional e Socioeducativa – SAP, antes de aberta a licitação, no interesse público,



por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas Eletrônicas e Documentos Adicionais.

18.5.1 – Caso ocorram alterações neste edital, as mesmas serão disponibilizadas no site <http://portaldecompras.sc.gov.br/>, e ainda, enviadas aos interessados registrados.

18.6 – **A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos**, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

18.7 – Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

Florianópolis/SC, na data de sua assinatura.

Carlos Antônio Gonçalves Alves
Secretário de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa
(Assinado Digitalmente)



ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/2023
QUADRO
QUANTITATIVO

Lote I - Lote Único					
Item	Grupo/Classe	Código	Produto - Características Mínimas	Unidade	Quantidade
1	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos - desjejum (todos os dias)	Unidade	630
2	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos - Almoço (todos os dias)	Unidade	630
3	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos - Lanche da tarde (todos os dias)	Unidade	630
4	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos - Jantar (todos os dias)	Unidade	630
5	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos - Ceia (todos os dias)	Unidade	630
6	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas - Desjejum (todos os dias)	Unidade	33
7	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas - Almoço (todos os dias)	Unidade	33
8	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas - Lanche da tarde (todos os dias)	Unidade	33
9	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas - Jantar (todos os dias)	Unidade	33
10	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas - Ceia (todos os dias)	Unidade	33
11	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Administrativos - Almoço (dias uteis)	Unidade	35
12	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Administrativos - lanche da tarde (dias uteis)	Unidade	35



ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/2023
TERMO DE REFERÊNCIA PARA TERCEIRIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO DA PENITENCIÁRIA INDUSTRIAL DE SÃO BENTO DO SUL

SETOR SOLICITANTE

Gerência de Nutrição

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) com armazenamento, manipulação, preparo e distribuição de alimentação, transporte nos locais de consumo, fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha), logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas de acordo com normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

1.1. Especificações e quantidades

Grupo	Item	Refeições (Atendimentos)	Quantidade Diária Estimada
01	01	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	630
	02	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	630
	03	Reeducandos – Lanche da tarde (todos os dias)	630
	04	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	630
	05	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	630
02	06	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	33
	07	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	33
	08	Plantonistas – Lanche da tarde (todos os dias)	33
	09	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	33
	10	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	33
03	11	Administrativos – Almoço (dias úteis)	35
	12	Administrativos – Lanche da tarde (dias úteis)	35

1.2. Da natureza do objeto

(X) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto n.º 2.355, de 16 de dezembro de 2022.
(X) Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Justificativa da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico do Documento de Formalização da Demanda e dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndices nos autos do processo.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

() Sim
(X) Não

3.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela



Lei Complementar nº 147/2014):

- () Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
() Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 por item de natureza divisível (com cota para ME/EPP).
(X) Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível, porém não sendo aplicável tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte por não ser mais vantajoso para a administração pública.

Justificativa da não vantajosidade da aplicação do disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006:

O serviço almejado não possibilita o parcelamento da contratação, isto é, uma única empresa especializada na prestação de SAN deve assumir a operacionalização do serviço de alimentação na PENITENCIÁRIA DE SÃO BENTO DO SUL, ofertando todas as refeições almejadas aos comensais, elaborando-as na cozinha industrial única da unidade.

A justificativa para o não parcelamento da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

3.3. Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

- () Vistoria obrigatória
(X) Vistoria facultativa
() Não será exigida vistoria.

Justificativa:

As empresas interessadas, para melhor conhecerem o local da futura execução contratual, poderão realizar vistoria técnica prévia para averiguar as instalações e o SAN, onde os serviços serão prestados.

A vistoria será realizada conjuntamente por um representante da LICITANTE e pelo CONTRATANTE, neste último caso sendo exercida por servidor designado, o qual emitirá a Declaração de Vistoria Técnica.

As empresas interessadas deverão agendar a vistoria técnica junto ao Superintendente da Regional Planalto Norte, servidor Fernando José Goffi de Lima. Telefone: (47) 99948-4727. E-mails: sr08sr@pp.sc.gov.br ou fernandogoffi@live.com.

O representante da LICITANTE, previamente à vistoria técnica, deverá encaminhar, via e-mail, ao Superintendente do Setor de Nutrição/SAP, comprovante de vínculo empregatício com a empresa ou procuração para representá-la.

3.4. Será admitida a participação de consórcios?

- () Não
(X) Sim

Justificativa:

Nos termos da Lei n.º 14.133/21, art. 15, em que pese o objeto não se trata de aquisições de produtos de grande complexidade, ou obra de grande vulto, com foco na ampliação da competitividade, não se avista óbice na permissão de participação de empresas consorciadas.

3.5. Será admitida a participação de cooperativas?

- () Não
(X) Sim

3.6. Será admitida a subcontratação?

- (X) Não
() Sim

3.7. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

- () Não
(X) Sim

Justificativa:



O serviço almejado trata-se de lote único, isto é, uma única empresa especializada na prestação de SAN deve assumir a operacionalização do serviço de alimentação na PENITENCIÁRIA DE SÃO BENTO DO SUL, ofertando todas as refeições almejadas aos comensais, elaborando-as na cozinha industrial única da unidade.

A justificativa para o não parcelamento da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

- () Não
(X) Sim

Se sim, quais?

- Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica comprovando o bom desempenho anterior em contrato de mesma natureza, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove concomitantemente o quantitativo diário de no mínimo 40% (quarenta por cento) das duas principais refeições diárias somadas (almoço e jantar).
O(s) atestado(s) deverá(ão) conter: prazo contratual, data de início e término, local da prestação dos serviços, natureza da prestação dos serviços, quantidades de refeições fornecidas, prazo de vigência do contrato, média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante, outros dados característicos, e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário. Para fins do quantitativo, será aceito o somatório de dois ou mais Atestados de Capacidade Técnica.
- Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante de que disponibilizará, no mínimo, o quantitativo de profissional de nível superior em Nutrição exigido na Resolução CFN n.º 600/2018, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).
- Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, caso declarada vencedora do certame, que providenciará o seu Registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).
- Apresentação do registro da licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição da região onde está sediada.
- Apresentação da Declaração de Vistoria Técnica ou da Dispensa de Vistoria Técnica.

4.2. Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

- (X) Não
() Sim

4.3. Será exigida prova de conceito?

- (X) Não
() Sim

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

- (X) Não
() Sim

4.5. Será exigida garantia de proposta?

- (X) Não
() Sim

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:



5.1. Habilitação Jurídica

- () Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- () Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- () Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- () Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal (SLU) ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada (EIRELI): inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- () Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- () Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- () Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- () Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- () Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- () Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- () Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Os documentos exigidos no Certificado de Cadastro de Fornecedores (CCF), emitido pela Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos (DGLC) da Secretaria de Estado da Administração, desde que válidos até a data de abertura da sessão, são suficientes para análise e habilitação.

5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- () Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
 - () Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
 - () Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
 - () Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
 - () Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - () Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda



respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Os documentos exigidos no Certificado de Cadastro de Fornecedores (CCF), emitido pela Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos (DGLC) – da Secretaria de Estado da Administração, desde que válidos até a data de abertura da sessão, são suficientes para análise e habilitação.

5.3. Qualificação econômico-financeira

() Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

() Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133/2021, art. 69, caput, inciso II);

() Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de.....% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133/2021, art. 69, §6º).

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Os documentos exigidos no Certificado de Cadastro de Fornecedores (CCF), emitido pela Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos (DGLC) da Secretaria de Estado da Administração, desde que válidos até a data de abertura da sessão, são suficientes para análise e habilitação.

5.4. Qualificação técnica

(X) Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional Conselho Regional de Nutrição, em plena validade.

(X) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

[...] Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica comprovando o bom desempenho anterior em contrato de mesma natureza, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove concomitantemente o quantitativo diário de no mínimo 40% (quarenta por cento) das duas principais refeições diárias somadas (almoço e jantar).

[...] O(s) atestado(s) deverá(ão) conter: prazo contratual, data de início e término, local da prestação dos serviços, natureza da prestação dos serviços, quantidades de refeições fornecidas, prazo de vigência do contrato, média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante, outros dados característicos, e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados,



apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

() Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei

Outras exigências de qualificação técnica:

Documentos necessários junto à proposta de preços:

- (i) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante de que disponibilizará, no mínimo, o quantitativo de profissional de nível superior em Nutrição exigido na Resolução CFN n.º 600/2018, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).
- (ii) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, caso declarada vencedora do certame, que providenciará o seu Registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).
- (iii) Apresentação da Declaração de Vistoria Técnica ou da Dispensa de Vistoria Técnica.

Documento necessário na assinatura do Contrato:

- (i) Comprovação de contratação de profissional Nutricionista Responsável Técnico, registrado no Conselho Regional de Nutrição de SC (CRN 10), em atenção à Resolução CFN n.º 600/2018.

Documento necessário após a contratação:

- a. **Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.
- b. **Alvará Sanitário do SAN.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **60 (sessenta) dias** após o início da vigência contratual.
- c. Comproverantes de participação no **Curso de Manipulação de Alimentos** para todos os reeducandos e demais profissionais que atuam no SAN, com nome completo e assinatura dos presentes. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar o Curso de Manipulação de Alimentos para todos os colaboradores previamente ao início do exercício profissional no SAN, bem como mantê-los atualizados.
- d. **Fichas de entrega de uniformes e EPIs.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA manter as fichas de EPIs atualizadas, bem como fornecer, supervisionar e realizar a reposição dos EPIs sempre que necessário e requisitado por fiscalização, em quantidades compatíveis ao quadro funcional.
- e. **Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.
- f. **Relatório de compras** no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, **todos os meses durante a vigência do contrato**.
- g. **Atestado/Laudo de desratização e desinsetização** (UAN, refeitórios e áreas de lavação e higienização). Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de até **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.
- h. **Relatórios de Comensais (Anexos A, B e C).** Encaminhar ao Diretor da unidade, **todos os meses durante a vigência do contrato**, juntamente com a nota fiscal correspondente para pagamento.
- i. **Plano de Gerenciamento de Resíduos – PGR** – com devida ART do profissional responsável pela elaboração do PGR para todos os resíduos sólidos produzidos no SAN. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.
- j. **Relatório Trimestral do PGR.** É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação das ações propostas no PGR e elaboração de Relatório Trimestral, incluindo registros fotográficos e quantitativos e classificações dos resíduos gerados. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **90 (noventa) dias** após o início da vigência contratual **e a cada três meses durante a vigência do contrato**.
- k. **Ação de Educação Alimentar e Nutricional.** Encaminhar, o registro fotográfico e a lista de presença dos participantes, por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, **todos os meses durante a vigência do contrato**.



É de responsabilidade da CONTRATADA manter todos os documentos acima listados atualizados e de fácil acesso no SAN.

Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- (X) A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §2º a 6º da Lei n.º 5.764, de 1971;
 - (X) A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
 - (X) A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
 - (X) O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
 - (X) A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
 - (X) Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
 - a) ata de fundação;
 - b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
 - f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução

O início da execução do contrato dar-se-á em até 15 (quinze) dias consecutivos contados do dia seguinte à assinatura do contrato.

6.2. Local e horário da prestação do serviço

Os serviços serão prestados na Penitenciária de São Bento do Sul, situada na Rua Miguel Hubi, s/n, bairro Lençol. São Bento do Sul/SC. CEP: 89280-010.
Todas as atividades diárias relacionadas ao SAN desenvolvidas pela CONTRATADA deverão ser executadas, obrigatoriamente, no período das 04 horas e 30 minutos às 22 horas.

6.3. Bens perecíveis

- (X) Não
- () Sim

6.4. Garantia de execução do contrato

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes dos Art. 96 a 102 da Lei n.º 14.133/21, em valor correspondente a 3% (três por cento) do valor total do contrato.

- () Não
- (X) Sim

Se sim, justificativa:

Como garantia à execução dos contratos firmados com a Administração Pública. Comprovando que o licitante possui capacidade de cumprir as condições, custos e prazos assumidos na assinatura do contrato, uma vez que o não cumprimento do acordo nas condições estabelecidas pode acarretar, entre inúmeros problemas, prejuízo financeiro, problemas à segurança alimentar, segurança pública e de saúde coletiva.



6.5. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica

() Garantia e/ou assistência técnica

7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

7.1. Da contratada

Obriga-se a empresa vencedora:

- a) Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) Reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) Apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) Manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) A estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) Mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
- n) Realizar cadastro no Portal Externo do SGP-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital TODOS os documentos firmados com a contratante (como realizar a assinatura digital: https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/).
- o) Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador e comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e à GENUT/SAP, gestora do Contrato, sobre a notificação.
- p) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII, Artigo 7º, da Constituição Federal.
- q) Atender as legislações pertinentes para plena execução do SAN, bem como as demais normativas concernentes, e adequar-se às alterações, acréscimos ou substituições que os dispositivos venham a receber.
- r) Contratar os reeducandos para atuar na função de auxiliar no SAN, em atenção ao **Anexo L** e ao



descrito neste Termo de Referência.

7.2. Da contratante

Obriga-se a Administração:

- Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- Demais condições constantes do edital de licitação.
- Supervisionar a qualidade dos serviços executados, amparado nas normas sanitárias e de Segurança Alimentar e Nutricional vigentes, bem como nas cláusulas especificadas neste Termo de Referência, por intermédio do Diretor da unidade, fiscal do Contrato, dos Setores de Nutrição/SAP, fiscais técnicos do Contrato, e, subsidiariamente, da GENUT/SAP, gestora do Contrato.
- Fiscalizar o processamento (produção) e a distribuição das refeições, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações sobre seu andamento, bem como requerer as documentações comprobatórias das obrigações imputadas à CONTRATADA neste Termo de Referência, por intermédio do diretor da unidade, fiscal do Contrato, do Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e, subsidiariamente, da GENUT/SAP, gestora do Contrato.

8. DO CONTRATO

8.1. INSTRUMENTO CONTRATUAL

- (X) Somente por assinatura de contrato
() Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
() Autorização de Fornecimento
() Outro. _____

8.2. VIGÊNCIA

- () O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
(X) O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
() O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU o Estudo Técnico Preliminar.

8.3. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor do Contrato:

Nome:	Marcela Rutkosky Pacheco
Cargo:	Nutricionista
Matrícula:	379.681-7-01
E-mail:	genut@sap.sc.gov.br

Fiscal do SAN na Penitenciária de São Bento do Sul:

Nome:	Fernando José Goffi de Lima
Cargo:	Policial Penal



Matrícula:	958.397-1-02
E-mail:	sr08sr@pp.sc.gov.br

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Prazos

Prazo de troca de bens rejeitados: A CONTRATADA deverá realizar a reposição, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, da refeição entregue na unidade e considerada inadequada ao consumo, devendo esta nova refeição ofertada ter equivalência nutricional, ou superior, à descartada. O profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, o diretor da unidade ou servidor público designado são responsáveis pela avaliação e legitimação da alimentação oferecida nos casos considerados inapropriados para consumo, devendo emitir notificação à CONTRATADA, informando a motivação, bem como requerendo a substituição imediata e adequada da alimentação imprópria.

Prazo de recebimento definitivo do objeto: imediatamente após a entrega e a conferência do quantitativo de refeições recebido na unidade prisional.

Prazo de liquidação do documento fiscal: em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento da nota fiscal.

Prazo de pagamento: em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, que deverá ser emitida em nome da CONTRATANTE, devendo constar o CNPJ, o número da licitação e do Contrato.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas, conforme informação da GEPLA/SAP (pág. 90), correrão a conta da dotação:

Órgão/Unidade Orçamentária	Subação	Natureza	Fonte
54096 / FUPESC	011043	33.90.39.41	1.500.100.000 1.753.111.037

11. DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo anual estimado será de **R\$ 5.143.854,95 (cinco milhões, cento e quarenta e três mil, oitocentos e cinquenta e quatro reais e noventa e cinco centavos)**.

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

1. EXECUÇÃO E PRAZOS DOS SERVIÇOS

1.1. Os alimentos serão preparados na cozinha industrial da Penitenciária de São Bento do Sul, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e de segurança alimentar e nutricional sejam plenamente atendidas, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação, adequadas à legislação vigente.

1.2. O SAN da CONTRATADA deverá atender, concomitantemente, os reeducandos, os plantonistas e os administrativos da Penitenciária de São Bento do Sul.

1.3. As áreas da UAN – cozinha industrial, padaria, almoxarifado e refeitório – deverão ser adequadas pela CONTRATADA às normas sanitárias vigentes e providas 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 prisional.

2. QUANTITATIVOS

2.1. Atendimento aos comensais da Penitenciária de São Bento do Sul, conforme distribuição e quantitativos de comensais para DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR e CEIA:

Número Médio de Comensais*	Total / Dia
Reeducandos	630
Plantonistas	33
Administrativos	35
TOTAL:	698

*Número médio de comensais de acordo com o Ofício n.º



424/2023/GEREP/DPP da Superintendente Regional Planalto Norte (SAP 45759/2023; pág. 37).

2.2. A tabela acima representa a média diária de comensais da unidade prisional que deverão ser atendidos pelos serviços da CONTRATADA.

2.2.1. Os números de comensais variam diariamente e a cada refeição, devendo, portanto, na mesma frequência, serem registrados nos Relatórios de Comensais (**Anexos A, B e C**), constando as assinaturas do diretor da unidade atendida e da CONTRATADA em cada Relatório.

2.2.1.1. O Relatório de Comensais deve especificar a quantidade de reeducandos, plantonistas e administrativos atendidos por refeição, conforme o caso, separadamente, consoante aos **Anexos A, B e C**.

2.2.2. Em decorrência da flutuação diária da população atendida, a CONTRATADA deverá coletar as informações, junto à chefia de segurança ou servidor designado, sobre o número de refeições a serem servidas, até as 19 (dezenove) horas do dia que antecede ao fornecimento. Caso ocorra determinação para ingresso de reeducando(s) na(s) unidade(s) após o prazo informado, deverá a chefia de segurança ou servidor designado informar a alteração no número de refeições até as 11 (onze) horas do dia do serviço para Almoço e até as 15 (quinze) horas para Jantar, Ceia e (seguinte) Desjejum, via e-mail, confirmando a solicitação junto ao SAN da CONTRATADA acerca do novo número de atendimentos no dia.

3. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1. A proposta deverá ser apresentada com o valor unitário diário de cada item (refeição), expresso em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais.

4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO PELA CONTRATADA

4.1. Condições Gerais

4.1.1. A contratada deverá executar todos os serviços com supervisão de profissional Nutricionista, em atendimento à Resolução CFN n.º 600/2018, bem como adequar-se às alterações ou acréscimos que o dispositivo venha a receber.

4.1.1.1. Manter, obrigatoriamente, profissional técnico responsável (nutricionista/técnico de nutrição), incluindo finais de semana e feriados, desde o início da produção pela manhã até a finalização do jantar, cobrindo todo o período de produção e distribuição de refeições; ainda que o quantitativo necessário ultrapasse o parâmetro numérico mínimo estabelecido na Resolução CFN n.º 600/2018.

4.1.2. Observar todos os procedimentos de higiene e segurança relacionados à manipulação, ao preparo dos gêneros alimentícios, à distribuição e ao transporte das refeições, em conformidade às normas da Vigilância Sanitária e de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis em âmbito nacional, estadual e municipal.

4.1.3. Oferecer cardápios específicos, sob responsabilização técnica do profissional de Nutrição da CONTRATADA, prevendo a inclusão de reeducandos, plantonistas e administrativos portadores de necessidades alimentares especiais com quadro clínico definido (casos de doenças), sem ônus adicional à CONTRATANTE.

4.1.3.1. Os cardápios com alimentação especial deverão, sempre que possível, ficar o mais próximo das preparações servidas a todos.

4.1.3.2. Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como em casos de gestantes, nutrízes, desnutrição, doença celíaca, diabetes, hipertensão arterial, intolerância à lactose, anemias e alergias comprovadamente de origem alimentar, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

4.1.3.3. Os casos específicos de necessidade alimentar especial devem ser comprovados com atestado de saúde/doença emitido por profissional médico ou nutricionista devidamente registrados nos seus respectivos conselhos de classe.

4.1.4. Oferecer cardápios específicos aos reeducandos, plantonistas e administrativos para as principais datas comemorativas brasileiras, prevendo a inclusão de preparações, alimentos e sobremesas característicos às festividades.

4.1.4.1. Ao critério das partes, outras datas festivas podem ser inseridas ao cardápio, além das seguintes obrigatórias: Natal, Ano Novo e Páscoa.

4.1.4.2. Os cardápios propostos deverão ser apresentados ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP com antecedência mínima de 20 (vinte) dias.

4.1.5. A CONTRATADA deverá oferecer cardápio específico somente para eventos oficiais na unidade prisional atendida envolvendo reeducandos, plantonistas e administrativos, como nas finalizações/encerramentos de cursos/formaturas, bem como em eventuais cursos/treinamentos/capacitações ministrados pela Academia de Administração Prisional e Socioeducativa (ACAPS) que realmente necessitem o fornecimento de refeições, além dos eventos festivos relacionados no item "8.1.4."

4.1.5.1. A CONTRATADA deverá ser informada pelo Diretor da unidade, via e-mail, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, quanto ao número de comensais e horário a ser realizado o evento.



- 4.1.5.2. Fica condicionado à disponibilidade de cotas de refeições no contrato.
- 4.1.5.3. Os valores das refeições ofertadas devem ser correspondentes àquelas firmadas em contrato.
- 4.1.6. A CONTRATADA deverá oferecer lanches aos policiais penais participantes de operações de revista realizadas na unidade prisional, devendo listar os nomes completos com matrícula dos participantes no evento e anexar ao Relatório de Comensais correspondente (**Anexo B**).
- 4.1.7. Preparar a alimentação com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com o Código Sanitário do Estado de Santa Catarina e as normas vigentes da Vigilância Sanitária, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão à CONTRATADA.
- 4.1.7.1. A qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos deverá respeitar as especificações mínimas elencadas no **Anexo K**.
- 4.1.8. Manter amostras (prova e contraprova) dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, nos locais onde foram preparados, em recipientes e temperatura apropriados, de acordo com as normas legais vigentes da Vigilância Sanitária.
- 4.1.9. Manter equipe técnica para supervisão contínua dos colaboradores e orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparação e distribuição dos alimentos, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
- 4.1.10. Manter formulários para registro de temperatura das refeições na saída do SAN, e no momento de distribuição aos comensais.
- 4.1.10.1. A temperatura dos alimentos e preparações no momento da distribuição das refeições deve respeitar a Instrução Normativa DIVISA/SVS n.º 16, de 23/05/2017, ou norma que venha a substituir ou alterá-la.
- 4.1.11. Disponibilizar todos os materiais necessários à prestação dos serviços, inclusive os descartáveis e os térmicos, de materiais adequados e aprovados pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP e pelo Diretor da unidade.
- 4.1.12. Disponibilizar, em locais apropriados, a instalação de lavatórios com saboneteiras (sabonete líquidos e toalhas de papel descartáveis) para higiene das mãos dos manipuladores de alimentos (dentro da cozinha) e dos plantonistas e administrativos (entrada do refeitório).
- 4.1.12.1. Os suportes de parede específicos para sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo estar acompanhados dos respectivos produtos.
- 4.1.13. Em caso de divergências na execução dos Cardápios Padrão, ou em qualquer caso de descumprimento contratual, o profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, o diretor da unidade ou servidor público designado, deverá efetivar a notificação da CONTRATADA constando os motivos e circunstâncias de descumprimento contratual, como procedimento prévio à penalização da empresa.
- 4.1.14. São de responsabilidades da CONTRATADA o armazenamento e a destinação correta dos resíduos sólidos (orgânicos e inorgânicos) produzidos em todos os setores do SAN, de acordo com as normas sanitárias e ambientais vigentes.
- 4.1.14.1. Deverá ser desenvolvido e implementado **Plano de Gerenciamento de Resíduos – PGR** – com devida ART do profissional responsável pela elaboração do PGR para todos os resíduos sólidos produzidos no SAN.
- 4.1.14.2. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, destinar os resíduos sólidos orgânicos ao Pátio de Compostagem da unidade atendida que o possuir, revertendo ao Fundo Rotativo os valores pecuniários correspondentes.
- 4.1.14.2.1. O valor pecuniário repassado, por tonelada, deverá ser a média de mercado das empresas especializadas em transporte e destinação de resíduos sólidos orgânicos da região onde a unidade está inserida, podendo haver orçamento para estimativa de preço realizado pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE.
- 4.1.14.3. Na ausência de Pátio de Compostagem, poderá a CONTRATADA encaminhar ao aterro sanitário através de empresa devidamente credenciada e licenciada ambientalmente, ou elaborar e apresentar projeto de reciclagem local desenvolvido em conjunto à GETED/SAP.
- 4.1.14.4. Quanto aos rejeitos, é obrigatória a destinação conforme preconiza a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- 4.2. *Alimentação dos Reeducandos*
- 4.2.1. A CONTRATADA deverá executar o **CARDÁPIO PADRÃO DOS REEDUCANDOS** elaborado pela Gerência de Nutrição (GENUT/SAP) para as unidades do Departamento de Polícia Penal (DPP/SAP) – **Anexos E e F** –, sendo vedadas alterações no Cardápio Padrão sem prévia autorização do profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou da GENUT/SAP, com exceção da Lista de Possíveis Substituições para Legumes e Verduras (**Anexo I**).
- 4.2.1.1. Eventuais alterações que se fizerem necessárias deverão ser solicitadas por e-mail ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, com a devida justificativa e antecedência mínima de 20 (vinte) dias.
- 4.2.1.2. As alterações em caráter de urgência (por força maior ou caso fortuito) que se fizerem necessárias deverão ser solicitadas via e-mail ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de



Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, com a devida justificativa e maior brevidade possível, para análise e validação.

4.2.2. O Cardápio Padrão é elaborado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para População Brasileira/Ministério da Saúde, considerando o nicho populacional atendido, e em atenção à Resolução CNPCP n.º 3, de 05/10/2017.

4.2.3. A alimentação dos reeducandos deverá ser composta, obrigatoriamente, por **05 (cinco) refeições diárias**, sendo: DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR e CEIA. Deve-se observar o fornecimento mínimo diário de calorias e a adequação de macro e micronutrientes conforme **Anexo D**.

4.2.4. As opções de frutas do Cardápio Padrão dos reeducandos também poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade está inserida, desde que respeitados os *per capita*s estabelecidos no **Anexo F** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.

4.2.5. As substituições da Lista de Possíveis Substituições para Legumes e Verduras (**Anexo I**) podem ser feitas somente entre os itens do mesmo grupo. As opções do grupo Folhosos poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade está inserida, desde que respeitados os *per capita*s estabelecidos no **Anexo F** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.

4.2.6. Os horários das refeições dos reeducandos são às 07h00min, 11h30min, 15h00min, 18h00min e 21h00min, podendo haver alterações a critério do Diretor da unidade prisional atendida, desde que respeite o intervalo mínimo obrigatório de três horas entre cada refeição.

4.2.6.1. A critério do Diretor da unidade, as refeições “lanche da tarde” e “ceia” poderão ser entregues aos reeducandos acompanhando as refeições “almoço” e “jantar”, respectivamente.

4.2.6.2. É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação dos serviços, como a logística de entregas das refeições e atendimento aos horários determinados para a unidade prisional atendida.

4.2.7. Todos os utensílios utilizados na alimentação dos reeducandos são providos pela CONTRATADA e devem ser previamente aprovados pelo Diretor da unidade e pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP.

4.2.7.1. Recomenda-se o uso de recipientes individuais plásticos transparentes com tampa para servir as refeições aos reeducandos, utilizando-se de caixas plásticas térmicas do tipo *hot box* para transporte de alimentos e manutenção da temperatura. Tal formatação auxilia na segurança, reduz o custo de materiais e otimiza a logística do SAN.

4.2.8. O porcionamento das refeições, realizado pela CONTRATADA no local de produção, deverá ser uniforme a todos os reeducandos, conforme *per capita*s alimentares relacionados no **Anexo F**, utilizando-se dos procedimentos de segurança e higiene adequados.

4.2.9. A CONTRATADA deverá adaptar-se às adequações e alterações do Cardápio Padrão, anualmente realizadas e definidas pela GENUT/SAP, em virtudes de necessidades supervenientes e interesses da SAP/SC e do DPP/SAP.

4.3. Alimentação dos Plantonistas e Administrativos

4.3.1. A CONTRATADA deverá executar o **CARDÁPIO PADRÃO DOS PLANTONISTAS E ADMINISTRATIVOS** elaborado pela GENUT/SAP – **Anexos G e H** –, sendo vedadas alterações no Cardápio Padrão sem prévia autorização da profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou da GENUT/SAP, com exceção da Lista de Possíveis Substituições para Legumes e Verduras (**Anexo I**).

4.3.1.1. Eventuais alterações que se fizerem necessárias deverão ser solicitadas via e-mail ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, com a devida justificativa e antecedência mínima de 20 (vinte) dias.

4.3.1.2. As alterações em caráter de urgência (por força maior ou caso fortuito) que se fizerem necessárias deverão ser solicitadas via e-mail ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, com a devida justificativa e maior brevidade possível, para análise e validação.

4.3.2. O Cardápio Padrão é elaborado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para População Brasileira/Ministério da Saúde, considerando o nicho populacional atendido.

4.3.3. A alimentação dos **plantonistas** deverá ser composta, obrigatoriamente, por **05 (cinco) refeições diárias**, sendo: DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR e CEIA. Deve-se observar o fornecimento mínimo diário de calorias e a adequação de macro e micronutrientes, conforme **Anexo D**.

4.3.4. A alimentação dos **administrativos** deverá ser composta, obrigatoriamente, por **02 (duas) refeições diárias**, sendo: ALMOÇO e LANCHE DA TARDE.

4.3.5. As opções de frutas do Cardápio Padrão podem receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade está inserida, desde que respeitados os *per capita*s estabelecidos no **Anexo H** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.

4.3.6. As substituições da Lista de Possíveis Substituições para Legumes e Verduras (**Anexo I**) podem ser feitas somente entre os itens do mesmo grupo. As opções do grupo Folhosos poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade está inserida, desde que respeitados os *per capita*s estabelecidos no **Anexo H** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.



- 4.3.7. Os horários das refeições deverão ser determinados pelo Diretor da unidade, ficando restritas ao período das 07h00min às 21h00min.
- 4.3.8. Todos os utensílios utilizados na alimentação dos plantonistas e administrativos (pratos e copos de vidro transparentes e talheres em aço inox) deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA, assim como os materiais descartáveis necessários (guardanapos).
- 4.3.9. A CONTRATADA deverá desenvolver rotineiramente (no mínimo uma vez ao mês) ação educativa relacionada à Educação Alimentar e Nutricional para os servidores plantonistas e administrativos na unidade prisional atendida, através de projeto previamente discutido e aprovado pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP.
- 4.3.9.1. Realizar registro fotográfico da ação e elaborar lista de presença dos participantes, encaminhando ambos os documentos, por e-mail, ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP.
- 4.3.10. A CONTRATADA deverá adaptar-se às adequações e alterações do Cardápio Padrão, anualmente realizadas e definidas pela GENUT/SAP, em virtudes de necessidades supervenientes e interesses da SAP/SC.
- 4.4. *Quanto ao Pessoal*
- 4.4.1. Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do SAN, o cumprimento dos Cardápios Padrão estabelecidos e todas as atividades correlatas.
- 4.4.2. A equipe mínima deverá ser composta, obrigatoriamente, por nutricionista(s), cozinheiro(s) e auxiliares.
- 4.4.2.1. O número de profissionais Nutricionistas deverá atender à Resolução CFN n.º 600/2018 ou norma que venha substituí-la ou alterá-la.
- 4.4.2.1.1. Manter profissional técnico responsável, cobrindo todo o período de produção e distribuição de refeições.
- 4.4.2.2. O número de cozinheiros deverá atender a demanda diária de produção, sendo exigência mínima obrigatória 01 (um) profissional diariamente.
- 4.4.2.2.1. A critério do Diretor da Penitenciária de São Bento do Sul, a função de cozinheiro poderá ser preenchida por reeducando(s), desde que o(s) mesmo(s) colaborador(es) receba(m), previamente, cursos e capacitações técnicas específicas à área de atuação, como, por exemplo, cursos de culinária e liderança.
- 4.4.2.3. A função de auxiliar de cozinha deverá, obrigatoriamente, ser preenchida pelos reeducandos da Penitenciária de São Bento do Sul, em atenção ao **Anexo L**.
- 4.4.2.3.1. Os auxiliares de cozinha deverão receber, no mínimo semestralmente, cursos/treinamentos/capacitações técnicos na área de UAN, como, por exemplo, de cortes de carnes, de confeitaria, de padaria, de saladas, entre outros.
- 4.4.2.4. Os colaboradores – cozinheiros e auxiliares – deverão ser devidamente remunerados, não sendo permitido salário menor que o mínimo nacional, mais uma cesta básica mensal que deverá ser entregue à pessoa de escolha do colaborador, que esteja regularmente cadastrado no setor de visitas da unidade.
- 4.4.2.5. A equipe poderá ser composta por outros profissionais, como motorista, estoquista, técnico de Nutrição, entre outros, a fim de atender às exigências deste Projeto Descritivo e Edital.
- 4.4.2.5.1. As funções listadas no item acima não poderão ser preenchidas pelos reeducandos, salvo autorização expressa da Direção da Penitenciária de São Bento do Sul.
- 4.4.3. A remuneração e a cesta básica tratadas no item “4.4.2.4.” deverão, obrigatoriamente, ser fornecidas a todos os reeducandos colaboradores envolvidos na execução das refeições, inclusive àqueles que trabalharem no porcionamento, lavagem/higienização e distribuição das refeições na unidade prisional atendida.
- 4.4.4. Fará jus à cesta básica completa o colaborador que trabalhar, no mínimo, 15 (quinze) dias no mês de referência.
- 4.4.4.1. O prazo para retirada da cesta básica pela pessoa de escolha do colaborador será de até 15 (quinze) dias consecutivos. Após o prazo estabelecido a gestão da unidade poderá efetuar a doação da cesta básica nos termos no item “4.4.4.3.”.
- 4.4.4.2. A cesta básica compor-se-á, no mínimo, pelos itens elencados no **Anexo J**.
- 4.4.4.3. Nos casos de impedimento de indicação de pessoa para retirada da cesta básica pelo colaborador, com autorização expressa deste, os alimentos poderão ser doados à Secretaria de Assistência Social do Município onde esteja situada a unidade prisional doadora, para posterior distribuição à pessoas e Entidades carentes, lavrando-se termo de doação, condicionada a distribuição ao emprego dentro da própria instituição para realização de seus objetivos sociais.
- 4.4.4.3.1. A Direção da Penitenciária de São Bento do Sul poderá permitir ao colaborador que fez jus ao recebimento da cesta básica a retirada das mercadorias junto ao Serviço Social da Unidade no momento da saída temporária.
- 4.4.4.3.2. Não é permitido consumo dos gêneros alimentícios recebidos na cesta básica pelos próprios



colaboradores nas dependências da unidade.

4.4.4.3.3. Como opção alternativa ao item “4.4.4.3”, a Direção da Penitenciária de São Bento do Sul poderá priorizar a doação da cesta básica à família de reeducandos da própria unidade em maior vulnerabilidade social, diagnosticada pelo Serviço Social da unidade.

4.4.4.4. É vedada a doação das cestas básicas tidas como excedentes a servidores públicos e demais funcionários da CONTRATADA, bem como distribuí-las na forma de lucros, bonificações ou vantagens a dirigentes, mantenedores ou associados da Entidade Donatária.

4.4.5. Para o regime de trabalho e demais disposições serão respeitadas a Lei de Execução Penal (Lei n.º 7210 de 11/07/1984) e as legislações federal e estadual correlatas, bem como se observará o **Anexo L**.

4.4.6. Não deverá haver graduação salarial entre os colaboradores do SAN.

4.4.7. Todo o pessoal que fizer parte do quadro funcional da CONTRATADA deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observadas as legislações trabalhista, previdenciária e sanitária, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

4.4.7.1. Todos os reeducandos e demais funcionários que atuarão no SAN da CONTRATADA deverão receber Curso de Manipulação de Alimentos de acordo as normas da ANVISA.

4.4.7.2. Todo o pessoal que fizer parte do quadro funcional da CONTRATADA deverá usar identificação no uniforme, sejam reeducandos ou não.

4.4.7.3. O uniforme deverá ser provido pela CONTRATADA, atender às diferentes estações do ano, respeitando a legislação pertinente vigente, e ter coloração distinta ao utilizado pelos internos alocados nas unidades prisionais atendidas.

4.4.8. Fornecer e supervisionar o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPIs), indispensáveis à execução dos serviços, em quantidades compatíveis com o quadro funcional, inclusive luvas e capas de chuva, bem como carrinhos para transporte dos resíduos da cozinha até as lixeiras.

4.4.9. Todos os uniformes e EPIs fornecidos aos colaboradores e demais funcionários deverão estar em condições adequadas de uso e serem substituídos, sempre que necessário, com vistas à efetiva manutenção dos fins ao quais são destinados.

4.4.9.1. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a higienização completa dos uniformes e EPIs de todos os manipuladores de alimentos, inclusive dos uniformes utilizados pelos reeducandos colaboradores que trabalharem nas dependências da unidade.

4.4.10. Providenciar Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos, inclusive para os reeducandos colaboradores.

4.4.11. Afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente à(s) unidade(s) por questões de segurança ou qualquer outro motivo pertinente, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.

4.4.11.1. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica e em tempo que não prejudique a continuidade dos serviços, informando previamente a ficha de identificação deles ao Diretor da unidade atendida.

4.4.12. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas, e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

4.4.13. Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus funcionários e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

4.4.14. Apresentar ao Diretor da Penitenciária de São Bento do Sul, previamente ao início da admissão dos funcionários e sempre que houver substituição de funcionários, a ficha de identificação para cada manipulador de alimentos, exceto dos reeducandos, com a seguinte documentação:

- a) Atestado de Saúde específico;
- b) Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC n.º 216/2004 – ANVISA);
- c) Registro Geral (RG) e número do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- d) Comprovante de residência.

4.4.14.1. O Diretor da Penitenciária de São Bento do Sul poderá rejeitar ou solicitar a substituição de funcionários da CONTRATADA, cuja investigação social possa trazer riscos à segurança ou prejuízo à estabilidade da unidade.

4.5. *Quanto aos Gêneros Alimentícios e Insumos*

4.5.1. Assegurar o abastecimento completo dos gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos Cardápios Padrão, observando suas especificações (**Anexo K**), qualidade, quantidade e prazos de validade.

4.5.1.1. A CONTRATADA deverá ter autonomia mínima de 10 (dez) dias para os gêneros alimentícios menos perecíveis (secos) e 05 (cinco) dias para os demais alimentos, como estoque de segurança, evitando o desabastecimento e assegurando a prestação adequada e continuada de fornecimento de alimentação aos comensais da unidade prisional atendida.

4.5.2. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, adquirir a produção de hortaliças, legumes e verduras da



unidade atendida quando possuir plantações/cultivos, em valores pecuniários correspondentes aos praticados no CEASA/SC no mesmo mês de consumo.

4.5.3. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, adequar-se ao Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina – PESAN/SC – no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações.

4.5.3.1. Para fins de cálculo, considerar-se-á o resultado da aplicação de 30% (trinta por cento) sobre o quantitativo total (somatória em quilos) de todos os *per capita*s relacionados para hortifrúts (**Anexos F e H**).

4.5.3.2. Para obtenção do percentual mínimo obrigatório, poderá ser considerada a aquisição da produção de que trata o item “4.5.2.”, até o limite de 20% (vinte por cento), sendo os restantes 10% (dez por cento) advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações.

4.5.4. Manter o abastecimento de gás apropriado para o preparo das refeições.

4.5.4.1. Os fornos de padaria, os fornos de cocção de carnes, os caldeirões industriais e os fogões, obrigatoriamente, deverão ser alimentados com gás GLP.

4.5.4.2. Não é permitida a instalação de fritadeira no SAN.

4.5.5. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas de higiene e segurança pertinentes a sua área de atuação.

4.5.6. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higiene pessoal, dos alimentos, dos utensílios e equipamentos e das instalações das áreas das UAN (inclusive para atendimento da desratização e desinsetização).

4.5.7. É vedada a oferta de alimentos embutidos e processados (como salsichas, linguças, *steaks*, empanados, almôndegas, salames, etc.) em substituição às porções de carnes das refeições almoço e jantar, exceto quanto aos quantitativos semanais previstos nos Cardápios Padrão.

4.5.8. De acordo com a Resolução CNPCP n.º 3, de 05 de outubro de 2017, Art. 2º, § 3º, “a base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos *in natura* e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para a População Brasileira vigente”. Portanto, deve-se dar preferência à utilização de temperos naturais, como alho, cebola, pimentas, salsinha, cebolinha, manjerição, orégano, hortelã, etc., tornando a refeição saborosa ao paladar e respeitando os hábitos alimentares da região onde a unidade prisional está inserida.

4.6. *Quanto aos Utensílios, Equipamentos e Instalações*

4.6.1. Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios de cozinha necessários ao atendimento da produção, distribuição e transporte das refeições, estando todos em perfeitas condições de uso e higiene.

4.6.2. Não serão disponibilizados pela SAP/SC equipamentos, utensílios ou materiais de cozinha.

4.6.3. O fornecimento de materiais, em quantidades suficientes, engloba o abastecimento da unidade atendida com todos os utensílios utilizados na alimentação dos reeducandos (recipientes individuais plásticos transparentes com tampa, caixas plásticas do tipo hot box, colheres e canecas plásticas) e servidores (pratos e copos de vidro transparentes, talheres de aço inox).

4.6.4. O SAN da Penitenciária de São Bento do Sul é composto por: 01 (uma) cozinha industrial, 01 (um) refeitório, 01 (uma) padaria e 01 (um) almoxarifado.

4.6.5. Manter a limpeza das instalações, utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria, incluindo a higienização das caixas de gordura e fossas e caixas d'água quando individualizada à UAN.

4.6.6. Efetuar, rotineiramente e sempre que necessário, a desratização e desinsetização para o controle de pragas das áreas das UAN, de acordo com a RDC n.º 216/2004 da ANVISA ou norma que venha substituí-la ou alterá-la.

4.6.7. São de responsabilidades da CONTRATADA a lavagem e higienização dos utensílios utilizados pelos reeducandos, plantonistas e administrativos, bem como de todos os materiais e utensílios de cozinha. A lavagem deve considerar a limpeza em água corrente.

4.6.8. São de responsabilidades da CONTRATADA o armazenamento e a destinação correta dos resíduos sólidos (orgânicos e inorgânicos) produzidos em todos os setores do SAN, de acordo com as normas sanitárias e ambientais vigentes.

4.6.8.1. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, destinar os resíduos sólidos orgânicos ao pátio de compostagem da unidade atendida quando o possuir, revertendo ao Fundo Rotativo os valores pecuniários correspondentes.

4.6.8.1.1. O valor pecuniário repassado, por tonelada, deverá ser a média de mercado das empresas especializadas em transporte e destinação de resíduos sólidos orgânicos da região onde a unidade está inserida, podendo haver orçamento para estimativa de preço realizado pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE.

4.7. *Quanto à Distribuição das Refeições*



4.7.1. A alimentação deverá ser distribuída em condições higiênico-sanitárias, conforme as normas da Vigilância Sanitária, de modo a manter as características organolépticas e a temperatura adequadas, observando todas as cláusulas especificadas neste Termo de Referência.

4.7.2. *Para os Plantonistas e Administrativos*

4.7.2.1. A CONTRATADA disponibilizará os móveis, utensílios e os equipamentos necessários – incluindo os térmicos/refrigerados – no refeitório da unidade prisional atendida possibilitando o autosserviço dos plantonistas e administrativos.

4.7.2.2. É responsabilidade da CONTRATADA desenvolver estratégias de efetivação dos serviços e a manutenção preventiva e corretiva do refeitório, adequando-o às normas sanitárias vigentes.

4.7.2.3. A CONTRATADA deverá considerar a porção individual mínima de 200 gramas para bolos e tortas.

4.7.2.4. É responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar todos os materiais necessários à prestação dos serviços, como pratos e copos de vidro transparentes, talheres em aço inox e materiais descartáveis necessários (guardanapos), além de lixeiras plásticas indicativas para destinação adequada a cada tipo resíduo que se produza nos locais.

4.7.3. *Para os Reeducandos*

4.7.3.1. A CONTRATADA deverá fornecer alimentação aos reeducandos com o uso de recipientes individuais plásticos transparentes com tampa, utilizando-se de caixas plásticas térmicas do tipo *hot box* para transporte de alimentos e manutenção da temperatura, transportando-as dentro da unidade prisional em equipamentos adequados e adaptados à necessidade do local.

4.7.3.2. Os carros de transporte de marmitas nas dependências da unidade prisional devem conter o quantitativo de refeições igual à população de cada ala/galeria e serem adaptados à estrutura física da unidade, além de serem realizados de acordo com as normas e condições vigentes da Vigilância Sanitária, garantindo a distribuição em condições higiênico-sanitárias adequadas, mantendo suas características organolépticas íntegras e temperatura adequada.

4.7.3.3. Todos os utensílios utilizados na alimentação dos reeducandos devem ser adaptados às normas de segurança estabelecidas pela SAP e aprovados pelo Diretor da Penitenciária de São Bento do Sul e pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, pela GENUT/SAP.

4.7.3.4. A CONTRATADA deverá dispor de garrafas/botijões térmicos para a distribuição do café, conforme Cardápios Padrão, considerando a porção individual mínima de Café com leite: 150 ml de leite mais 150 ml de café.

4.7.3.4.1. O porcionamento e a distribuição nas alas/galerias serão específicos à necessidade da unidade, conforme as normas de segurança estabelecidas pelo Diretor da Penitenciária de São Bento do Sul, podendo ser individual ou coletivo por cela.

4.7.3.5. Os pães e os bolos devem ser porcionados individualmente e por cela, e acondicionados e transportados em caixas plásticas atóxicas próprias para alimentos.

4.7.3.5.1. A CONTRATADA deverá considerar a porção individual mínima de 200 gramas para bolos.

4.7.3.6. As saladas folhosas e cruas e as frutas devem ser porcionadas por cela e estarem higienizadas e prontas para consumo, acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas próprias para alimentos e transportadas em caixas plásticas tipo *hot box* ou ainda porcionadas em marmitas térmicas plásticas. O porcionamento deverá respeitar os *per capita*s estabelecidos nos **Anexos F**.

5. LEGISLAÇÕES A SEREM CONSIDERADAS PELA CONTRATADA

- 5.1. Resolução CNPCP n.º 3, de 05 de outubro de 2017.
- 5.2. Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004.
- 5.3. Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002.
- 5.4. Resolução RDC n.º 218, de 29 de julho de 2005.
- 5.5. Resolução Normativa n.º 5/DIVS/SES, de 05 de setembro de 2016.
- 5.6. Portaria SVS/MS n.º 326, de 30 de julho de 1997.
- 5.7. Decreto Estadual n.º 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.
- 5.8. Resolução CFN n.º 600, de 25 de fevereiro de 2018.
- 5.9. Lei n.º 12.305, Política Nacional de Resíduos Sólidos, de 2 de agosto de 2010.

13. INDICAÇÃO RESPONSÁVEL NO SETOR SOLICITANTE PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS.

Nome: Marcela Rutkosky Pacheco

E-mail: genut@sap.sc.gov.br

Telefone institucional: (48) 3664-5865 / 3664-5907



--



ANEXO A – RELATÓRIO DE COMENSAIS / REEDUCANDOS

NOME DA EMPRESA:								
UNIDADE PRISIONAL:								
CONTRATO N.:							MÊS E ANO:	
DIAS	DATA	NÚMERO DE REEDUCANDOS NO DESJEJUM	NÚMERO DE REEDUCANDOS NO ALMOÇO	NÚMERO DE REEDUCANDOS NO LANCHE DA TARDE	NÚMERO DE REEDUCANDOS NO JANTAR	NÚMERO DE REEDUCANDOS NA CEIA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	ASSINATURA DO DIRETOR DA UNIDADE
01	/ /							
02	/ /							
03	/ /							
04	/ /							
05	/ /							
06	/ /							
07	/ /							
08	/ /							
09	/ /							
10	/ /							
11	/ /							
12	/ /							
13	/ /							
14	/ /							
15	/ /							
16	/ /							
17	/ /							
18	/ /							
19	/ /							
20	/ /							
21	/ /							
22	/ /							
23	/ /							
24	/ /							
25	/ /							
26	/ /							
27	/ /							
28	/ /							
29	/ /							
30	/ /							
31	/ /							

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	CARIMBO E ASSINATURA DO DIRETOR DA UNIDADE



ANEXO B – RELATÓRIO DE COMENSAIS / PLANTONISTAS

NOME DA EMPRESA:								
UNIDADE PRISIONAL:								
CONTRATO N.:							MÊS E ANO:	
DIAS	DATA	NÚMERO DE PLANTONISTAS NO DESJEJUM	NÚMERO DE PLANTONISTAS NO ALMOÇO	NÚMERO DE PLANTONISTAS LANCHE TARDE	NÚMERO DE PLANTONISTAS NO JANTAR	NÚMERO DE PLANTONISTAS NA CEIA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	ASSINATURA DO DIRETOR DA UNIDADE
01	/ /							
02	/ /							
03	/ /							
04	/ /							
05	/ /							
06	/ /							
07	/ /							
08	/ /							
09	/ /							
10	/ /							
11	/ /							
12	/ /							
13	/ /							
14	/ /							
15	/ /							
16	/ /							
17	/ /							
18	/ /							
19	/ /							
20	/ /							
21	/ /							
22	/ /							
23	/ /							
24	/ /							
25	/ /							
26	/ /							
27	/ /							
28	/ /							
29	/ /							
30	/ /							
31	/ /							

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	CARIMBO E ASSINATURA DO DIRETOR DA UNIDADE



ANEXO C – RELATÓRIO DE COMENSAIS / ADMINISTRATIVOS

NOME DA EMPRESA:					
UNIDADE PRISIONAL:					
CONTRATO N.:				MÊS E ANO:	
DIAS	DATA	NÚMERO DE ADMINISTRATIVOS NO ALMOÇO	NÚMERO DE ADMINISTRATIVOS NO LANCHE DA TARDE	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	ASSINATURA DO DIRETOR DA UNIDADE
01	/ /				
02	/ /				
03	/ /				
04	/ /				
05	/ /				
06	/ /				
07	/ /				
08	/ /				
09	/ /				
10	/ /				
11	/ /				
12	/ /				
13	/ /				
14	/ /				
15	/ /				
16	/ /				
17	/ /				
18	/ /				
19	/ /				
20	/ /				
21	/ /				
22	/ /				
23	/ /				
24	/ /				
25	/ /				
26	/ /				
27	/ /				
28	/ /				
29	/ /				
30	/ /				
31	/ /				

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	CARIMBO E ASSINATURA DO DIRETOR DA UNIDADE



ANEXO D – RECOMENDAÇÕES ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Para a adequação do cardápio, obrigatoriamente, as recomendações nutricionais do **indivíduo adulto** para ingestão diária deverão ser respeitadas, conforme tabela abaixo, considerando-se o padrão mínimo de calorias diárias (1) e o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde/2014:

Nutriente	Unidade	Valor	Referência
Carboidratos	% kcal	50-70	(1,2,3)
Açúcar livre	% carb. total	<10	(1,3)
Proteínas	% kcal	10-15	(1,2)
Gorduras totais	% kcal	20-35	(1,2,3)
Gorduras saturadas	% gord. total	<10	(1,2,3)
Fibra	g	>25	(1,3)
Sódio	mg	≤ 2.000	(1,2,3)
Ferro	mg/d	8	(2)
Fósforo	mg/d	700	(2)
Potássio	g/d	4,7	(2)
Vitamina A	µg ER/d	900	(2)
Vitamina C	mg/d	90	(2)
Vitamina B12	µg/d	2,4	(2)
Vitamina B9/Ácido Fólico	µg/d	400	(2)
Cálcio	mg/d	1.000	(2)

- (1) Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. Resolução CNPCP n.º 3, de 05 de outubro de 2017.
- (2) RDA (*Recommended Dietary Allowances*): quantidade de nutrientes suficiente para atender às necessidades diárias da maioria dos indivíduos do mesmo sexo e estágio de vida (97 – 98%). Foram utilizados os valores estabelecidos para atender à necessidade de homens na faixa etária de 19 a 30 anos de idade.
- (3) Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde, 2008.



ANEXO E – CARDÁPIO PADRÃO ELABORADO PELA GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO PARA ATENDER OS REEDUCANDOS

REFEIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
DESJEJUM	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)
ALMOÇO	Arroz e Feijão Sobrecoca Assada Salada de Batata Salada Verde	Arroz e Feijão Iscas Bovinas Aceboladas Farofa de Couve Salada Verde	Arroz e Feijão Sassami Empanado Legumes grelhados (cenoura, batata e abobrinha) Salada Verde	Arroz e Feijão Carne Assada de Panela Batata Doce Assada Salada Verde	Arroz e Feijão Frango Ensopado Polenta Cremosa Salada Verde	Arroz e Feijão Picadinho Bovino Purê de Batata Salada Verde	Arroz e Feijão Lombo Suíno Assado Aipim Cozido Salada Verde
LANCHE DA TARDE	Banana	Maçã Doce (sobremesa)	Banana	Laranja	Maçã Doce (sobremesa)	Banana	Laranja
JANTAR	Arroz e Feijão Linguiça Assada Espaguete ao Alho e Óleo Salada de Beterraba Cozida	Arroz e Feijão Frango com Pimentão Cenoura <i>Soutê</i> Salada de Acelga	Arroz e Feijão Picadão Misto Macarrão com Temperos Verdes Salada de Chuchu	Arroz e Feijão Estrogonofe de Frango Batata Rústica Salada de Acelga com Cenoura	Arroz e Feijão Paleta Suína Acebolada Farofa Temperada Salada de Repolho	Arroz e Feijão Steak de Frango Assado/Salsicha Macarrão ao Sugo Salada de Cenoura e Chuchu	Arroz e Feijão Omelete Abóbora Refogada Salada de Tomate
CEIA	Pão com acompanhamento (doce)	Pão com acompanhamento (margarina)	Pão Doce com Farofa	Bolo Banana	Pão com acompanhamento (margarina)	Pão Doce com Farofa	Pão com acompanhamento (mortadela)

Observações: a) Acompanhamentos para o pão: margarina e doce de frutas, conforme *per capita*s estabelecidos no **Anexo F** e especificações mínimas estabelecidas no **Anexo K**. b) O “bolo”, previsto às quartas-feiras, deverá variar semanalmente o sabor entre: fubá, cenoura, de frutas, mesclado, etc.; e, quinzenalmente, obrigatoriamente, deverá ser sabor chocolate ou conter cobertura de chocolate. d) O “steak de frango” poderá ser substituído, quinzenalmente, por salsichas tipo *hot dog*.

Gerência de Nutrição.
Florianópolis/SC, 2023.



**ANEXO F – PER CAPITAS DIÁRIOS DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO – CARDÁPIO
PADRÃO DOS REEDUCANDOS**

ALIMENTO	UNID	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
Abóbora	g							130
Abobrinha	g			40				
Batata inglesa	g	150		60	130		150	
Batata doce	g				150			
Beterraba	g	60						
Cenoura	g		130	50	30		30	
Chuchu	g			60			30	
Mandioca/Aipim	g							150
Pimentão verde	g		20					
Repolho	g					60		
Tomate	g							60
Folhosos verdes	g	40	40	40	40	40	40	40
Acelga	g		60		30			
Couve manteiga	g		30					
Banana	g	150		150	150		150	
Laranja	g				200			200
Maçã	g		150			150		
Carne bovina - acém	g				100			
Carne bovina - paleta	g		100	20			100	
Carne suína - paleta	g			20		100		
Carne suína - lombo	g							100
Coxa de frango (sem osso)	g					100		
Sobrecoxa de frango (sem osso)	g	100						
Sassami de frango	g		100	130	100			
Steak de frango / Salsicha	g						100	
Linguiça calabresa	g			30				
Linguiça pura suína	unid.	2						
Ovos de galinha	unid.							2
Arroz parboilizado	g	600	600	600	600	600	600	600
Doce de frutas	g	14	7	7	7	7	7	7
Doces (sobremesa)	g		40			40		
Farinha de mandioca (farofa)	g		100			130		
Farinha de milho (polenta)	g					150		
Feijão preto (100 g grãos + 50 ml caldo)	g	300	300	300	300	300	300	300
Leite de vaca	ml	150	150	150	150	150	150	150
Macarrão	g	130		130			130	
Margarina vegetal	g	7	14	7	7	14	7	7
Mortadela (20 gramas)	Fatia							1
Pão doce	g			65			65	
Pão francês	g	150	150	100	100	150	100	150

Observação: Alguns gêneros alimentícios não listados nos *per capita*s acima devem ser considerados pela CONTRATADA, como café em pó, temperos (como, por exemplo, alho, sal refinado iodado, óleo/azeite, temperos verdes frescos, tomate, cebola, vinagre, extrato de tomate, açúcar, etc.) e constituintes das preparações elaboradas como bolos, farofas, molhos, polenta, omelete e refogados (como, por exemplo, fermento, leite, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, margarina, ovo, etc.).



ANEXO G – CARDÁPIO PADRÃO ELABORADO PELA GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO PARA ATENDER OS PLANTONISTAS E ADMINISTRATIVOS

REFEIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
DESJEJUM	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)
ALMOÇO	Arroz e Feijão Sobrecoxa Assada Salada de Batata Salada Verde	Arroz e Feijão Isclas Bovinas Aceboladas Farofa de Couve Salada Verde	Arroz e Feijão Sassami Empanado Legumes grelhados (cenoura, batata e abobrinha) Salada Verde	Arroz e Feijão Carne Assada de Panela Batata Doce Assada Salada Verde	Arroz e Feijão Frango Ensopado Polenta Cremosa Salada Verde	Arroz e Feijão Picadinho Bovino Purê de Batata Salada Verde	Arroz e Feijão Lombo Suíno Assado Aipim Cozido Salada Verde
LANCHE DA TARDE	Café Sanduíche de Queijo e Mortadela	Café Bolo de Fubá	Café X-Egg (pão, ovo, queijo, tomate e alface)	Café Pão Doce com Farofa	Café Torta Salgada	Café Bolo de Chocolate	Café Bolo de Laranja
JANTAR	Arroz e Feijão Linguíça Assada Macarrão ao Alho e Óleo Salada de Beterraba Cozida	Arroz e Feijão Frango com Pimentão Cenoura Soutê Salada de Acelga	Arroz e Feijão Picadão Misto Macarrão com Temperos Verdes Salada de Chuchu	Arroz e Feijão Estrogonofe de Frango Batata Rústica Salada de Acelga com Cenoura	Arroz e Feijão Paleta Suína Acebolada Farofa Temperada Salada de Repolho	Arroz e Feijão Steak de Frango Assado/Salsicha Macarrão ao Sugo Salada de Cenoura e Chuchu	Arroz e Feijão Omelete Abóbora Refogada Salada de Tomate
CEIA	Café Pão com acompanhamento (doce) Banana	Café Pão com acompanhamento (margarina) Maçã	Café Pão Doce com Farofa Laranja	Café Pão com acompanhamento (margarina) Banana	Café Pão com acompanhamento (doce) Maçã	Café Pão Doce com Farofa Laranja	Café Pão com acompanhamento (margarina) Banana

Observações: a) Acompanhamentos para o pão: margarina e doce de frutas, conforme *per capita*s estabelecidos no **Anexo H** e especificações mínimas estabelecidas no **Anexo K**. b) Pode-se variar a oferta de pães: doce, integral, fatiado, de trigo, francês. c) Como opção alternativa às preparações proteicas determinadas neste Cardápio Padrão, nas refeições Almoço e Jantar, deverá ser disponibilizada, aos que requisitarem, a oferta de 02 (dois) ovos. d) O “bolo simples” previsto às sextas-feiras, quinzenalmente, deverá ser sabor chocolate ou conter cobertura de chocolate.

**Gerência de Nutrição
Florianópolis/SC, 2023.**



**ANEXO H – PER CAPITAS DIÁRIOS DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO – CARDÁPIO
PADRÃO DOS PLANTONISTAS E ADMINISTRATIVOS**

ALIMENTO	UNID	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
Abóbora	g							130
Abobrinha	g			40				
Batata inglesa	g	150		60	130		150	
Batata doce	g				150			
Beterraba	g	60						
Cenoura	g		130	50	30		30	
Chuchu	g			60			30	
Mandioca/Aipim	g							150
Pimentão verde	g		20					
Repolho	g					60		
Tomate	g			30				60
Folhosos verdes	g	40	40	40	40	40	40	40
Acelga	g		60		30			
Couve manteiga	g		30					
Banana	g	150			150			150
Laranja	g			200			200	
Maçã	g		150			150		
Carne bovina - acém	g				100			
Carne bovina - paleta	g		100	20			100	
Carne suína - paleta	g			20		100		
Carne suína - lombo	g							100
Coxa de frango (sem osso)	g					100		
Sobrecoxa de frango (sem osso)	g	100						
Sassami de frango	g		100	130	100			
Steak de frango / Salsicha	g						100	
Linguiça calabresa	g			30				
Linguiça pura suína	unid.	2						
Ovos de galinha	unid.			1				2
Arroz parboilizado	g	600	600	600	600	600	600	600
Doce de frutas	g	14	7	7	7	14	7	7
Farinha de mandioca (farofa)	g		100			130		
Farinha de milho (polenta)	g					150		
Feijão preto (100 g grãos + 50 ml caldo)	g	300	300	300	300	300	300	300
Leite de vaca	ml	150	150	150	150	150	150	150
Macarrão	g	130		130			130	
Margarina vegetal	g	7	14	7	14	7	7	14
Mortadela (20 gramas)	Fatia	1						
Queijo (30 gramas)	Fatia	1		1				
Pão doce	g			65	65		65	
Pão francês	g	200	150	150	150	150	100	150

Observação: Alguns gêneros alimentícios não listados nos *per capita*s acima devem ser considerados pela CONTRATADA, como café em pó, temperos (como, por exemplo, alho, sal refinado, óleo/azeite, temperos frescos, tomate, cebola, alho, vinagre, extrato de tomate, açúcar) e constituintes das preparações elaboradas como bolos, sanduíches, farofas, molhos, estrogonofe, polenta e refogados (como, por exemplo, fermento, leite, farinha de trigo, farinha de milho, margarina, ovo, queijo).



ANEXO I – LISTA DE POSSÍVEIS SUBSTITUIÇÕES PARA LEGUMES E VERDURAS

As trocas podem ser feitas somente entre itens do mesmo grupo, conforme aquisição dos gêneros alimentícios, sazonalidade ou outra necessidade, sendo as únicas trocas permitidas sem autorização prévia do profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da unidade ou da GENUT/SAP.

As trocas têm o propósito de permitir a variação e a ampliação da oferta de diferentes alimentos aos comensais. Portanto, as substituições não devem ocorrer tão somente visando à conveniência da contratada em razão de custos e sim atendendo aos aspectos nutricionais.

Desta forma, é autorizado o máximo de 03 (três) substituições semanais de legumes/verduras descritos e determinados nos Cardápios Padrão, sendo uma para cada GRUPO (1, 2 e 3) abaixo.

FOLHOSOS	GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3
Acelga	Aipo	Abóbora	Aipim
Agrião	Alcachofra	Abobrinha	Batata branca
Alfaces	Aspargo	Berinjela	Batata-baroa
Almeirão	Brócolis	Beterraba	Batata-doce
Chicória	Cebola	Cenoura	Batata-Inglesa
Espinafre	Couve-chinesa	Chuchu	Cará
Mostarda	Couve-flor	Ervilha	Inhame
Radiche	Couve-manteiga	Nabo	Mandioca
Rúcula	Pimentão	Pepino	Milho verde
	Repolho	Tomate	
	Salsão	Vagem	

As opções do **grupo Folhosos** poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade prisional está inserida, desde que respeitados os *per capita*s estabelecidos nos **Anexos F e H** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.

As opções de frutas dos Cardápios Padrão poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade prisional está inserida, desde que respeitados os *per capita*s estabelecidos nos **Anexos F e H** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.



ANEXO J – ESPECIFICAÇÃO DA CESTA BÁSICA

A cesta básica deverá, obrigatoriamente, ser entregue a todos os colaboradores manipuladores de alimentos que diretamente estiverem envolvidos na preparação e distribuição das refeições e na higienização e lavagem de marmitas e utensílios, como benefício aos serviços prestados.

A cesta básica, fornecida mensalmente, terá que ser composta obrigatória e minimamente pelos seguintes itens:

Produto	Quantidade
Açúcar refinado, tipo 1	1 kg
Amido de milho, tipo 1	200 g
Arroz parboilizado, tipo 1	5 kg
Biscoito doce sortido	1,5 kg
Biscoito salgado	1,5 kg
Café em pó, a vácuo	500 g
Doce de frutas (geleia)	400 g
Farinha de mandioca, tipo 1	1 kg
Farinha de milho (fubá), tipo 1	1 kg
Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico	2 kg
Feijão preto ou vermelho, tipo 1	2 kg
Leite de vaca integral, tetra pak	12 litros
Macarrão com ovos	2 kg
Margarina	200 g
Óleo de soja	900 ml (1 pet)
Ovos de galinha	1 dúzia
Sardinha com óleo comestível	500 g (2 latas)



ANEXO K – ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Hortifrúti: firmes, frescos, tamanho médio a grande, íntegros, sem danos fisiológicos ou mecânicos, sem indícios de germinação, de 1ª qualidade, isentos de fungos, sujidades, parasitas e larvas, graus de maturação que permitam manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo.
Folhosos verdes (acelga, alfaces, couves, almeirão, mostarda, rúcula, radiche, agrião, espinafre, chicória e outros), de 1ª qualidade, frescos, íntegros, firmes, isentos de fungos, sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação que permita condições adequadas para consumo. É obrigatório o fornecimento mínimo diário de 02 (duas) variedades de folhosos na refeição Almoço, conforme Cardápios Padrão.
Temperos verdes (salsinha, cebolinha, manjerição, alfavaca, hortelã, alecrim, sálvia, orégano, tomilho, folha de louro e outros), de 1ª qualidade, frescos, íntegros, firmes, isentos de fungos, sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação que permita manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo.
Carnes bovinas, ACÉM e PALETA (miolo da paleta, raquete e peixinho), dianteiro em postas inteiras desossadas limpas, sem tempero, com no máximo 10% de gordura, rotuladas pelo órgão competente, produtos inspecionados – S.I.E./SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Carnes suínas, PERNIL, PALETA e LOMBO, desossadas, postas inteiras, sem pele, sem tempero, limpas, rotuladas pelo órgão competente, produtos inspecionados – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Carnes de aves, SASSAMI (filé de peito), COXA e SOBRECOXA de frango, limpas, congeladas, sem tempero, rotuladas pelo órgão competente, produtos inspecionados – S.I.E. de SC ou S.I.F. Deve conter no máximo 2,0% (dois por cento) de soro na embalagem. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Empanado de frango (steak), produto processado, temperado, pré-cozido e congelado. Rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Fabricado conforme Instrução Normativa n.º 6, de 15/02/2001, Anexo III. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Linguiça de pura carne suína, íntegra, isenta de adulterações e misturas de outros derivados cárneos, com no máximo 10% de gordura, refrigerada produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Ovo de galinha, de 1ª qualidade, fresco, não resfriado, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades, tamanho grande, pesando no mínimo 50 g, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade e dados do fabricante visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Salsicha, tipo <i>hot dog</i> , carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius, e sal. Ingredientes opcionais: miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos – limitado ao percentual de 10%), água, proteína de soja, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade e dados do fabricante visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.
Achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.
Açúcar refinado, produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada, livre de parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor próprio, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem original do fabricante, contendo visivelmente estampado dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.



Arroz parboilizado, tipo 1, grãos inteiros, teor de umidade máxima de 15% (g/100g), livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Café torrado e moído, em pó, homogêneo, categoria do tipo SUPERIOR, constituído com predominância de grãos de café arábica. Embalagem contendo a identificação da categoria do café, lote, prazo de validade e demais informações de acordo com exigências legais vigentes que tratam das embalagens e rotulagens e, que atenda ao padrão de identidade e qualidade (com nota de qualidade global da bebida, igual ou maior que 6,0 (seis) pontos e demais condições estabelecidas de acordo com a legislação vigente. (Decreto Federal 27.173, de 14/09/1949, e Portaria INMETRO 157, de 19/08/2002), Portaria 377, de 26/04/1999, IN 8 de 11/06/2003 e, IN 16, de 24/05/2010 do MAPA, Resoluções: RDC 277, de 22/09/05, RDC 175, de 08/07/03, RDC 259/02, RDC 12, de 02/01/01, RDC 123, de 13/02/2004, RDC 259 de 20/09/2002, da ANVISA, e, Resoluções SAA-28, de 01/06/2007 e, SAA-30, de 22/06/2007).

Doce de frutas, sabores diversos, elaborado a partir de frutas inteiras, em partes ou sementes, obtido por secagem, desidratação, laminação, cocção, fermentação, concentração, congelamento ou outro processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem identificação do produto, dados de identificação do fabricante, procedência, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Doces (sobremesa), tipos bananada, goiabada, doce de abóbora, doce de batata doce, doce de leite, doces de amendoim (paçoca, pé de moleque e pé de moça), em pedaços (ou tablete), porção mínima individual de 40 g, produtos de boa qualidade, embalados individualmente. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Farinha de mandioca, de 1ª qualidade, seca, branca, fina ou média, livre de umidade, parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Farinha de milho fina ou média, amarela, de 1ª qualidade, obtida dos grãos de milho, sem fermentação e sabores rançosos. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Farinha de trigo especial, tipo 1, produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com extração máxima de 20% e teor máximo de cinzas de 0,385%. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC n.º 344, de 13 de dezembro de 2002. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Feijão preto, 1ª qualidade, tipo 1, grãos novos e inteiros a 98%. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Leite de vaca, UHT, integral, longa vida, cor esbranquiçada e opaca, ligeiramente viscoso. Embalagem *tetra pak*, hermeticamente fechada, rotulada conforme legislação vigente, com prazo de validade, dados do fabricante, peso líquido e selo de inspeção sanitária visivelmente estampados – S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Macarrão, com ovos, tipo parafuso e espaguete grosso, preparada com no mínimo três ovos por quilo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, composto com sêmola de trigo e farinha de trigo, em quantidades equilibradas, sem corantes. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Embalagem lacrada. O macarrão não deve ter cores alteradas. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Margarina cremosa do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos vegetais e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 90% e no mínimo 70% de lipídios totais. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, livre de parasitas, larvas, cascas, pedras, detritos animais e vegetais, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem a denominação do produto e sua classificação, os dados de identificação do fabricante, procedência, número de lote, prazo de validade e peso líquido.



Mortadela, resfriada, 1ª qualidade, fatiado individualmente em lâminas de no mínimo 20 gramas, sem gordura aparente, produto embutido, rotulada pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Fabricado conforme Instruções Normativas SDA-4, de 31/03/2000, e SDA-33, de 05/09/2017. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Óleo de soja refinado, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gordura trans. Embalado em embalagens plásticas (pets) de polietileno tereftalato (PET), original do fabricante, que preserve a integridade e qualidade do produto. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem a identificação do produto, dados de identificação do fabricante, procedência, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Pão doce com farofa, fresco, individual, mínimo de 50 g (cinquenta gramas) cada pão assado, com farofa doce em cima (15 g). Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho.

Pão francês (trigo/d'água), fresco, individual, mínimo de 50 g (cinquenta gramas) cada pão assado. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho.

Queijo prato/muçarela, resfriado, 1ª qualidade, fatiado individualmente em lâminas de no mínimo 30 gramas. Rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Sal refinado iodado, para consumo doméstico, com granulação uniforme, cristais brancos, isentos de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Produzido e embalado conforme Decreto n.º 80583/77. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprios, fermentado acético de álcool etílico, de acordo com a Instrução Normativa n.º 6, de 03/04/2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalado em embalagens plásticas (pets) de polietileno tereftalato (PET), original do fabricante, que preserve a integridade e qualidade do produto. Livre de parasitas, larvas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, número de lote, prazo de validade e peso líquido.



ANEXO L – TERMO DE PARCERIA LABORAL

1- DO OBJETO

O presente Termo de Parceria Laboral tem por objeto a cooperação mútua entre o **Estado de Santa Catarina**, por meio da Secretaria de Administração Prisional (SAP) e a **empresa XXXXXXXXXXXXX**, proporcionarem a oferta de atividade laboral interna remunerada e ressocialização aos reeducandos, com a disponibilidade de vagas previstas no **Penitenciária de São Bento do Sul** em atividades **de auxiliares de cozinha no Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) terceirizado**.

2- DO FUNDAMENTO LEGAL

2.1- Este Termo de Parceria Laboral tem como fundamentação legal na Lei nº 7.210 de 11 de julho de 1984 - Lei de Execução Penal, consideradas as suas alterações posteriores, a Lei Complementar n.º 741 de 12 de junho de 2019, e a Lei Federal nº 14.133/21 no que couber.

2.2- As obrigações assumidas pelo **PARCEIRO PÚBLICO/ESTADO** serão executadas pela **UNIDADE PRISIONAL** com interveniência do **FUNDO ROTATIVO** e fiscalização do **DPP/SAP**.

3- DAS OBRIGAÇÕES

3.1- O **PARCEIRO PÚBLICO/ESTADO** terá obrigações e atribuições bem definidas e segregadas por suas áreas específicas de atuação, quais sejam: **SECRETARIA, DPP/SAP, FUNDO ROTATIVO e UNIDADE PRISIONAL**.

3.1.1- As obrigações da **SECRETARIA** serão executadas pela **GEFUN** da **SAP**, conforme disposto a seguir:

3.1.1.1- Informar ao **DPP/SAP** sobre o encerramento da vigência do Termo de Parceria Laboral com 90 (noventa) dias de antecedência;

3.1.1.2 - Instruir pedidos de alteração do Termo de Parceria Laboral;

3.1.2 - As obrigações do **DPP/SAP** serão executadas pela **GETRAB**, conforme disposto a seguir: **3.1.2.1-** Fiscalizar o correto ordenamento das atividades laborais;

3.1.2.2- Definir políticas, normas e regulamentos de conduta para o desenvolvimento das atividades laborais na unidade prisional;

3.1.2.3- Dar suporte técnico ao **FUNDO ROTATIVO** e à **UNIDADE PRISIONAL**.

3.1.3- As obrigações do **FUNDO ROTATIVO** serão executadas pelo Gestor do **FUNDO ROTATIVO DA REGIONAL DO PLANALTO NORTE (FR-08)**, conforme disposto a seguir:

3.1.3.1- Administrar os recursos financeiros decorrentes deste Termo;

3.1.3.2- Garantir a regularidade documental dos Termos de Parceria Laboral;

3.1.3.3- Supervisionar tecnicamente a **UNIDADE PRISIONAL**, independente de requisição, visando à execução dos objetivos propostos neste termo, como também em relação à legislação vigente;

3.1.3.4- Gerenciar e fiscalizar a destinação do percentual de 25% ao **FUNDO ROTATIVO**, a título de ressarcimento ao Estado pelas despesas realizadas com a manutenção do reeducando;

3.1.3.5- Fiscalizar o cumprimento do valor depositado referente à remuneração de 75% para constituição do pecúlio do reeducando;

3.1.4- As obrigações da **UNIDADE PRISIONAL** serão executadas pelo respectivo gestor, conforme disposto a seguir:

3.1.4.1- Possibilitar o desenvolvimento e a execução das atividades previstas no objeto do Termo de Parceria Laboral, nos dias e horários definidos junto ao **PARCEIRO PRIVADO**;

3.1.4.2- Indicar os reeducandos que participarão da atividade laboral, no horário estabelecido, substituindo os que demonstrarem falta de interesse nas atividades, bem como aqueles que, a critério do **PARCEIRO PRIVADO** devam ser substituídos;

3.1.4.3- Fiscalizar a execução dos serviços, dentro do escopo da segurança da **UNIDADE PRISIONAL** e da manutenção da integridade física dos reeducandos;

3.1.4.4- Receber do **PARCEIRO PRIVADO**, o recibo correspondente ao pagamento dos valores destinados a remuneração dos reeducandos participantes das atividades (Conta pecúlio – 75%), providenciando o seu imediato repasse aos destinatários, seguindo orientações legais;

3.1.4.5- Solicitar a **EMPRESA** os comprovantes de depósitos ou outros meios utilizados para realizar os pagamentos junto à conta do **FUNDO ROTATIVO** (25%) e conta **PECÚLIO DA UNIDADE PRISIONAL** (75%), visando acompanhar a adimplência do conveniado.

3.1.4.6- Em caso de acidente de trabalho, a unidade prisional promoverá o preenchimento do Protocolo de Acidente de Trabalho (PAT), conforme procedimentos estabelecidos na CIRCULAR nº 046/2019/GAB/DEAP e encaminhará a **GETRAB** a fim de se proceder aos procedimentos cabíveis.

3.1.4.7- Proceder à inspeção no(s) veículo(s) do **PARCEIRO PRIVADO**, quando de sua chegada, bem como, da sua saída da **UNIDADE PRISIONAL**, objetivando coibir a entrada e saída de materiais não permitidos, respeitando as normas internas de segurança daquela **UNIDADE PRISIONAL**.

3.1.4.8- Garantir o acesso das pessoas indicadas pelo **PARCEIRO PRIVADO** às áreas destinadas às unidades produtivas;



3.1.4.9- Garantir o acesso das pessoas indicadas pelo **PARCEIRO PRIVADO** fora do horário de funcionamento, desde que solicitado perante a gestão da **UNIDADE PRISIONAL**;

3.1.4.10- Impedir a entrada de pessoas não autorizadas na unidade produtiva.

3.1.4.11- Ocorrendo a “parada de produção” por necessidade do **DPP/UNIDADE PRISIONAL**, resta desobrigada a remuneração do dia por parte do **PARCEIRO PRIVADO**.

3.1.4.12- Responsabilizar-se pela segurança contra fuga e em favor da disciplina (art. 36 “cap”, parte final) da Lei nº 7210/84, Lei da Execução Penal.

3.2- O PARCEIRO PRIVADO obrigar-se-á a:

3.2.1- Fornecer todos os equipamentos de proteção individual – EPI e uniformes indispensáveis à execução dos serviços, assim como matéria prima, ferramentas e todos os demais equipamentos necessários ao desenvolvimento do trabalho, bem como fiscalizar para que todos os reeducandos estejam utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI);

3.2.2- Efetuar o pagamento da remuneração dos reeducandos de acordo com o disposto neste Termo de Parceria Laboral, na ordem de, no mínimo, 01 (um) salário mínimo vigente no país;

3.2.2.1- Realizar o pagamento de boleto oficial (DARE) referente a 100% (cem por cento) ou Depositar mensalmente até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, o pagamento referente a 25% (vinte e cinco por cento) da folha de pagamento mensal dos serviços executados pelos reeducandos, depositando-os de acordo com os procedimentos para depósito identificado, código do Órgão (identificador) n.º 54094 – **FUNDO ROTATIVO DA REGIONAL DO PLANALTO NORTE**, agência n.º 3582-3, conta corrente n.º 900.875-6 do BANCO DO BRASIL e referente aos 75% (setenta e cinco por cento) dos reeducandos depositando-os de acordo com os procedimentos para depósito identificado na conta movimento da **PENITENCIÁRIA DE SÃO BENTO DO SUL**, números de agência e conta corrente do BANCO DO BRASIL serão fornecidos posteriormente.

3.2.2.2- No caso de o **PARCEIRO PRIVADO** não efetuar o pagamento da remuneração dos reeducandos até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, após 10 (dez) dias ininterruptos, os serviços prestados pelos reeducandos poderão ser suspensos até que a obrigação seja adimplida, sem prejuízos de eventual penalização;

3.2.2.3- Encaminhar a **UNIDADE PRISIONAL** os comprovantes de depósitos ou outros meios utilizados para realizar os pagamentos na conta do **FUNDO ROTATIVO** (25%) e na conta **PECÚLIO DA UNIDADE PRISIONAL** (75%).

3.2.3- Cumprir fielmente as normas e disposições de segurança da **UNIDADE PRISIONAL**;

3.2.4- Fornecer uniformes de trabalho aos reeducandos;

3.2.5- Manter a unidade abastecida de matéria-prima para a execução do trabalho, fornecendo assistência técnica aos reeducandos, de acordo com suas necessidades e bom funcionamento da **UNIDADE PRISIONAL**;

3.2.6- Cumprir fielmente as normas e disposições de saúde e segurança do trabalho, inclusive com a realização de laudos técnicos, caso necessário;

3.2.6.1- Em caso de acidente de trabalho ou qualquer necessidade de encaminhamento médico, o **PARCEIRO PRIVADO** deverá acionar imediatamente a unidade prisional, para que se promovam as devidas providências no que tange ao acompanhamento, atendimento e/ou escolta hospitalar, conforme estabelecido no Protocolo de Acidente de Trabalho – **PAT**;

3.2.7- Indicar as pessoas de seu quadro funcional que farão contato com a administração da **UNIDADE PRISIONAL**, fazendo a manutenção do equipamento, levando e retirando produtos. Ademais, deverá conter na **UNIDADE PRISIONAL** pelo menos um mestre (supervisor/responsável) de oficina disponibilizado pelo **PARCEIRO PRIVADO**, que ficará responsável pela execução dos serviços e guarda dos materiais utilizados pelos reeducandos, entre outros;

3.2.8- Retirar e entregar na unidade de trabalho os produtos confeccionados e a serem confeccionados pelos reeducandos na periodicidade estabelecida de comum acordo com a administração da **UNIDADE PRISIONAL**;

3.2.9- Ocorrendo “parada de produção” por ocasião do **PARCEIRO PRIVADO**, o reeducando perceberá a remuneração integral devida, inclusive durante o período de férias coletiva.

3.2.10- É de responsabilidade do **PARCEIRO PRIVADO**, alvará para funcionamento, emissão de notas, alvará da vigilância sanitária, segurança do trabalho (EPI), entre outros.

4- DO TRABALHO DOS REEDUCANDOS

4.1- A jornada normal de trabalho não será inferior a 6 (seis) nem superior a 8 (oito) horas, com descanso nos domingos e feriados;

4.1.1- Poderá ser atribuído horário especial de trabalho aos reeducandos designados para os serviços de conservação e manutenção geral e atividades essenciais ao funcionamento do estabelecimento penal.

4.2- A cada 03 (três) dias de jornada normal trabalhados, o reeducando terá direito a um dia de remição da pena;

4.3- Estão inclusos e obrigatórios no pagamento dos salários, o descanso remunerado referente aos domingos e feriados;

4.4- Não é permitida a realização de serviços extraordinários, ou seja, o computo de horas extras ou banco de horas;



5 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1- O prazo estabelecido para execução do Termo de Parceria Laboral será contado do início da vigência do Contrato n.º XXX/SAP/2023, referente ao Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2023 (SAP XXXX/2023) até a data do seu encerramento.

6 - DA ALTERAÇÃO

6.1- O Termo de Parceria Laboral firmado poderá ter suas cláusulas alteradas através de Termo Aditivo, desde que durante o período de vigência do Contrato n.º XXX/SAP/2023, referente ao Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2023 (SAP XXX/2023);

6.2- As alterações propostas deverão ser justificadas para aperfeiçoar ou otimizar as atividades laborais desenvolvidas.

7- DAS PENALIDADES

7.1- A ocorrência de irregularidades que impliquem descumprimento de quaisquer cláusulas deste instrumento ou decorrentes de demandas judiciais poderá acarretar as sanções descritas no Contrato n.º XXX/SAP/2023, referente ao Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2023 (SAP XXX/2023).

8 - DA RESCISÃO

8.1- O presente Termo de Parceria Laboral será rescindido automaticamente mediante o término do prazo de vigência ou rescisão do Contrato n.º XXX/SAP/2023, referente ao Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2023 (SAP XXX/2023).

9 - DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1- Os direitos e obrigações decorrentes deste Termo de Parceria Laboral não poderão ser cedidos ou transferidos;

9.2- Quaisquer alterações no presente Termo de Parceria Laboral deverão ser realizadas mediante aditamento, sem o qual não produzirão qualquer efeito;

9.3- Os casos omissos no presente Termo de Parceria Laboral serão resolvidos de comum acordo entre as partes, ou mediante arbitramento, mas somente se tornarão exigíveis após a assinatura de um Termo de Aditamento;

9.4- Fazem parte integrante deste instrumento os documentos constantes do processo SAP XXX/2023 respeitando o disposto no Edital de Licitação n.º XXX/2023 e seus anexos, tendo plena validade entre as partes contratantes;

E, por estarem às partes em pleno acordo, assinam este instrumento perante as testemunhas que também o subscrevem, para que produza seus efeitos legais.

Florianópolis, na data da sua assinatura digital.



ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/2023
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA

*Esta imagem (.jpeg) é meramente ilustrativa e poderá não contemplar todas as atualizações que possam ser implementadas no Sistema (*updates*), como layouts e campos informativos.

1 – Sob pena de desclassificação, deverá ser preenchido para **LOTE do serviço** do objeto cotado, no campo correspondente:

a) o **LOTE**, o valor **unitário diário de cada ITEM (refeição)**, expresso em reais;



ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/2023
MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos que a empresa....., inscrita no CNPJ nº..... ,
através de seu representante Sr (a)....., portador do documento de Identidade
nº, CPF nºvisitou a nossa unidade e tomou conhecimento de todas
as condições e do local para o qual se pretende executar o objeto da presente licitação, com a
finalidade de participar do procedimento licitatório Edital do Pregão Eletrônico nº 220/SAP/2023.
DECLARA ainda, que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza
dos trabalhos, não tendo dúvidas quanto ao cumprimento das obrigações estipuladas no edital, bem
como constatou o serviço a ser executado.

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
MODELO DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA

Para fins de participação em processo licitatório – Pregão Eletrônico nº **220/SAP/2023** que tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) a Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, a empresa (denominação da empresa), CNPJ n.º....., com endereço , por seu representante (nome/cargo do representante), identidade n.º. /UF, DECLARA ter pleno conhecimento do objeto licitado bem como, das peculiaridades e dificuldades existentes para execução dos serviços/contrato.

DECLARA ainda que possui informações necessárias para elaboração da proposta de preços, responsabilizando-se pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na visita/verificação dos locais de prestação dos serviços.

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO VI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
INFORMAÇÕES DA EMPRESA PARA CONTRATAÇÃO

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Telefone: ()

E-Mail:

Dados Bancários

Banco:

Agência: dígito:

Conta: dígito:

Representante legal para assinatura Contrato/Nome:

CPF:

Documento de identidade:

Cargo/Função na empresa:

Telefone: () Celular: ()

E-mail:

Testemunha para assinatura contrato/Nome:

CPF:

Documento de identidade:

Cargo/Função na empresa:

Telefone: () Celular: ()

E-mail:

Importante:

A assinatura do contrato se dará de forma eletrônica, mediante uso de certificação digital ICP Brasil.

Para cadastro no Sistema de Gestão de Processos Eletrônicos (SPGE) acessar o link

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/login>

Local e data,

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO VII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS DETALHADA/ATUALIZADA*

À
Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa

Lote	Item	Refeições (atendimento)	Quantidade de Diária Estimada	Preço Unitário da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado 365 dias
01	001	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	002	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	003	Reeducandos – Lanche da Tarde (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	004	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	005	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	011	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	012	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	013	Plantonistas – Lanche da Tarde (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	014	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	015	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	016	Administrativos – Almoço (dias úteis)	35	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	017	Administrativos – Lanche da Tarde (dias úteis)	35	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:					R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

***OBS:** A empresa vencedora deverá, obrigatoriamente, enviar por meio eletrônico, a **Proposta Atualizada**, contendo os valores unitários de cada refeição **devidamente readequados** em conformidade com o valor unitário final da etapa de lances, no prazo de 1 (um) dia, contado a partir da convocação do pregoeiro.

Na readequação dos valores unitários da proposta final deverá ser observada a redução entre a **proposta inicial** apresentada e o **lance vencedor**, de modo que, o percentual de redução aplicado no lote ao final da etapa de lances deverá ser o mesmo aplicado ao item;

O valor unitário da proposta final readequada não poderá ser superior ao valor de referência de cada item.



ANEXO VIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
MODELO DE COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS UNITÁRIOS

À
Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa

Lote	Item	Refeições (atendimento)	Gêneros Alimentícios (A)		Insumos Diversos (B)		Equipamentos (C)		Custos Utensílios (D)		Mão de Obra e demais custos (E)		Custo Unitário da Refeição (A+B+C+D+E)
			Valor	%	Valor	%	Valor	%	Valor	%	Valor	%	
01	001	Reeducandos Desjejum –	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	002	Reeducandos Almoço –	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	003	Reeducandos Lanche da Tarde –	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	004	Reeducandos – Jantar	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	005	Reeducandos – Ceia	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	011	Plantonistas Desjejum –	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	012	Plantonistas – Almoço	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	013	Plantonistas – Lanche da Tarde	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	014	Plantonistas – Jantar	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	015	Plantonistas – Ceia	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	016	Administrativos Almoço –	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx
	017	Administrativos Lanche da Tarde –	R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx		R\$ xx,xx

(A) Devem estar inclusos todos os custos com gêneros alimentícios.

(B) Devem estar inclusos os demais custos que não sejam gêneros alimentícios. (ex. gás, produto de limpeza, EPI, etc...)

(C) Devem estar inclusos os custos com equipamentos

(D) Devem estar inclusos os custos dos utensílios que não correspondam a equipamentos.

(E) Neste item deve constar os valores correspondes a mão de obra e demais custos para prestação dos serviços.

***OBS: A empresa vencedora deverá, obrigatoriamente, enviar por meio eletrônico juntamente com a Proposta de Preços Detalhada/Atualizada, a Composição dos Custos Unitários final, conforme modelo acima.**



ANEXO IX
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS REFERENTES À SAÚDE E À
SEGURANÇA NO TRABALHO**

Para atendimento ao disposto na letra “h” do item 11.18, do Edital de Pregão Eletrônico nº 220/SAP/2023, promovido pela Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa, a empresa, estabelecida na Rua, nº, Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências da Lei Estadual nº 16.003, de 25 de abril de 2017, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.694, de 23 de agosto de 2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere a saúde e segurança do trabalho. Declara ainda, que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando, assim solicitados pelo Contratante.

Local e data,

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
DECLARAÇÃO SOBRE PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores, por intermédio de seu representante legal Sr(a), portador (a) da Carteira de Identidade no e do CPF nº , DECLARA, no que diz respeito as práticas fraudulentas e de corrupção que:

I – têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/92 e 12.846/13, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

II – comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

III – comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;

IV – têm ciência de que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/20, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

DECLARA por fim, que tem total conhecimento do contrato, instituída pelo Pregão Eletrônico de nº 220/SAP/2023, que tem por objeto a **contratação de empresa especializada na Prestação de serviços de alimentação e nutrição (SAN), da Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, ratificando-a em todos os seus termos e condições, ratifica ainda, as especificações e quantitativos exigidos, bem como o preço apresentado e registrado.

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO XI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

(denominação da empresa), CNPJ n.º....., com endereço,
por seu representante (nome/cargo do representante), identidade nº /UF,
compromete-se a não divulgar ou transferir a terceiros, sob qualquer pretexto, bem como manter em
absoluta CONFIDENCIALIDADE, a toda e qualquer informação, que a Secretaria de Estado de
Administração Prisional e Socioeducativa transmitir a sua equipe técnica, prepostos, parceiros ou
empregados, durante a execução dos trabalhos, objeto do edital de Pregão Eletrônico nº
220/SAP/2023, tomando para isso as providências cabíveis para a proteção das informações e
dados técnicos confidenciais recebidos, bem como, seguir as normas e protocolos de operação e
segurança da unidade prisional.

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO XII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
MODELO DA DECLARAÇÃO DOS SÓCIOS-PROPRIETÁRIOS

Para atendimento as disposições da Lei nº 17.983, de 19 de Agosto de 2020, a empresa....., inscrita no CNPJ sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida no endereço, CEP:, Telefone:, e-mail:, DECLARA que o(s) sócios-proprietários integrantes da pessoa jurídica são:

1. Sr(a)..... CPF nº

2. Sr(a) CPF nº

Por fim **declara que o sócio majoritário é** o Sr. CPF:

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ANEXO XIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº XX/SAP/2023
SGPE SAP 45759/2023

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SAN), QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA CATARINA, POR MEIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA/FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA E A EMPRESA ABAIXO QUALIFICADA.

O ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA / FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, com sede na Rua Fúlvio Aducci, nº 1214, sala 06, Bairro Estreito, CEP 88.075-001, Florianópolis/SC, inscrito sob o CNPJ/MF nº 01.577.780/0001-08, neste ato representado por seu Secretário, Senhor Carlos Antônio Gonçalves Alves, CPF nº, doravante denominada CONTRATANTE, e, de outro lado à empresa, inscrita no CNPJ/MF nº, localizada na Rua xxxxxxxxxxxx, Bairro, Cidade de, CEP, telefone (xx), e-mailrepresentado pelo Senhor CPF nº, doravante denominada CONTRATADA, firmam o presente instrumento de Contrato, decorrente do ato de lavratura que autorizou o processo Despacho nº 324/2023, do Pregão Eletrônico nº **220/2023**, e regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais normas legais federais e estaduais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1

presente contrato tem por objeto a Prestação de serviços de alimentação e nutrição (SAN), da **Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo A e no edital do PE 220/SAP/2023.

1.1.1 - Prestação de serviço com armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte nos locais de consumo de alimentação, fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha), logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas na Penitenciária de São Bento do Sul, assegurando uma alimentação balanceada de acordo com as normas sanitárias e de Segurança Alimentar vigentes.



1.2 – Do quantitativo estimado diário:

Item	Refeições (atendimento)	Quantitativo estimado diário
001	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	630
002	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	630
003	Reeducandos – Lanche da Tarde (todos os dias)	630
004	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	630
005	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	630
006	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	33
007	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	33
008	Plantonistas – Lanche da Tarde (todos os dias)	33
009	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	33
010	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	33
011	Administrativos – Almoço (dias úteis)	35
012	Administrativos – Lanche da Tarde (dias úteis)	35

1.2.1 – A tabela acima representa a média diária de comensais da **Penitenciária Industrial de São Bento do Sul** que deverão ser atendidos pelos serviços da CONTRATADA.

1.2.2 – O número de comensais varia diariamente e a cada refeição, devendo, portanto, na mesma frequência, ser registrados nos Relatórios de Comensais (**Anexos A, B e C**) do **Termo de Referência**, constando as assinaturas do gestor das unidades prisionais atendidas e da CONTRATADA em cada Relatório.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO E LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

2.1. Os serviços serão prestados à unidade da Penitenciária de São Bento do Sul, sito na Rua Miguel Hubi, s/n, bairro Lençol. São Bento do Sul/SC. CEP: 89280-010.

2.1.1 - Todas as atividades diárias relacionadas ao SAN desenvolvidas pela CONTRATADA deverão ser executadas, **obrigatoriamente, no período das 04 horas e 30 minutos às 22 horas.**

2.2 - Os alimentos serão preparados na cozinha industrial da Penitenciária de São Bento do Sul, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e de segurança alimentar e nutricional sejam plenamente atendidas, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação, adequadas à legislação vigente.

2.3 – As áreas das UANs – cozinhas industriais, padaria, almoxarifado e refeitórios – deverão ser adequadas pela CONTRATADA às normas sanitárias vigentes e providas de todos os equipamentos e utensílios necessários, em perfeitas condições de uso e em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições das unidades prisionais.

2.4 – Os SAN da CONTRATADA deverão atender, concomitantemente, os reeducandos, os agentes plantonistas e os servidores administrativos do Complexo Penitenciário de Florianópolis.

2.5 São partes integrantes do Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital de licitação, seus Anexos e quaisquer complementos, bem como os documentos, propostas e informações apresentadas pelo licitante vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação.

2.6 Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da contratada, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

2.7 São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.

2.8 A licitante vencedora deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.



CLÁUSULA TERCEIRA – DO INÍCIO DOS SERVIÇOS E DA VIGÊNCIA

3.1. O início da execução do contrato dar-se-á em até 15 (quinze) dias consecutivos contados do dia seguinte à assinatura do contrato.

3.2. A contagem de tempo para efetivação do faturamento se iniciará no primeiro dia do início dos serviços, obedecida à proporcionalidade dos dias de efetiva prestação de serviços.

3.3. O faturamento deverá ser efetuado, observando-se o encerramento do mês civil, mediante apresentação de relatório dos diretores das Unidades, atestando a realização dos serviços pela CONTRATADA.

3.4 - O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados do(a) início da prestação do serviço, prorrogável na forma da lei, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4.1 - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

3.4.2 - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

3.4.2.1 - A extinção mencionada no subitem 3.4.2 ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

3.5. A prorrogação de que trata o item 3.4 é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3.6. Para fins de contagem dos prazos previstos será considerada como data de assinatura do Contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 – O preço pela prestação do serviço ora contratado está estimado da seguinte maneira:

4.1.1 – Penitenciária Industrial de São Bento do Sul

Grupo	Item	Refeições (atendimento)	Quantidade de Diária Estimada	Preço Unitário da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado do 365 dias
01	01	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	02	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	03	Reeducandos – Lanche da tarde (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	04	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	05	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	630	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
02	06	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	07	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	08	Plantonistas – Lanche da tarde (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	09	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	10	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	33	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
03	11	Administrativos – Almoço (dias úteis)	35	R\$ xx,xx	R\$	R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

					XX,XX	XX,XX
	12	Administrativos – Lanche da tarde (dias úteis)	35	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:					R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

4.1.2 – Pelos serviços ora contratados, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor unitário previsto para cada refeição fornecida, de acordo com os preços devidamente registrados na Ata da sessão pública do Pregão Eletrônico nº 220/SAP/2023.

4.2 – O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil, em até 30 (trinta) dias, contados da data de entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada (Lei Estadual nº 17.516, de 27 de abril de 2018), com a apresentação dos seguintes documentos:

I – Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

II – Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;

III – Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;

IV – Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;

V – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

4.2.1 – Com base no art. 9º, § 4º do Decreto 1.073, de 23 de fevereiro de 2017, o credor que não possuir conta corrente no Banco do Brasil S/A ou instituição financeira autorizada, poderá receber o pagamento em outras instituições, mediante crédito em conta corrente do favorecido, ficando, contudo, responsável pelo pagamento das tarifas bancárias derivadas da operação.

4.2.2 – Dados bancários da Contrada: Banco: xxxx, Agência, e Conta Corrente com dígitos: xxxxxxxx

4.3 – As notas fiscais deverão ser emitidas em nome da **SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA/FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, CNPJ nº 01.577.780/0001-08**, devendo apostar na mesma os **dados bancários** (Banco, Agência e Conta Corrente com dígitos), o número do processo de Licitação e número do Contrato;

4.3.1 – As notas fiscais/faturas dos serviços deverão ser emitidas no mês subsequente ao da prestação dos serviços e enviadas para os fiscais do contrato.

4.4 – A não apresentação dos documentos enunciados no subitem 4.2 implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

4.5 – Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

4.6 – O pagamento das faturas será susado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

4.7. Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela CONTRATANTE, sem que haja culpa da CONTRATADA, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS E REPACTUAÇÃO

5.1 – Na forma e condições estabelecidas no art. 134 da Lei 14.133/2021, os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

5.2 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data



de início dos serviços.

5.3 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (**Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.4 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

5.5 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

5.6 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

5.7 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

5.8 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

5.9 - O reajuste será realizado por apostilamento.

5.10 - A administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

5.11 – Da Repactuação

5.11.1 – Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado, nos termos dos arts. 135 e 136 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas referentes à execução deste Contrato correrão a conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão/Unidade Orçamentária	Subação	Natureza de Despesa	Fonte
54096 - FUPESC	11043	33.90.39.41	1753111037 1500100000

CLÁUSULA SÉTIMA – MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. - As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.3. - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.4. - Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.5. - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

7.6. - O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as



condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

7.6.1.- O fiscal do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);

7.6.2.- Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

7.6.3.- O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

7.6.4.- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

7.7 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

7.8 - O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.8.1 - Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.9 - O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.9.1 - O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2 - O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.3 - O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.10 - O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11 - O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.12 - O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7.13 - A CONTRATANTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução do objeto deste



Contrato.

7.14. - A fiscalização do contrato será efetivada pelos Diretores das unidades e o fiscal técnico do contrato será a profissional Nutricionista responsável pelo setor de Nutrição/SAP.

7.14.1. - O gestor e o fiscal do contrato estão indicados no item 8.3 do Termo de Referência, Anexo A deste Edital.

CLÁUSULA OITAVA – DIREITO DAS PARTES

8.1 – Os direitos das partes contraentes encontram-se inseridos na Lei Federal n.º 14.133/21, Lei nº 8.078/90, e supletivamente na Lei nº 10.406/02.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 - São obrigações do Contratante:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- e) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;
- f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- h) Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- i) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- j) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado.
- k) Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- l) Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/2021.
- m) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- n) Demais obrigações estabelecidas no item 7.2, do Termo de Referência Anexo A deste Contrato

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Efetuar a prestação do serviço, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos, responsabilizando-se pelo cumprimento de toda legislação e normativa aplicável à espécie;
- b) Reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o serviço em que se verifique danos em decorrência do transporte, instalação, bem como providenciar a sua imediata substituição;
- c) Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e



responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção à CONTRATANTE.

d) Mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seus produtos, responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, e, que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação, instalação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

e) Manter, durante toda execução da relação contratual em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

f) Indenizar terceiros e /ou o Contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização por parte deste, pelos danos ou prejuízos a que der causa, por dolo ou culpa, assegurados a ampla defesa e o contraditório, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e à disposições legais vigentes;

g) Submeter-se à fiscalização por parte do Contratante;

h) Comprovar a prestação de garantia, por meio de uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei n.º 14.133/21, correspondente a 3% (três por cento) valor anual do contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da assinatura do contrato, para toda sua vigência.

i) Cumprir todas as obrigações contidas no ANEXO A (Termo de Referência).

j) Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador e comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e à Gerencia de Nutrição da CONTRATANTE, gestora do Contrato, sobre a notificação.

k) Atender as legislações pertinentes (itens 12 – subitem 5 do Anexo A – Termo de Referência) para plena execução do SAN, bem como as demais normativas concernentes, e adequar-se às alterações, acréscimos ou substituições que os dispositivos venham a receber.

l) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII, Artigo 7º, da Constituição Federal.

m) Estar em dia com toda a documentação necessária ao desenvolvimento da função proposta e seguir rigorosamente as recomendações vigentes em âmbito federal, estadual e municipal.

n) Cumprir e manter atualizada toda a documentação exigida, conforme itens 5.4 (Anexo A – Termo de Referência).

o) Contratar os reeducandos colaboradores para atuar na função de auxiliar nos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) nas unidades prisionais atendidas, em atenção ao Anexo L e ao descrito no Anexo A (Termo de Referência).

p) Demais obrigações estabelecidas no item 7.1, do Termo de Referência Anexo A deste Contrato.

q) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

r) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

s) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021;

t) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

u) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.



- v) Cumprir a obrigação de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação;
- x) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- y) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.
- z) Cumprir todas as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PARA ASSINATURA DO CONTRATO

11.1 - A Contratada deverá apresentar no ato da assinatura do Contrato:

- a) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Federal e para com a Dívida Ativa da União, mediante apresentação da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- b) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da Licitante. Caso a contratada seja de outro Estado da Federação, deverá apresentar, também, a regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina nos termos do Decreto Estadual 3.650/93;
- c) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante, ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- d) Certidão Negativa de Débitos relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) Certidão Negativa de inexistência de Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- f) Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial;
- g) **Comprovação de contratação de profissional Nutricionista** Responsável Técnico, registrado no Conselho Regional de Nutrição de SC (CRN 10), em atenção à Resolução CFN n. 600/2018, **no momento da assinatura do Contrato.**

11.2 – A Contratada deverá apresentar os seguintes documentos APÓS a contratação devendo ser encaminhados ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP:

- a) **Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.
- b) **Alvará Sanitário do SAN.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da vigência contratual.
- c) **Alvará Sanitário do(s) Veículo(s)** apropriado(s) para o transporte de alimento. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.
- d) Comprovantes de participação no **Curso de Manipulação de Alimentos** para todos os reeducandos e demais profissionais que atuam no SAN, com nome completo e assinatura dos presentes. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar o Curso de Manipulação de Alimentos para todos os colaboradores previamente ao início do exercício profissional no SAN, bem como mantê-los atualizados.
- e) **Fichas de entrega de uniformes e EPIs.** Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA manter as fichas de EPIs atualizadas, bem como fornecer, supervisionar e realizar a reposição dos EPIs sempre que necessário e requisitado por fiscalização, em quantidades compatíveis ao quadro funcional.
- f) **Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos.** Encaminhar por e-



mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

g) **Relatório de compras** no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Enviar todos os meses durante a vigência do contrato. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, **todos os meses durante a vigência do contrato**.

h) **Atestado/Laudo de desratização e desinsetização** (UAN, refeitórios e áreas de lavação e higienização), no prazo máximo de até **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

i) **Relatórios de Comensais** (Anexos A, B e C), encaminhar ao gestor, **todos os meses durante a vigência do contrato**, juntamente com a nota fiscal correspondente para pagamento.

j) **Plano de Gerenciamento de Resíduos – PGR** – com devida ART do profissional responsável pela elaboração do PGR para todos os resíduos sólidos produzidos no SAN. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

k) **Relatório Trimestral do PGR**. É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação das ações propostas no PGR e elaboração de Relatório Trimestral, incluindo registros fotográficos e quantitativos e classificações dos resíduos gerados. Encaminhar por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, no prazo máximo de **90 (noventa) dias** após o início da vigência contratual **e a cada três meses durante a vigência do contrato**.

k.1) Em relação aos resíduos sólidos orgânicos, o PGR da CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, definir como destinação correta o Pátio de Compostagem da unidade atendida, quando possuir, conforme itens “8.6.8.1.” e “8.6.8.1.1.”, do termo de referencia Anexo “A” deste contrato.

k.2) Na ausência de Pátio de Compostagem, poderá a CONTRATADA encaminhar ao aterro sanitário através de empresa devidamente credenciada e licenciada ambientalmente, ou elaborar e apresentar projeto de reciclagem local desenvolvido em conjunto à GETED/SAP.

k.3) Quanto aos rejeitos, é obrigatória a destinação conforme preconiza a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

l) **Ação de Educação Alimentar e Nutricional**. Encaminhar, o registro fotográfico e a lista de presença dos participantes, por e-mail ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou, na ausência desse, à GENUT/SAP, **todos os meses durante a vigência do contrato**.

m) É de responsabilidade da CONTRATADA manter todos os documentos listados (itens 5.4 do termo de referencia Anexo “A” deste contrato) sempre atualizados e de fácil acesso no SAN.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 - A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 3% (três por cento) do valor anual do contrato.

12.2 - Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato E/OU por 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

12.3 - A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

12.4 - Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 12.6 deste contrato.

12.5 - Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.



- 12.6 - Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 12.7 - A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 12.7.1 - prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 12.7.2 - multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 12.7.3 - obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
- 12.8 - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 12.7, observada a legislação que rege a matéria.
- 12.9 - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, com correção monetária.
- 12.10 - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 12.11 - No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 12.12 - No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 12.13 - Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 12.14 - O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 12.14.1 - O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 12.14.2 - Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 12.15 - Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 12.16 - O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 12.17 - O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.
- 12.18 - Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 12.19 - A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista



especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO

13.1 - Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, na forma e condições estabelecidas no artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2 - O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3 - Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1 - O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

14.2 - A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

14.3 - Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

14.4 - O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.4.1 - Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.4.2 - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.4.2.1 - Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.5 - O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.5.1 - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.5.2 - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.5.3 - Indenizações e multas.

14.6 - A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS SANÇÕES

16.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;



- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).

iv) Multa:

(1) moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.

(3) compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

16.3 - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021)

16.4 - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

16.4.1 - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021)

16.4.2 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

16.4.3 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.5 - A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.6 - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;



- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.7 - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

16.8 - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/2021)

16.9 - O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (art. 161, da Lei nº 14.133/ 2021).

16.10 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS PRÁTICAS DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

17.1. - As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

- I – declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
- II – comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;
- III – comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do Contrato;
- IV – declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

18.1

A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua



omissão, a CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

18.2

A CONTRATADA declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º. do art. 41 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica ([www.#link](#) consultada em [#/#/#](#)) e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

18.3

A CONTRATADA somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

18.4 – A CONTRATADA se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela CONTRATANTE sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a CONTRATADA de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

18.5 – Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à CONTRATADA relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a CONTRATADA submeterá esse pedido à apreciação da CONTRATANTE, não podendo, sem instruções prévias da CONTRATANTE, transferir, compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a CONTRATADA informará imediatamente à CONTRATANTE sobre tal pedido e suas decorrências.

18.6 – A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

18.7 – Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá à CONTRATANTE, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da CONTRATADA previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

18.8 – A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da CONTRATADA e/ou nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

18.9 - A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.



18.10 – A CONTRATADA indenizará a CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da CONTRATANTE a esse título.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – Da aplicação do Decreto nº 129/SC/2023:

19.1 – De acordo com o Decreto n.º 129, de 10 de maio de 2023, os órgãos da Administração Pública Estadual Direta, os fundos, as autarquias e as fundações públicas do Estado de Santa Catarina, ao efetuarem pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou pela prestação de serviços em geral, inclusive obras, ficam obrigados a proceder à retenção do imposto de renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB no 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

19.2 - As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os que forem antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura.

19.3 - Não se sujeitam à retenção do IR na fonte os pagamentos realizados nas hipóteses estabelecidas no art.4º da Instrução Normativa RFB no 1.234, de 2012.

19.4 - Os prestadores de serviço e fornecedores de bens deverão, a partir da data estabelecida no caput do art. 1º deste Decreto, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB no 1.234, de 2012.

19.5 - Os documentos de cobrança em desacordo com o previsto não serão aceitos para fins de liquidação de despesa.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

20.1 – Aplicam-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes.

20.2 – Aplicam-se ainda as disposições da legislação correlata ao objeto desta contratação: Resolução CNPCP n. 3, de 05 de outubro de 2017; Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004; Resolução Normativa n. 5/DIVS/SES, de 05 de setembro de 2016; Portaria SVS/MS n. 326, de 30 de julho de 1997; Decreto Estadual n. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987; Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018; Lei n. 12.305, Política Nacional de Resíduos Sólidos, de 2 de agosto de 2010.

20.3 - Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 10.406/02 e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO

21.1 – Fica vinculado este termo contratual às condições do Edital do Pregão Eletrônico nº **220/SAP/2023** e seus anexos e à proposta da CONTRATADA, que são partes integrantes deste Contrato, como se transcritos estivessem.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

22.1 – A CONTRATADA se obriga a manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação apresentadas na licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

23.1 Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, com renúncia expressa a qualquer outro.

23.2 E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento de Contrato.

Florianópolis/SC, na data da assinatura digital.

(Assinado Digitalmente)
Carlos Antônio Gonçalves Alves



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Secretário de Estado da Administração
CONTRATANTE

Assinado Digitalmente)

XXXXXXXX

Cargo CONTRATADA



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXO A
TERMO DE REFERÊNCIA



ANEXO XIV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS

Para fins de participação em processo licitatório – Pregão Eletrônico nº 150/SAP/2023 que tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinados a Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, a empresa (denominação da empresa), CNPJ n.º....., com endereço , por seu representante (nome/cargo do representante), identidade n.º. /UF,

DECLARA de que cumpre reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

ESTÁ CIENTE DE QUE, sendo contratado, sempre que solicitado pela Administração, deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o caput deste artigo, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXO XV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 220/SAP/2023
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CLÁUSULAS DO PROCESSO

Para fins de participação em processo licitatório – Pregão Eletrônico nº 220/SAP/2023 que tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinado à Penitenciária Industrial de São Bento do Sul**, a empresa (denominação da empresa), CNPJ n.º....., com endereço , por seu representante (nome/cargo do representante), identidade n.º. /UF,

DECLARA que o tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objetos da licitação.

Local e data.

Assinatura, nome e número de identidade do representante legal

OBSERVAÇÕES: INSERIR NO SISTEMA, JUNTO COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **4KG244BZ**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CARLOS ANTONIO GONÇALVES ALVES (CPF: 887.XXX.419-XX) em 16/01/2024 às 13:07:19

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:29:39 e válido até 13/07/2118 - 13:29:39.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FQXzlwMTQwXzAwMDQ1NzU5XzQ2MDQ0XzlwMjNfNEtHMjQ0Qlo=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAP 00045759/2023** e o código **4KG244BZ** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.