ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação da prestação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado ao **Presídio de Pouso Alegre**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos indivíduos privados de liberdade (IPL'S) e servidores públicos a serviço na unidade prisional em epígrafe, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

1.2. **Itens do Mapa de Compras:**

LOTE	ITEM	CÓD. DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
ÚNICO	1	000093947	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA ÀS UNIDADES PRISIONAIS	1,00 UNIDADE	R$ 7.827.423,12 COM ICMS

1.3. **Caracterização do objeto:**

1.3.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.3.2. O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população prisional, sem prejuízo do disposto no art. 125 da Lei Federal 14.133/2021.

1.4. **Do agrupamento de itens em lotes:**

1.4.1. Na presente contratação haverá agrupamento em lote único.

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

1.4.3. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados ao **Presídio de Pouso Alegre**, para atender aos servidores e aos indivíduos privados de liberdade acautelados na respectiva Unidade.

1.5. **Lotes exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte:**

1.5.1. Nos termos do Decreto 47.437/2018 e no exigido nos art. 48 e 49 da Lei 123/2006, esta contratação não terá lotes exclusivos a participação de microempresas e empresas de pequeno porte

considerando que o valor do objeto é maior que R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) e não possui natureza divisível.

1.6. **Da contratação:**

1.6.1. O prazo de vigência é de **12 (doze) meses** contado a partir do primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato, sendo prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal 14.133/2021**.**

1.6.2. Encerrado o procedimento de contratação, o fornecedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei Federal 14.133/2021**.**

1.7. **Descrição da Solução:**

1.7.1. Necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições destinado a todos os indivíduos privados de liberdade e servidores públicos a serviço no **Presídio de Pouso Alegre,** conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar - ETP que o provimento da alimentação em tela de forma direta, representaria alto dispêndio de recursos financeiros, seja pela ausência de itens fundamentais ao cumprimento do objeto, seja pela insuficiência e/ou inexistência em seu quadro de pessoal para executar o serviço diretamente pela Secretaria.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições destinado a todos os indivíduos privados de liberdade e servidores públicos a serviço na Unidade Prisional: **Presídio de Pouso Alegre**, em respeito ao disposto no art. 12 da Lei 7.210 de 1984, de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde dos indivíduos privados de liberdade e servidores públicos, por permitir que a Administração contrate da forma mais vantajosa ao interesse público, pois além de representar a melhor solução sob o aspecto **técnico**, consiste na alternativa ideal sob o ponto de vista **econômico**, resultando em ganhos de economia de escala.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. **Da participação de consórcios:**

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

3.2. **Da subcontratação:**

3.2.1. Fica vedada a subcontratação parcial ou total do objeto deste pregão, haja vista o objeto contratual tratar-se de serviço de fornecimento de alimentação em unidades de segurança pública, não sendo possível permitir a entrada de terceiros não relacionados no contrato de prestação de serviços ou sem qualquer vinculação formal com a Administração Pública.

3.2.2. O subitem 3.2.1 não se aplica à manufatura dos pães, uma vez ser desarrazoado exigir a montagem de padaria dentro da unidade, contudo os lanches precisam ser feitos pela CONTRATADA (ex: montagem do sanduíche). Ademais, a metodologia utilizada pela Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública para a formação do preço de referência não traz a previsão para a montagem de uma panificadora, e sim para a aquisição do pão já processado.

3.3. **Da Sustentabilidade:**

3.3.1. **Uso Racional Da Água**

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

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

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

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

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

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

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

3.3.2. **Eficiência Energética**

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

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

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

3.3.2.4. Periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração devem ser verificados. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

3.3.2.5. Atenção para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

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

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

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

3.3.2.9. A manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas deve ser efetuada o mais rápido possível;

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

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

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

3.3.3.1. Os Nutricionistas da CONTRATADA, na formulação do cardápio diário, deverá observar a sazonalidade dos alimentos.

3.3.3.2. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

3.3.3.3. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

a) Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

b) Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com sanitizante ou solução clorada artesanal.

c) Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.

d) Não as cortem com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

e) Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

f) Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

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

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

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

I - Materiais Não Recicláveis

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

II - Materiais Recicláveis

a) Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

b) Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

3.3.5. **Produtos Biodegradáveis**

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

3.3.5.2. Utilização racional dos saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

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

3.3.5.4. Observação, rigorosa, da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do Art. 44, da Lei Nº 6.360 de 23 de Setembro de 1976 e do Decreto Nº 8.077, de 14 de Agosto de 2013, as prescrições da Resolução RDC nº 13, de 28 de fevereiro de 2007, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO - Regulamento técnico MERCOSUL para produtos de limpeza e afins; ANEXO I - Tipos/categorias de produtos de limpeza e afins; ANEXO II - Rotulagem para produtos de limpeza e afins.

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

3.3.6. **Controle de Poluição Sonora**

3.3.6.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibéis -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de Dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

3.4. **Da indicação de marcas ou modelos:**

3.4.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

3.5. **Da exigência de carta de solidariedade:**

3.5.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

3.6. **Da Garantia da Contratação:**

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

3.7. **Da Vistoria:**

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

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. **Especificações Técnicas do Objeto:**

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

4.1.2. Os quantitativos constantes no item 17 são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de indivíduos privados de liberdade e servidores - respeitando uma variação máxima de 25% (vinte e cinco por cento) no valor do contrato para mais ou para menos - devendo a CONTRATADA apresentar relatórios mensais com a quantidade entregue de refeições.

4.1.3. A alimentação (cardápio) deverá ser servida *indistintamente* à direção, servidores e indivíduos privados de liberdade da unidade e demais servidores da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - SEJUSP - a serviço na Unidade **(exceto o prato principal, que deverá ser servido 85 [oitenta e cinco] gramas de carnes aos indivíduos privados de liberdade e 170 [cento e setenta] gramas de carnes aos servidores).**

4.1.4. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de 30 km entre a unidade de produção (cozinha) e a unidade prisional, salvo autorização expressa e fundamentada do Gestor do Contrato com prévia análise da Diretoria de Nutrição, subordinada à Superintendência de Apoio à

Gestão Alimentar, e deferimento pelo Ordenador de Despesas.

4.1.4.1. Admite-se carência de 60 (sessenta) dias, improrrogáveis, do início do fornecimento, para que a empresa fornecedora adote as providências para atender o disposto no subitem 4.1.4.

4.1.5. A CONTRATADA deverá informar à Diretoria de Nutrição o endereço da unidade de produção (cozinha) no início da execução contratual. Caso, durante a prestação do serviço, ocorra alteração de endereço da unidade de produção, a Diretoria de Nutrição deverá ser informada com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência.

4.2. **Forma de distribuição das refeições e lanches:**

4.2.1. **Indivíduos Privados de Liberdade - até a portaria dos pavilhões, com veículo da CONTRATADA, e até as celas, por meio de mão de obra carcerária contratada pela empresa: Presídio de Pouso Alegre.**

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

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

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

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

4.2.2. **Direção/servidor: Presídio de Pouso Alegre.**

4.2.2.1. As refeições serão transportadas em caixas térmicas (hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e servidas no refeitório em BALCÕES TÉRMICOS, em pratos porcionados.

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

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

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

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

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

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

4.2.3.4. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não

deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

4.2.4. **As caixas térmicas (hotbox), deverão possuir tampas individualizadas para que sejam devidamente vedadas com as respectivas tampas, após o acondicionamento dos marmitex porcionados e/ou cubas e durante o transporte até as unidades atendidas. Ressaltando, que tais tampas só poderão ser retiradas das suas caixas térmicas no momento em que os marmitex/cubas forem distribuídos ao consumidor final.**

4.3. **Equipe de trabalho necessária a execução do objeto:**

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

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

4.3.3. Devem ser apresentados à Secretaria, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados (funcionários).

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

4.3.4. Os funcionários e os indivíduos privados de liberdade (contratados pela empresa) devem se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

4.3.5. Fornecer aos indivíduos privados de liberdade, uniformes e calçados apropriados para a execução do trabalho a ser realizado, zelando para que os mesmos se mantenham sempre bem apresentáveis, limpos e asseados.

4.3.6. Os empregados (funcionários e indivíduos privados de liberdade) deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.

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

4.3.8. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, nutricionistas detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por quantitativo de refeições diária, respeitando a carga horária técnica semanal determinada (Anexo III da Resolução CFN nº 600/2018).

4.3.9. Contratar mão de obra carcerária para realização da distribuição das refeições e lanches às unidades prisionais, em quantitativo mínimo para realizar a distribuição em forma e tempo adequados nas unidades prisionais, com celebração de Termo de Compromisso firmado com a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública (SEJUSP) - Anexo II do Edital.

4.3.10. Contratar mão de obra carcerária para auxílio na produção da alimentação para as unidades prisionais, de acordo com a necessidade da empresa.

4.3.11. Cumprir integralmente o disposto no Termo de Compromisso, no que tange à contratação e pagamento da mão de obra carcerária.

4.3.12. Os dados contidos no modelo do Termo de Compromisso poderão sofrer alterações conforme as necessidades e/ou mudanças na Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública.

4.3.13. A empresa CONTRATADA deverá realizar a contratação de mão de obra conforme cargos e quantitativos apresentados na tabela abaixo:

Quantitativo de Mão de Obra	
Cargo	**Quantidade**
Nutricionista - carga horária: 30 horas semanais*	**5**
Cozinheiro*	**2**
Auxiliar de cozinha*	**11**
Saladeira*	**2**
IPL'S para entrega das refeições e lanches - faxinas 6 hs/dia**	**4**

Motorista*	**2**
Total Geral	**26**

* O quantitativo de mão de obra (nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, saladeira e motorista), foi calculado baseando-se na literatura de **Gandra, Y, R & Gambardella, A. M. D. - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – USP – 1983** e na **Resolução CFN nº 600/2018**, que estabelece o número de nutricionistas de acordo com a quantidade de refeições fornecidas.

** O quantitativo para a distribuição das refeições e lanches dentro das unidades prisionais considerou a logística de recebimento e distribuição da alimentação nas unidades atendidas.

4.3.14. O quantitativo definido no subitem 4.3.13 foi calculado considerando a quantidade mínima de refeições licitadas, devendo ser ajustado de acordo com a variação da população carcerária, caso ocorra, ao longo da execução contratual.

4.4. **Local de entrega e horários de fornecimento:**

4.4.1. Endereço da unidade prisional:

- **Presídio de Pouso Alegre -** Rua Bento Doria Ramos nº 2050 - CEP 37550-000 - Pouso Alegre/MG.

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

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	06:30
Almoço	11:00
Lanche da Tarde	14:00
Jantar	16:00
Lanche Noturno	18:00

4.4.3. Os horários de entrega das refeições e lanches são estabelecidos pelos diretores gerais das unidades, sendo instrumento essencial ao êxito da prestação dos serviços.

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

4.4.5. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade prisional, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 (quinze) minutos, bem como se as refeições atendem às condições previstas no item 9.1. Após todos os procedimentos inerentes à distribuição das refeições, a Comissão atestará a nota de serviço.

4.4.6. Em caso de não cumprimento do horário de fornecimento estabelecido, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções dispostas na Lei Federal 14.133/2021, no seu art. 156, sendo observados ainda, quando couber, o disposto nos arts. 157 a 163 da mesma Lei.

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

4.5. **Dos Materiais a serem disponibilizados:**

4.5.1. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas nos subitens 4.2, 14.2.24 e 14.2.27 deste Termo de referência, promovendo sua substituição quando necessário.

4.6. **Regime de Execução:**

4.6.1. O critério adotado será empreitada pelo preço unitário, em que o serviço será contratado pelo menor valor diário de alimentação por comensal, para fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda local por **12 (doze) meses.**

4.7. **Padronização da alimentação:**

4.7.1. Os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação. Não será permitido o armazenamento de gêneros com a data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixas de papelão. Os gêneros alimentícios embalados em caixas de papelão e armazenados dentro do freezer/câmara refrigerada só serão permitidos se envolvidos em embalagem plástica. Não é permitida a utilização de madeira para armazenamento de gêneros alimentícios dentro da UAN.

4.7.2. Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

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

4.7.4. Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.

4.7.5. Os alimentos (marmitas quentes) não consumidos imediatamente após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10ºC.

4.7.6. Devem ser coletadas amostras sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos, em seguida, descartados.

4.7.7. As sobras limpas da alimentação fornecida, somente poderão ser utilizadas, se forem seguidos os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária.

4.7.8. A sobremesa deve ser servida em embalagem própria à direção, servidores e indivíduos privados de liberdade, somente no almoço, obedecendo o peso da tabela de especificação contida no item 5.

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

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

4.8. **Transporte:**

4.8.1. O transporte deverá ser realizado nos termos das Resoluções sanitárias vigentes (Resolução SES/MG nº 6458/2018 e Resolução RDC nº 216/2004).

4.8.2. Nos veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, deverá ser garantida a integridade e a qualidade dos alimentos transportados, evitando-se a contaminação e deterioração dos produtos.

4.8.3. O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

4.8.4. O veículo de transporte de alimentos e todos os equipamentos e acessórios utilizados

deverão ser higienizados de acordo com as características dos alimentos transportados e os procedimentos de higienização deverão ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP – e utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.8.5. É vedado o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

4.8.5.1. É vedado o transporte de alimentos, conjuntamente, de pessoas e/ou animais, e produtos tóxicos.

4.8.6. A cabine do motorista do veículo deverá ser isolada da parte utilizada para o transporte dos alimentos.

4.8.6.1. É vedado repousar, transportar pessoas e manter objetos pessoais no compartimento de carga.

4.8.7. Deverão ser garantidas as condições necessárias de temperatura e umidade para cada tipo de alimento de acordo com as especificações dos fabricantes durante todo o transporte e armazenamento.

4.8.8. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

4.8.9. Os veículos de transporte de alimentos devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. As refeições devem ser colocadas sobre estrados.

4.8.10. Os veículos de transporte de alimentos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga.

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

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

UNIDADE	**Nº mínimo de indivíduos privados de liberdade para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:**
Presídio de Pouso Alegre	**04**

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

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

4.8.15. Cumprir o horário de distribuição estabelecido no Item 4.4 do Termo de Referência.

4.8.16. Cumprir a padronização da alimentação na quantidade, na composição, na incidência, na gramatura constante no item 5 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, seguindo rigorosamente os padrões de qualidade sensorial e sanitária das refeições fornecidas.

5. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

- **INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE: PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE**
- **SERVIDORES: PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE**

5.1. Tabelas de Especificação e Composição:

5.1.1. **ALMOÇO:**

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

5.1.2. **JANTAR:**

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

5.1.3. **DESJEJUM:**

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

5.1.4. **LANCHE DA TARDE:**

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

5.1.5. **LANCHE NOTURNO:**

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

5.2. Tabelas de gramagens e incidências:

5.2.1. **DESJEJUM:**

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

* Para o preparo do café, utilizar o per capita in natura de 10g de pó de café, conforme estabelecido pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC.

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

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

5.2.2. **LANCHE DA TARDE - OPÇÃO 01:**

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE

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

5.2.2.1. O suco deverá ser preparado conforme a indicação de diluição do fabricante.

OU

5.2.3. **LANCHE DA TARDE - OPÇÃO 02:**

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

* Para o preparo do café, utilizar o per capita in natura de 20g de pó de café, conforme estabelecido pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC.

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

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

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

5.2.4. **LANCHE NOTURNO:**

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

* Para o preparo do café, utilizar o per capita in natura de 10g de pó de café, conforme estabelecido pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC.

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

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

5.2.5. **PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR - INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE:**

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Acém					
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê	2	
				Panela		
	Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1	
	Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2	
	Copa	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado		
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Carne Suína	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, copa lombo)*	Fracionado	Feijoada		2	85g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	85g
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	85g
			Assado	Acebolado	4	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	4	85g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	85g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
Embutidos	Linguiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	85g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	
	Salsicha			ao molho	1	

* No que tange aos pertences para feijoada, segue o per capita in natura de cada item que deverá ser servido:

Pertences para feijoada	per capita in natura
Orelha	20g
Pé	20g
Paio	14g
Charque	27g
Bacon	10g
Copa lombo	34g

5.2.6. PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR - SERVIDORES:

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	2	170g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Acém					
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê	2	
				Panela		
	Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1	
	Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2	
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	170g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, copa lombo)*	Fracionado	Feijoada		2	170g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	170g

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	170g
			Assado	Acebolado	4	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	4	170g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	170g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
Embutidos	Linguiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	170g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	
	Salsicha			ao molho	1	

* No que tange aos pertences para feijoada, segue o per capita in natura de cada item que deverá ser servido:

Pertences para feijoada	per capita in natura
Orelha	40g
Pé	40g
Paio	28g
Charque	54g
Bacon	20g
Copa lombo	68g

5.2.7. **SALADA ALMOÇO:**

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade Final de Cada um dos dois componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	3	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula	6	
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Rabanete		60g
		Tomate	5	
		Vinagre (tomate, cebola e pimentão)	2	
	Picados Cozidos	Abóbora	14	45g
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Ervilha		
		Milho Verde		
		Vagem		
Frutas	Descascadas e picadas	Laranja		
		Melancia		
Compostas		Salpicão	1	80g

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

5.2.8. **GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR:**

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Per capita Final Coccionado
Massas	Macarrão	À bolonhesa	3	120g
		Ao sugo	3	
		À primavera	1	
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / de frango	1	
Diversos	Purê	Batata / Misto	2	100g
	Ensopados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame	2	
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes	Legumes Diversos	2	
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce	2	
	Assada	Batata Inglesa	2	
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Couve-flor / Abobrinha	2	
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes	1	80g
	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce	1	
Farináceos	Angu / Polenta	Ao Molho / À Bolonhesa	2	80g
	Farofa / Virado	Cenoura	2	
		Couve	2	
		Ovos / Banana	2	

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

5.2.9. **ARROZ - ALMOÇO/JANTAR:**

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

5.2.10. **FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR:**

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

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

5.2.11. **SOBREMESA ALMOÇO:**

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade

Frutas da Época	Banana	6	80g
	Laranja	4	90g
	Maça	2	90g
	Mamão	1	120g
	Melancia	1	120g
Doce	Bananada	16	20g
	Doce de Leite		
	Pé de Moleque		
	Paçoca		

5.2.12. **FRUTA JANTAR:**

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
Frutas da Época	Banana	12	80g
	Laranja	7	90g
	Maça	5	90g
	Mamão	3	120g
	Melancia	3	120g

5.2.13. **OBSERVAÇÕES PARA AS FRUTAS DO CARDÁPIO:**

5.2.13.1. **O PESO DA MELANCIA É SEM A CASCA.**

5.2.13.2. **A LARANJA DEVERÁ SER FORNECIDA DESCASCADA.**

5.2.13.3. **A GRAMATURA DO MAMÃO É SEM A CASCA E SEMENTE.**

5.2.13.4. **OUTRAS FRUTAS PODERÃO SER ADICIONADAS NO CARDÁPIO DE ACORDO COM A SAZONALIDADE, DURANTE O PERÍODO DA SAFRA, DESDE QUE PREVIAMENTE APROVADO PELA NUTRICIONISTA DA DIRETORIA DE NUTRIÇÃO.**

6. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

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

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

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

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

7. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

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

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

8. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

8.1. Em casos de situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra

de equipamentos, greves e outros, a CONTRATADA deverá assegurar a manutenção do atendimento adequado mediante esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência.

8.2. Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 8 (oito) dias úteis para as suas aquisições e instalações, durante o qual deverá continuar fornecendo os lanches e refeições, sendo estas conforme os subitens 4.2.1.1 e 4.2.1.2, que dispõem sobre a Forma de Distribuição das Refeições e Lanches, para a direção, servidores e indivíduos privados de liberdade, até que a UAN tenha condições de produzi-los. Os lanches e refeições habituais deverão ser transportados em veículo automotor apropriado e definidos pelas normas da Vigilância Sanitária, mantendo-o nas condições higiênicas exigidas.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Condições de recebimento do objeto:

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

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

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

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

9.1.1.4. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item 5- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

9.1.1.5. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento.

9.1.1.6. Os serviços prestados serão recebidos, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo (s) detalhado (s) que comprove (m) o atendimento das exigências contratuais.

9.1.1.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.2. Liquidação:

9.2.1. A liquidação será efetuada através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do encaminhamento dos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados.

9.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.2.2.1. O vencimento;

9.2.2.2. A data da emissão;

9.2.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

9.2.2.4. O período respectivo de execução do objeto;

9.2.2.5. O valor a pagar; e

9.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie

as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

9.2.4. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal 14.133/2021.

9.3. **Pagamento:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3.8. Informações complementares e orientações operacionais a respeito do faturamento eletrônico serão fornecidas pela Central de Atendimento aos Fornecedores por meio do e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores – LigMinas – telefone 155 (para Capital ou cidades do interior de Minas Gerais) ou (31) 3303 7995 (para outras localidades e celular).

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

10. PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às

características do objeto.

11. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

11.1. Regras Gerais:

11.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da Lei Federal 14.133/2021, e artigos 15 e 16 do Decreto 48.587, de 2023.

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

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

11.1.4. 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, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

11.1.5. A execução do contrato será acompanhada pelo(a) Diretor(a)-Geral da(s) Unidade(s) Prisional(is): **Presídio de Pouso Alegre**, ora denominado Gestor, representante da Administração especialmente designado, bem como seu substituto, nos seus afastamentos e impedimentos legais, que deverá designar, no mínimo, 2 (dois) servidores, para exercer a função de fiscal do contrato, conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal 14.133/2021, art. 117 da Lei Federal 14.133/2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

11.1.6. O ato formal de designação do gestor do contrato e respectivo substituto será realizada pelo ordenador de despesa e o dos fiscais será realizado pelo gestor do contrato em processo eletrônico do Sistema Eletrônico de Informações - SEI - próprio, e posteriormente, será realizado junto ao Sistema de Gerenciamento Alimentar - SIGA, pela Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar - DSA, os procedimentos necessários para cadastrar os gestores e fiscais dos contratos de fornecimento de alimentação.

11.1.7. A Diretoria de Nutrição prestará auxilio aos gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos de competência técnica, conforme consta no art. 42 do Decreto nº 48.659 de 2023.

11.1.8. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal 14.133/2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

11.2. Da Fiscalização do Contrato:

11.2.1. Do Fiscal do Contrato:

11.2.1.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes as suas competências.

11.2.1.2. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção.

11.2.1.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

11.2.1.4. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato.

11.2.1.5. O fiscal do contrato conferirá as notas fiscais e as documentações exigidas para o processo de pagamento.

11.2.1.6. O fiscal do contrato realizará a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo no Sistema SIGA o registro por tipo de refeição servida.

11.2.1.7. O fiscal do contrato realizará a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica no Sistema SIGA.

11.2.1.8. O fiscal do contrato aprovará somente as faturas de prestação de serviços que se refiram às refeições e aos lanches prontos efetivamente fornecidos.

11.2.1.9. O fiscal do contrato validará no Sistema SIGA o "Questionário Diário" e a "Grade Mensal" e o "Espelho de Nota Fiscal" referentes ao fornecimento de alimentação, verificando e ratificando de acordo com os quantitativos de refeições e lanches prontos efetivamente fornecidos.

11.2.1.10. O fiscal do contrato rejeitará no todo ou em parte o recebimento de refeições e lanches prontos, se consideradas em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta definitiva da CONTRATADA.

11.2.2. **Da Diretoria de Nutrição:**

11.2.2.1. Subsidiar os procedimentos de compra, alterações e prorrogações contratuais, no que concerne ao custo das refeições e demandas nutricionais;

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

11.2.2.3. Inspecionar as Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA, no que tange às normas de controle sanitário;

11.2.2.4. Padronizar a qualidade da alimentação nos termos da legislação aplicável;

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

11.3. **Da Gestão do Contrato:**

11.3.1. Compete ao **gestor do contrato** e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

11.3.1.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições.

11.3.1.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

11.3.1.3. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução no Sistema SIGA.

11.3.1.4. O gestor do contrato coordenará os atos relativos à instrução dos procedimentos de compra, às prorrogações, acréscimos e supressões contratuais e ao envio da documentação pertinente ao setor de acompanhamento de contratos de alimentação, para formalização da celebração de contratos e aditivos contratuais correlatos.

11.3.1.5. O gestor do contrato realizará o recebimento do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

11.4. É permitido ao gestor e ao fiscal do contrato ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA, podendo:

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

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

11.5. No sentido de assegurar a adequada execução contratual, a verificação da regularidade na fase executória no que tange ao atendimento das especificidades do objeto do contrato, devido à própria natureza contínua do serviço (fornecimento diário de alimentação), sendo realizada rotineiramente pelo gestor(es) e pelo fiscal(is) do contrato. Nesse sentido, possui registro próprio no Sistema SIGA, no qual são produzidos documentos fiscalizatórios durante toda a execução contratual, bem como são produzidos documentos pela equipe da Diretoria de Nutrição na sua função institucional de auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada no âmbito da Sejusp.

11.6. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato por parte da CONTRATANTE não

exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento na modalidade pregão, conforme art. 28 da Lei Federal 14.133/2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço, conforme art. 33,** da mesma Lei.

12.2. **Da opção pela modalidade pregão eletrônico:** Em se tratando de prestação de serviço comum, com objeto claro e critérios objetivamente definidos neste termo de referência, e em observância ao Decreto 48.723, de 24 de novembro de 2023, a presente licitação realizar-se-á na modalidade de pregão eletrônico.

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

12.4. **Dos critérios da aceitabilidade da proposta:**

12.4.1. A proposta comercial deverá conter minimamente as seguintes informações**:**

12.4.1.1. Descrição completa e detalhada dos itens propostos.

12.4.1.2. Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre a prestação do serviço;

12.4.1.3. A proposta terá validade de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da data de aceitação.

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

12.4.2. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

12.4.2.1. O instrumento de procuração, deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, com firma reconhecida em Cartório ou por meio de assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

12.4.3. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.

12.4.4. Como critério de aceitabilidade da proposta, o licitante deverá encaminhar, quando solicitado pelo pregoeiro e por meio do campo disponibilizado via chat, as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial devidamente preenchidas e em formato excel, conforme demonstrado nos **itens 16, 17 e 19** para cada item do objeto, quando ali discriminado.

12.4.5. Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei Federal 14.133/2021, as propostas que:

12.4.5.1. Contiverem vícios insanáveis;

12.4.5.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

12.4.5.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

12.4.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.4.5.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

12.5. **Da Prova de Conceito (PoC):**

12.5.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação.

13. HABILITAÇÃO

13.1. Habilitação Jurídica:

13.1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pela(s) assinatura(s) da(s) Proposta(s) Comercial(is).

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

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

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

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

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

13.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

13.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

13.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

13.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

13.2.3.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais 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.

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

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

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

13.3. Qualificação Econômico-Financeira:

13.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

13.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais:

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

I- Sociedades regidas pela Lei Federal nº 6.404/76 (Sociedade Anônima):

a) Publicadas em Diário Oficial; ou

b) Publicados em jornal; ou

c) Por cópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante;

II- Sociedades Limitadas (LTDA):

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

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

III- Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123/06 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) – "SIMPLES NACIONAL":

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

13.3.2.2. Os documentos exigidos no subitem 13.3.2, quando forem próprios, deverão ser assinados pelo representante legal do licitante e pelo seu contador ou, quando publicados em Órgão de Imprensa Oficial, deverão permitir a identificação do veículo e da data de sua publicação e conter o nome do contador e o número de seu registro no Conselho Regional de Contabilidade.

13.3.2.3. As pessoas jurídicas obrigadas a adotar a Escrituração Contábil Digital–ECD, bem como as sociedades empresárias que facultativamente aderiram ao sistema, nostermos da Instrução Normativa RFB n° 2003, de 18 de janeiro de 2021, poderão apresentar a ECD para os fins previstos no subitem 13.3.2.

13.3.2.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo fornecedor 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:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

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

13.3.2.5. Caso a empresa fornecedora 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 patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da compra.

13.3.2.6. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme disposto no art. 65, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.3.2.7. 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.

13.4. **Da Qualificação técnico-profissional e técnico-operacional:**

13.4.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços ofertados, por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, conforme § 5º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN –, atendendo ao quantitativo mínimo de (50% [cinquenta por cento] do quantitativo licitado), qual seja: **950,18 (novecentos e cinquenta vírgula dezoito) refeições/diárias**, considerando que o quantitativo total de refeições licitado é de **1.900,37 (mil e novecentos vírgula trinta e sete) refeições/diárias**, conforme § 2º do art. 67 da Lei Federal 14.133/2021, podendo os quantitativos apresentados nos atestados de capacidade técnica ser somados, desde que os serviços que lhes deram origem tenham sido executados de forma concomitante. **O tempo mínimo de prestação de serviço** se justifica com base nas seguintes premissas:

- Natureza contínua da prestação de serviços.

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

- O art. 67, § 5º, da Lei Federal 14.133/2021, autoriza expressamente a administração a exigir da licitante a comprovação de que já executou serviços similares ao objeto da licitação, **por um prazo mínimo**, que não poderá ser superior a 3 (três) anos. Assim, considerando o período mínimo de vigência dos contratos de alimentação, ficou definido no mínimo um ano.

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

A Lei Federal 14.133/2021, em seu art. 6º, inciso XV, considera **serviços e fornecimentos contínuos** os serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas. Dentro dessa perspectiva, formou-se a partir de normas infralegais e entendimentos doutrinário e jurisprudencial, consenso de que a caracterização de um serviço como contínuo requer a demonstração de sua essencialidade e habitualidade para o CONTRATANTE. A essencialidade atrela-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração CONTRATANTE. Já a habitualidade é configurada pela necessidade de a atividade ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente.

Nesse sentido é a definição apresentada no Art. 15 da Instrução Normativa nº 5/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão:

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

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

> Voto do Ministro Relator
>
> […]
>
> *28. Sem pretender reabrir a discussão das conclusões obtidas naqueles casos concretos,* ***chamo a atenção para o fato de que a natureza contínua de um serviço não pode ser definida de forma genérica. Deve-se, isso sim, atentar para as peculiaridades de cada situação examinada****.*
>
> *29. Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua* ***essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente***

***administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional**." (TCU. Acórdão n° 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008.)*

13.4.1.1. Os atestados deverão conter no mínimo:

a) Nome empresarial e dados de identificação da instituição/empresa emitente (CNPJ, endereço).

b) Local e data de emissão.

c) Nome, cargo e assinatura do responsável pela veracidade das informações.

d) Período de início e término da execução do serviço.

e) descrição do serviço prestado.

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

13.4.1.3. Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual o fornecedor tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

a) Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, cujas empresas possuem objeto social similar, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio.

b) Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas serão reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação.

c) Na hipótese de apresentação de atestado de aptidão técnica para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

13.4.1.4. 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 do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

13.4.2. Apresentação de Certidão de Registro e Regularidade (CRR), **da pessoa jurídica**, atualizado e dentro do prazo de validade, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021.

13.4.2.1. Na análise técnica da CRR apresentada pelo licitante serão verificados os quesitos relacionados diretamente com a execução dos serviços a que se propõe contratar (fornecimento de alimentação/nutrição humana), quais sejam:

I - **DADOS DA PESSOA JURÍDICA:**

- razão social;
- endereço da matriz/filial;
- objeto social;
- ramo de atividade relacionada ao registro;
- CNPJ;
- validade.

II - **DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A) PELAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HUMANA:**

- Nome;

- Inscrição no CRN;

- Data da concessão da responsabilidade técnica;

- Conferir se os dados do profissional nutricionista da CRR, conferem com as informações do Atestado de Responsabilidade Técnica, considerando que na própria CRR está previsto que a certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

13.4.3. Apresentação de Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços do Nutricionista Responsável Técnico que possui vínculo de trabalho com o licitante, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021 e Resolução CFN nº 703/2021.

13.4.3.1. O nutricionista apresentado como responsável técnico no Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, deve ser o mesmo indicado na CRR, sob pena de nulidade dos respectivos documentos, conforme artigo 18 da Resolução CFN nº 702/2021.

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

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

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

14. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

14.1. Do contratante:

14.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o presente Termo de Referência, contrato e seus anexos.

14.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

14.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

14.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetiva prestação de serviço, objeto do Termo de Referência.

14.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte o recebimento de refeições e lanches prontos, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

14.1.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição da alimentação fornecida em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

14.1.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento.

14.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais.

14.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

14.1.9.1. A Administração terá o prazo de até 60 (sessenta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 14.1.9, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal 14.133/2021.

14.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos.

14.1.11. Aplicar ao Contratado as sanções regulamentares.

14.1.12. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

14.1.13. 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.

14.1.14. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

14.1.15. Proceder diariamente o recebimento das refeições, conforme disposto no subitem 14.2.55, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia, sendo:

14.1.15.1. Uma amostra destinada para verificação da gramatura contratual, temperatura dos alimentos, apresentação, composição das refeições e as propriedades organolépticas (cor, odor e sabor);

14.1.15.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar), mantendo-a sob refrigeração adequada durante 72 horas nas dependências da CONTRATANTE.

14.1.16. Devem ser coletadas amostras sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos, em seguida, descartados.

14.1.17. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou do fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

14.1.17.1. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

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

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

14.1.17.4. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

14.1.17.5. Aprovar somente as faturas de prestação de serviços que se refiram às refeições e aos lanches prontos efetivamente fornecidos.

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

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

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

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

c) Acompanhar e fiscalizar o trabalho realizado pelos indivíduos privados de liberdade contratados pela CONTRATADA, por meio da Diretoria de Trabalho e Produção, da Superintendência de Humanização do Atendimento.

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

14.1.19. Proceder à aferição das gramaturas das refeições. Esse procedimento deve ser realizado diariamente, começando pelo registro das preparações das refeições (averiguar se o cardápio do dia está

sendo seguido pela CONTRATADA) e em seguida pelas pesagens. Devem ser pesados 20 (vinte) marmitex no almoço e 20 no jantar, recolhendo-os aleatoriamente e de diferentes caixas térmicas.

14.1.19.1. Os pesos dos marmitex devem ser registradas no Sistema de Gerenciamento Alimentar (SIGA), quando a unidade tiver o citado sistema operando rotineiramente.

14.1.20. A distribuição dos marmitex nos pavilhões deve ser realizada imediatamente após o recebimento.

14.1.21. O procedimento de recebimento das refeições (verificação do horário de entrega pré-estabelecido, conferência do quantitativo recebido, solicitado e indicado na nota de recibo, separação das amostras, análise sensorial das amostras, conferência da composição da refeição entregue com o cardápio aprovado pela Diretoria de Nutrição e pesagem aleatória das refeições) não deverá exceder 45 minutos.

14.1.22. O procedimento total – do recebimento da alimentação entregue pela empresa à entrega da última refeição aos indivíduos privados de liberdade – não poderá ultrapassar 01h30.

14.2. **Do contratado:**

14.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

14.2.2. Preparar e produzir a alimentação (refeições e lanches) na quantidade, na composição, na incidência, gramaturas e especificações constantes no item 5- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, aprovada pela Diretoria de Nutrição - DNU/SEJUSP para atendimento dos servidores e indivíduos privados de liberdade das Unidades e demais servidores da SEJUSP a serviço na Unidade: **Presídio de Pouso Alegre.**

14.2.3. Preparar e produzir a alimentação (refeições e lanches) na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa, para atender o objeto desta licitação, e fornecê-lo aos comensais do **Presídio de Pouso Alegre**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais e os tipos de refeições.

14.2.4. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição das refeições e lanches, para atendimento dos servidores, indivíduos privados de liberdade e demais servidores da SEJUSP a serviço na Unidade, conforme especificações constantes item 4.4 - Local de entrega e horários de fornecimento.

14.2.5. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

14.2.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, de forma imediata, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

14.2.7. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato, bem como da Diretoria de Nutrição ou autoridade superior, sob pena do inciso II, art. 137 da Lei Federal 14.133/2021, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

14.2.8. Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN - da CONTRATADA, independentemente de notificação ou aviso prévio.

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

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

14.2.11. Encaminhar para a CONTRATANTE, mensalmente, cópia da Guia de recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação dos empregados da UAN prestadora dos serviços contratados, e a Certidão Negativa de Débitos com o INSS e FGTS.

14.2.12. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

14.2.13. Responsabilizar-se única e exclusivamente por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

14.2.14. 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 Federal 14.133/2021.

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

14.2.16. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.

14.2.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

14.2.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

14.2.19. Instalar e organizar a Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN e arcar com todas as despesas de adaptação para a produção de refeições e lanches, destinado à Unidade**: Presídio de Pouso Alegre.**

14.2.20. Os espaços da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN – (cozinha, almoxarifado e refeitório) deverão ser, pela CONTRATADA, adequados às normas sanitárias vigentes e providos de todos os equipamentos e utensílios necessários, em perfeitas condições de uso e em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições da unidade: **Presídio de Pouso Alegre.**

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

14.2.22. A empresa contratada deverá encaminhar, via e-mail (nutricaotec@seguranca.mg.gov.br), à Diretoria de Nutrição, vinculada a Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar, o Alvará Sanitário da Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN, local em que são produzidas a alimentação fornecida ao **Presídio de Pouso Alegre**, em até 120 (cento e vinte) dias a contar do início da prestação dos serviços, nos termos da Resolução Estadual nº 7426 de 05 de março de 2021.

14.2.23. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.

14.2.24. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.

14.2.25. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários a execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de aquisição, instalação e manutenção.

14.2.26. Reparar, se houver, danos causados ao patrimônio público durante a execução contratual.

14.2.27. Fornecer todos os utensílios (pratos e talheres) necessários para que os comensais (servidores) realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo diretor da Unidade Prisional.

14.2.28. Instalar 1 balança digital eletrônica, certificada pelo INMETRO, na UAN produtora de refeições e lanches, a fim de pesar cada marmitex produzido.

14.2.29. Fornecer e instalar 1 balança digital de bancada eletrônica, certificada pelo INMETRO, na Unidade Prisional deste certame, com capacidade para pelo menos 40kg, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório do peso das refeições servidas diariamente.

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

14.2.31. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

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

UNIDADE	Nº mínimo de indivíduos privados de liberdade para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de Pouso Alegre	04

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

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

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

14.2.36. Assumir, relativamente a seus funcionários, todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica, inclusive em caso de acidente de trabalho, ainda que verificados nas dependências da CONTRATANTE, os quais com esta não terão qualquer vínculo empregatício.

14.2.37. Responsabilizar-se pelo pagamento de, pelo menos, ¾ (três quartos) do salário mínimo para a jornada de trabalho de 6 (seis) horas, incluindo o seguro de acidentes de trabalho (R$ 0,68) aos empregados - indivíduos privados de liberdade, realizado conforme disposto no Termo de Compromisso a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública – SEJUSP -, e a CONTRATADA, cujo modelo encontra-se anexo a este Termo de referência, ficando facultativo o fornecimento de uma cesta básica mensal a cada empregado - indivíduo privado de liberdade, a ser destinada ao familiar ou similar a ser informado pelo interno.

14.2.38. Verificado o não pagamento da remuneração prevista no subitem 14.2.37, pela Contratada, a Contratante reterá o valor correspondente do montante discriminado nas Notas Fiscais apresentadas pela primeira, como forma de evitar o inadimplemento reiterado, ou não, contrários ao artigo 28 e seguintes da Lei de Execução Penal.

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

14.2.40. Cumprir o disposto no Termo de Compromisso a ser celebrado entre o estado de Minas Gerais, por intermédio da sua Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública – SEJUSP -, e a CONTRATADA, cujo modelo encontra-se anexo a este termo de referência.

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

14.2.42. Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima (quando não for proveniente da unidade prisional) e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.

14.2.43. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos serviços prestados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

14.2.44. Encaminhar, mensalmente, para a Diretoria de Nutrição, até o quinto dia útil, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, para avaliação e posterior aprovação. O mesmo deverá ser elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado.

14.2.44.1. Durante o processo de avaliação e aprovação do cardápio pela Diretoria de Nutrição, **será permitido no máximo 5 (cinco) correções** pela CONTRATADA.

14.2.45. Os cardápios aprovados pela Diretoria de Nutrição só poderão sofrer alterações com prévia

anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA, contendo o motivo da alteração e o dia que o item substituído será reposto.

14.2.45.1. As alterações a que se referem o subitem 14.2.45 somente poderão ocorrer quando estritamente necessário, **sendo permitido no máximo 5 (cinco) alterações** dentre todas as refeições fornecidas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno), durante o mês corrente, em observância ao interesse público.

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

14.2.47. Elaborar **diariamente** e manter nas dependências da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), planilhas de controle das matérias-primas utilizadas para executar o cardápio aprovado pela Diretoria de Nutrição - DNU, para consulta pela administração pública quando necessário, durante a vigência do contrato, que detalhem no mínimo:

a) a data;

b) a refeição a que se refere (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno);

c) o nome da preparação;

d) todos os ingredientes utilizados para a elaboração da receita, não se admitindo a forma genérica/global. Para carnes, detalhar o tipo e o corte, o tipo da fruta, se legumes, discriminar quais, para doces, o sabor;

e) o fator de correção global adotado pela empresa para cada ingrediente;

f) a quantidade total de cada alimento, expresso em quilogramas.

14.2.47.1. Todos os fatores de correção global informados na planilha devem estar acompanhados das referências bibliográficas (quando adotados os índices estabelecidos em literatura técnico-científica) ou dos estudos internos promovidos pela empresa (quando adotados os fatores específicos à realidade da contratada). Neste segundo caso, os estudos deverão estar datados, detalhados (com a relação de todos os materiais e métodos utilizados, além do registro dos resultados, das discussões e conclusões) e devidamente assinados pelo nutricionista responsável pela sua execução.

14.2.47.2. A empresa deverá preencher uma planilha com todas as preparações servidas no dia, conforme exemplo abaixo, para fins de inspeções técnicas:

CONTROLE DIÁRIO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Data	Refeição	Preparação Servida	Ingredientes utilizados	Fator de correção global	Total de matéria-prima utilizado (kg)

Fonte:

14.2.48. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Domingo de Páscoa, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

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

14.2.50. As solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas ou outro profissional legalmente habilitado, devem ser obedecidas e elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal.

14.2.51. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

14.2.52. Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

14.2.53. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Devem ser coletadas amostras sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos, em seguida, descartados.

14.2.54. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

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

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

14.2.57. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

14.2.58. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços e/ou de materiais empregados.

14.2.59. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

14.2.60. Acompanhar diariamente, por meio do Sistema de Gerenciamento Alimentar (SIGA), os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato.

14.2.61. É vedada a identificação prévia das refeições fornecidas diariamente pela CONTRATADA, salvo no caso de dietas especiais.

14.2.62. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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, conforme art. 116 da Lei Federal 14.133/2021.

14.2.63. Encaminhar para a CONTRATANTE, mensalmente, documentação que comprove o cumprimento do subitem 14.2.62, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal 14.133/20211.

14.2.64. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

14.2.65. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea d, art. 124 da Lei Federal 14.133/2021.

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

14.2.67. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer

mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

14.2.68. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

14.2.69. Participar de reuniões com a CONTRATANTE sempre que convocado, com vistas à tratativas que se refira a fiel e melhor execução do contrato.

14.2.70. Os dados contidos no modelo do Termo de Compromisso poderão sofrer alterações conforme as necessidades e/ou mudanças na Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública.

14.3. **Do Preposto:**

14.3.1. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato, nos termos do art. 118 da Lei Federal 14.133/2021, e conforme consta no subitem 13.4.3.

15. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, o contratado que:

15.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação.

15.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

15.1.3. Der causa à inexecução total da contratação.

15.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

15.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

15.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

15.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

15.1.8. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e execução do contrato.

15.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação.

15.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

15.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

15.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal 12.846/2013.

15.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

15.2.1. **Advertência** - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal 14.133/2021.

15.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 15.1.2 a 15.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal 14.133/2021.

15.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 15.1.8 a 15.1.12, bem como nos subitens 15.1.2 a 15.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal 14.133/2021.

15.2.4. **Multa** - quando aplicável, de acordo com o §3º do art. 156 da Lei Federal 14.133/2021, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta mesma Lei.

15.3. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.2 e 15.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no §7º, art. 156, da Lei Federal 14.133/2021.

15.4. 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 cobrada judicialmente, conforme §8º, art. 156, da Lei Federal 14.133/2021.

15.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no §9º, art. 156, da Lei Federal 14.133/2021.

15.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal 14.133/2021.

15.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8. 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 Federal 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.9. Em observância ao disposto no §1º, art. 156, da Lei Federal 14.133/2021, na aplicação das sanções serão considerados:

15.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

15.9.2. As peculiaridades do caso concreto.

15.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

15.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante.

15.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos nesta última Lei citada, conforme art. 159 da referida Lei de Licitações.

15.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento 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, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal 14.133/2021.

15.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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, conforme art. 161, da Lei Federal 14.133/2021.

15.13. 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 Federal 14.133/2021.

15.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

16. DETALHAMENTO DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIOS CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS

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

FICHA TÉCNICA – CARNES BOVINAS

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

FICHA TÉCNICA DE CARNES SUÍNAS

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

Preparações com Pernil						1

FICHA TÉCNICA DE AVES

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

FICHA TÉCNICA DE EMBUTIDOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Linguiça						1
Preparação com Hambúrguer						1

Preparação com Steak						1
Preparação com Almôndega						1
Preparação com Salsicha						1

FICHA TÉCNICA DE OVOS

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

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - DIVERSOS

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

Ensopados						2
Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes						2
Sautê						2
Assada						2
Refogados						2
Suflê						1
Fritos						1

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - FARINÁCEOS

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

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

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - MASSAS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Macarrão						3
						3
						1
Preparação com Lasanha						1

FICHA TÉCNICA DE ARROZ E FEIJÃO

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Arroz Simples						26
Arroz Composto						4
Feijão Simples						26
Feijão Composto (feijoada)						2
Feijão Tropeiro						1
Tutu						1

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

Receita	Componentes		Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve					10
		Almeirão					3
		Alface (crespa/americana/lisa)					10

		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula					6
Preparações com Legumes	Ralado Cru	Beterraba					8
		Cenoura					
	Picado Cru	Rabanete					
		Tomate					5
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)					2
	Picados Cozidos	Abóbora					14
		Baroa					
		Batata					
		Beterraba					
		Brócolis					
		Cenoura					
		Chuchu					
		Couve-flor					
		Ervilha					
		Milho Verde					
		Vagem					
Preparações com Frutas	Descascadas e Picadas	Laranja					
		Melancia					
Preparações Compostas		Salpicão					1

FICHA TÉCNICA SOBREMESAS/FRUTAS

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

FICHA TÉCNICA DOCES EM TABLETES

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

FICHA TÉCNICA DESJEJUM

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

FICHA TÉCNICA LANCHE DA TARDE

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

FICHA TÉCNICA - FRUTA JANTAR

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

FICHA TÉCNICA LANCHE NOTURNO

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

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA - INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE

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

CUSTO ALIMENTAR PER CAPITA - SERVIDORES

ITEM	VALOR	VALOR TOTAL
Almoço		
Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Salada		
Sobremesa		
Jantar		
Arroz		

Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Fruta		
Desjejum		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		
Lanche da Tarde		
Bebida (escrever)		
Pão com Margarina		
Lanche Noturno		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		

CUSTO ALIMENTAR CONSOLIDADO

	ITEM	VALOR
Indivíduo Privado de Liberdade	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
Custo Alimentar Total		
Servidor	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
	Lanche Noturno	
Custo Alimentar Total		

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITENS		SERVIDOR C/ICMS	SERVIDOR S/ICMS	INDIVÍDUO PRIVADO DE LIBERDADE S/ICMS
Custo Alimentar				
Descartáveis				
Descartáveis para preparo				
Mão de obra				
Material de limpeza				
Área física				
Equipamentos				
Utensílios				
Água e esgoto				
Energia elétrica (kw dia)				
Gás (kg)				
Controle de Pragas				
Análise Microbiológica				
Despesas com transportes				
Subtotal				
Benefícios e despesas indiretas	Benefícios			
	Despesas administrativas			
	Despesas Fiscais			
Total				
Desjejum				
Almoço				

Lanche			
Jantar			
Lanche Noturno (Servidores)			
Total			

- Devem ser incluídos na proposta comercial relativa à "mão de obra" todos os encargos incidentes, os custos relacionados aos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual que deverão ser entregues aos funcionários da fornecedora e às pessoas privadas de liberdade (art. 28, da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984).

- Não incidem encargos sociais sobre a remuneração devida às pessoas privadas de liberdade, conforme art. 28 e seguintes da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984.

- O BDI (Benefício e Despesas Indiretas) é composto por benefício (lucro), despesas indiretas (administração central e seguros) e despesas fiscais (PIS e COFINS para indivíduos privados de liberdade e PIS, COFINS e ICMS para servidores).

MÃO DE OBRA

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

- Devem ser incluídos na proposta comercial relativa à "mão de obra" todos os encargos incidentes, os custos relacionados aos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual que deverão ser entregues aos funcionários da fornecedora e às pessoas privadas de liberdade (art. 28, da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984).

- Não incidem encargos sociais sobre a remuneração devida às pessoas privadas de liberdade, conforme art. 28 e seguintes da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984.

DESPESAS FISCAIS

Impostos	Percentual	Valor

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

17. QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO

> Quantitativos Previstos de Consumo de cada unidade (responsável pelo preenchimento) - 12 (doze) meses.

UNIDADE I
SEM ICMS*

PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE				QUANTIDADE				INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Período
Desjejum	819		R$ -	4095	819	819	5733	R$ -	52	R$ -
Almoço	819		R$ -	4095	819	819	5733	R$ -	52	R$ -
Lanche	819		R$ -	4095	819	819	5733	R$ -	52	R$ -
Jantar	819		R$ -	4095	819	819	5733	R$ -	52	R$ -
		R$ -	R$ -					R$ -	364 dias	R$ -
									2 dias	R$ -
									366 dias**	R$ -
SEM ICMS										
PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE				QUANTIDADE				SERVIDORES/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Período
Desjejum	50		R$ -	250	25	25	300	R$ -	52	R$ -
Almoço	75		R$ -	375	25	25	425	R$ -	52	R$ -
Lanche	75		R$ -	375	25	25	425	R$ -	52	R$ -
Jantar	25		R$ -	125	25	25	175	R$ -	52	R$ -
Plantão	25		R$ -	125	25	25	175	R$ -	52	R$ -
		R$ -	R$ -					R$ -	364 dias	R$ -
									2 dias	R$ -
									366 dias**	R$ -
COM ICMS										
PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE				QUANTIDADE				SERVIDORES/DESCENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Período
Desjejum	50		R$ -	250	25	25	300	R$ -	52	R$ -
Almoço	75		R$ -	375	25	25	425	R$ -	52	R$ -
Lanche	75		R$ -	375	25	25	425	R$ -	52	R$ -
Jantar	25		R$ -	125	25	25	175	R$ -	52	R$ -
Plantão	25		R$ -	125	25	25	175	R$ -	52	R$ -
		R$ -	R$ -					R$ -	364 dias	R$ -
									2 dias	R$ -
									366 dias**	R$ -
							CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS			R$ -
							CUSTO TOTAL 12 MESES COM ICMS*			R$ -

*** Indivíduos Privados de Liberdade sem ICMS, conforme Decreto 48.589 de 22/03/2023.**

**** 366 dias refere-se à vigência contratual de 12 meses, computada de data a data (art. 183, inc. II. da Lei Federal 14.133/2021).**

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

17.1. A Proposta Comercial deverá ser preenchida conforme Anexo III do Edital.

18. COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA ALIMENTAÇÃO DOS INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE

PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE			Desjejum (R$)	Almoço (R$)	Lanche da Tarde (R$)	Jantar (R$)	
Matéria Prima	Alimentar		1,9935	4,9019	0,8855	4,0561	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	0,0300	1,0450	0,0300	0,5940	
		Descartáveis para Preparo	0,0056	0,0137	0,0025	0,0114	
		Materiais de Limpeza	0,1196	0,2941	0,0531	0,2434	
Mão-de-Obra			0,7089	1,7431	0,3149	1,4423	
Despesas Diversas	Área Física		0,0303	0,0745	0,0135	0,0617	
	Controle Integrado de Pragas		0,0016	0,0039	0,0007	0,0032	
	Equipamentos		0,0534	0,1314	0,0237	0,1087	
	Utensílios		0,0072	0,0176	0,0032	0,0146	
	Água e Esgoto		0,1263	0,3106	0,0561	0,2570	
	Energia		0,0250	0,0615	0,0111	0,0508	
	Gás		0,0638	0,1568	0,0283	0,1297	
	Análise Microbiológica dos Alimentos		0,0070	0,0172	0,0031	0,0142	
	Transporte		0,0327	0,0804	0,0145	0,0665	
Custo Total sem BDI			3,2048	8,8516	1,4403	7,0537	
BDI (Indivíduo Privado de Liberdade)	Despesas Indiretas		0,1862	0,5143	0,0837	0,4098	
	Lucro		0,2442	0,6743	0,1097	0,5374	
	PIS		0,0269	0,0742	0,0121	0,0591	
	COFINS		0,1240	0,3425	0,0557	0,2729	**Diária per capita**
Custo Total com BDI			**3,7900**	**10,4600**	**1,7000**	**8,3300**	**R$ 24,28**

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA ALIMENTAÇÃO DOS SERVIDORES

PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE			Desjejum (R$)	Almoço (R$)	Lanche da Tarde (R$)	Jantar (R$)	Lanche Noturno (R$)	
Matéria Prima	Alimentar		1,9935	6,7101	0,8855	5,8643	1,9935	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	0,0300	1,0450	0,0300	0,5940	0,0300	
		Descartáveis para Preparo	0,0056	0,0188	0,0025	0,0164	0,0056	
		Materiais de Limpeza	0,1196	0,4026	0,0531	0,3519	0,1196	
Mão-de-Obra			0,5028	1,6924	0,2233	1,4791	0,5028	
Despesas Diversas	Área Física		0,0303	0,1020	0,0135	0,0891	0,0303	
	Controle Integrado de Pragas		0,0016	0,0054	0,0007	0,0047	0,0016	
	Equipamentos		0,0534	0,1798	0,0237	0,1572	0,0534	
	Utensílios		0,0072	0,0242	0,0032	0,0211	0,0072	
	Água e Esgoto		0,0857	0,2884	0,0381	0,2521	0,0857	
	Energia		0,0170	0,0571	0,0075	0,0499	0,0170	
	Gás		0,0433	0,1456	0,0192	0,1273	0,0433	

	Análise Microbiológica dos Alimentos	0,0070	0,0235	0,0031	0,0205	0,0070	
	Transporte	0,0327	0,1100	0,0145	0,0962	0,0327	
Custo Total sem BDI		2,9296	10,8049	1,3180	9,1237	2,9296	
BDI (Servidor sem ICMS)	Despesas Indiretas	0,1702	0,6278	0,0766	0,5301	0,1702	
	Lucro	0,2232	0,8232	0,1004	0,6951	0,2232	
	PIS	0,0246	0,0906	0,0110	0,0765	0,0246	
	COFINS	0,1133	0,4180	0,0510	0,3530	0,1133	**Diária per capita**
Custo Total com BDI		**3,4600**	**12,7600**	**1,5600**	**10,7800**	**3,4600**	**R$ 32,02**
BDI (Servidor com ICMS)	Despesas Indiretas	0,1702	0,6278	0,0766	0,5301	0,1702	
	Lucro	0,2232	0,8232	0,1004	0,6951	0,2232	
	PIS	0,0246	0,0906	0,0110	0,0765	0,0246	
	COFINS	0,1133	0,4180	0,0510	0,3530	0,1133	
	ICMS	0,3174	1,1705	0,1428	0,9884	0,3174	**Diária per capita**
Custo Total com BDI		**3,7800**	**13,9300**	**1,7000**	**11,7700**	**3,7800**	**R$ 34,96**

- Estão incluídos na proposta comercial relativa à "mão de obra" todos os encargos incidentes, os custos relacionados aos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual que deverão ser entregues aos funcionários da fornecedora e às pessoas privadas de liberdade (art. 28, da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984).

- Não incidem encargos sociais sobre a remuneração devida às pessoas privadas de liberdade, conforme art. 28 e seguintes da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984.

- O BDI (Benefício e Despesas Indiretas) é composto por benefício (lucro), despesas indiretas (administração central e seguros) e despesas fiscais (PIS e COFINS para indivíduos privados de liberdade e PIS, COFINS e ICMS para servidores).

19. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

UNIDADE I										
SEM ICMS *										
PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE				**QUANTIDADE**				**INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE/DESCENTRALIZADO**		
				SEMANAL				**Custo**	**Número**	**Custo**
Item	**Quantidade**	**Valor unitário**	**Custo diário**	**Segunda a Sexta**	**Sábado**	**Domingo**	**Total**	**Semanal**	**Semanas**	**Período**
Desjejum	819	R$ 3,79	R$ 3.104,01	4095	819	819	5733	R$ 21.728,07	52	R$ 1.129.859,64
Almoço	819	R$ 10,46	R$ 8.566,74	4095	819	819	5733	R$ 59.967,18	52	R$ 3.118.293,36
Lanche	819	R$ 1,70	R$ 1.392,30	4095	819	819	5733	R$ 9.746,10	52	R$ 506.797,20
Jantar	819	R$ 8,33	R$ 6.822,27	4095	819	819	5733	R$ 47.755,89	52	R$ 2.483.306,28
		R$ 24,28	R$ 19.885,32					R$ 139.197,24	364 dias	R$ 7.238.256,48
									2 dias	R$ 39.770,64
									366 dias**	R$ 7.278.027,12
SEM ICMS										
PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE				**QUANTIDADE**				**SERVIDORES/DESCENTRALIZADO**		
				SEMANAL				**Custo**	**Número**	**Custo**
Item	**Quantidade**	**Valor unitário**	**Custo diário**	**Segunda a Sexta**	**Sábado**	**Domingo**	**Total**	**Semanal**	**Semanas**	**Período**

Desjejum	50	R$ 3,46	R$ 173,00	250	25	25	300	R$ 1.038,00	52	R$ 53.976,00
Almoço	75	R$ 12,76	R$ 957,00	375	25	25	425	R$ 5.423,00	52	R$ 281.996,00
Lanche	75	R$ 1,56	R$ 117,00	375	25	25	425	R$ 663,00	52	R$ 34.476,00
Jantar	25	R$ 10,78	R$ 269,50	125	25	25	175	R$ 1.886,50	52	R$ 98.098,00
L Noturno	25	R$ 3,46	R$ 86,50	125	25	25	175	R$ 605,50	52	R$ 31.486,00
		R$ 32,02	R$ 1.603,00					R$ 9.616,00	364 dias	R$ 500.032,00
									2 dias	R$ 3.206,00
									366 dias**	R$ 503.238,00
COM ICMS										
PRESÍDIO DE POUSO ALEGRE				**QUANTIDADE**				**SERVIDORES/DESCENTRALIZADO**		
				SEMANAL				**Custo**	**Número**	**Custo**
Item	**Quantidade**	**Valor unitário**	**Custo diário**	**Segunda a Sexta**	**Sábado**	**Domingo**	**Total**	**Semanal**	**Semanas**	**Período**
Desjejum	50	R$ 3,78	R$ 189,00	250	25	25	300	R$ 1.134,00	52	R$ 58.968,00
Almoço	75	R$ 13,93	R$ 1.044,75	375	25	25	425	R$ 5.920,25	52	R$ 307.853,00
Lanche	75	R$ 1,70	R$ 127,50	375	25	25	425	R$ 722,50	52	R$ 37.570,00
Jantar	25	R$ 11,77	R$ 294,25	125	25	25	175	R$ 2.059,75	52	R$ 107.107,00
L Noturno	25	R$ 3,78	R$ 94,50	125	25	25	175	R$ 661,50	52	R$ 34.398,00
		R$ 34,96	R$ 1.750,00					R$ 10.498,00	364 dias	R$ 545.896,00
									2 dias	R$ 3.500,00
									366 dias**	R$ 549.396,00
							CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS			**R$ 7.781.265,12**
							CUSTO TOTAL 12 MESES COM ICMS*			**R$ 7.827.423,12**

*** Indivíduos Privados de Liberdade sem ICMS, conforme Decreto 48.589 de 22/03/2023.**

**** 366 dias refere-se à vigência contratual de 12 meses, computada de data a data (art. 183, inc. II. da Lei Federal 14.133/2021).**

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

O custo estimado total da contratação é de **R$ 7.781.265,12 (sete milhões, setecentos e oitenta e um mil duzentos e sessenta e cinco reais e doze centavos) SEM ICMS e R$ 7.827.423,12 (sete milhões, oitocentos e vinte e sete mil quatrocentos e vinte e três reais e doze centavos) com ICMS**, conforme custos unitários apresentados na planilha acima.

19.1. Os cálculos dos preços de referência do presente processo foram elaborados com base na pesquisa de mercado realizada no mês de **junho de 2024**, estando compatível com os valores praticados no mercado e em consonância com o artigo 5º da Resolução SEPLAG nº 102, 29 de dezembro de 2022.

19.2. A pesquisa de mercado, realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal 14.133/2021, estará disponível para consulta dos interessados, na Diretoria de Nutrição, da Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar, localizada na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, 4.413, Edifício Minas, 5° andar, Bairro Serra Verde, Belo Horizonte/MG.

20. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei Orçamentária Anual relativa ao exercício vigente, Lei 24.678, de 17 de janeiro de 2024.

20.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: **1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.10.1.**

20.3. A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Belo Horizonte, 22 de agosto de 2024.

_____

Nome Elaborador: **Cláudia Maria Gonçalves Meira**

Masp: **1352634-8**

_____

Nome Aprovador: **Juliana Aparecida Pereira**

Masp: **1170061-4**

Documento assinado eletronicamente por **Juliana Aparecida Pereira**, **Diretor (a)**, em 22/08/2024, às 11:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

Documento assinado eletronicamente por **Claudia Maria Gonçalves Meira**, **Servidor(a) Público(a)**, em 22/08/2024, às 11:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **95526914** e o código CRC **D391F6D0**.

Referência: Processo nº 1450.01.0135603/2024-40 SEI nº 95526914