

PROCESSO Nº: 14/24
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/25

OBJETO: Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandejões e quentinhas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA.

PEDIDOS E RESPOSTAS AOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO

Prezados,

Considerando a apresentação de esclarecimentos e, mormente, de impugnação ao Instrumento Convocatório, o que ensejou alterações no Termo de Referência, informo que o PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 014/2024 UEMA–PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/MA, junto ao sistema COMPRAS.GOV será revogado. Desse modo, o novo certame será processado junto ao Portal de Compras Estado do Maranhão <<https://www.licitama.com.br/>>, conforme publicações e avisos divulgados em tal plataforma.

Sublinhe-se, ainda, que as respostas dos esclarecimentos/impugnações foram incorporadas ao novo Instrumento Editalício, ressaltando-se que outros pedidos de esclarecimento já foram publicizadas junto ao COMPRAS.GOV.

São Luís/MA, data do sistema e da assinatura eletrônica.

**KIANY
PEREIRA
COSTA:619270
07372**

Assinado digitalmente por KIANY PEREIRA
COSTA:61927007372
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado
Digital PF A3, OU=Presencial, OU=
45616309000149, OU=AC SyngularID
Multipla, CN=KIANY PEREIRA
COSTA:61927007372
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.03.27 15:51:56-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.0

**KIANY PEREIRA COSTA
PREGOEIRA - CSL/UEMA**



IMPUGNAÇÃO AO PREGÃO ELETRÔNICO N. 90115/2025 -SALIC/MA

À AUTORIDADE RESPONSÁVEL PELO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025 – SALIC/MA

SECRETARIA ADJUNTA DE LICITAÇÕES E COMPRAS ESTRATÉGICAS – SEAD/MA

IMPUGNANTE: Green Gastronomia Ltda., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 02.192.889/0001-81, com sede no Município de Macapá/AP, representada por seu representante ROBSON PACHECO PIMENTEL, RG: 4504451-PC/DF, CPF: 013.213.302-43, empresário, solteiro e residente na Rua Itupava, 141 – Alto da Glória

I – SÍNTESE FÁTICA.

A SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO, através da **Secretária Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas da Secretaria de Estado da Administração (SEAD/MA) Aline Pinheiro Vasconcelos**, publicou um Edital de Pregão Eletrônico objetivando a contratação de “**Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandejeões e quentinhas, assegurando alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA**”

De acordo com o edital:

- **Data da sessão:** 24 de setembro de 2025
- **Horário:** 10h00 (horário de Brasília)
- **Local/Sistema:** Portal de Compras do Governo Federal – [COMPRAS.GOV.BR](https://compras.gov.br)
- **Status atual:** Aguardando abertura das propostas

O Edital contém pontos críticos identificados pela Impetrante. Esses pontos **desalinham o instrumento convocatório de padrões técnicos e legais mínimos**, resultando em:

(I) SUBJETIVIDADE DE JULGAMENTO:

O edital contém cláusulas abertas, imprecisas e sem critérios técnicos claros, que não só permitem à Administração adotar interpretações pessoais no julgamento e na fiscalização, **como também deixam que cada licitante interprete o objeto de forma diferente ao formular sua proposta.**

Na fase de disputa: as empresas precificam objetos distintos, já que não existe padronização de fatores de correção, cardápio-base, métodos de medição ou parâmetros nutricionais. **Isso gera propostas incomparáveis, afetando a isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa.**

Na fase de execução: o fiscal passa a decidir com base em percepções subjetivas (“porção parecia menor”, “baixa aceitabilidade do prato”), sem instrumentos técnicos de aferição (balanças e termômetros por exemplo), o que abre margem para glosas arbitrárias e litígios.

(II) RISCO CONCRETO À VIDA E À SAÚDE PÚBLICA:

O edital apresenta omissões e exigências mal estruturadas que comprometem a segurança alimentar e nutricional das refeições a serem fornecidas. A ausência de critérios claros sobre **rastreabilidade dos insumos (SIF/SIE/SIM), guarda de amostras, planos de amostragem microbiológica, parâmetros de temperatura, segregação de balcões para vegetarianos/alérgicos** e metas nutricionais expõe a coletividade a riscos concretos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), **contaminação cruzada e eventos alérgicos graves.**



Na fase de fornecimento: sem rastreabilidade, **carnes e pescados de origem clandestina podem entrar no RU;** sem guarda de amostras, não há como rastrear surtos; sem parâmetros de cocção e conservação, alimentos podem ser servidos fora da faixa segura de temperatura, multiplicando bactérias.

No cardápio: ao impor pratos com camarão sem alternativa segura e permitir que vegetarianos sejam servidos no mesmo balcão das refeições convencionais, **o edital ignora protocolos básicos de gestão de alergênicos, colocando vidas em risco por contaminação cruzada.**

No aspecto nutricional: porções elevadas de proteína animal (200–300 g) e presença frequente de feijoada, vísceras e frituras, sem metas de energia, sódio, gordura e fibras, contrariam a própria promessa de **“alimentação balanceada”**, podendo gerar **desperdício e impactos negativos à saúde dos usuários.**

(III) PREJUÍZO À ADMINISTRAÇÃO E INSEGURANÇA JURÍDICA:

As falhas do edital não apenas criam riscos para os licitantes e usuários, mas também comprometem diretamente a própria Administração, que pode sofrer prejuízos financeiros, patrimoniais e jurídicos já na execução do contrato.

Na planejamento orçamentário: ao fixar porções elevadas (como 300 g de pescado por refeição) sem base técnica, o edital **induz ao desperdício e ao superdimensionamento de custos, o que contraria os princípios da economicidade e vantajosidade.** Recursos públicos podem ser gastos em refeições que sequer serão consumidas integralmente pelos alunos.

Na infraestrutura do RU: equipamentos são descritos como “novos” mas na verdade atualmente estão sucateados. Sem prever a vistoria dos equipamentos, a contratante pode **receber bens usados e obsoletos**, e, quando ocorrer falha, **não está claro se a responsabilidade é pela manutenção preventiva ou corretiva, se existirá substituições, se a manutenção será feita** com empresas especializadas ou não, não cita como os mesmos devem ser entregues no fim do contrato deixando possibilidades claras de **PREJUÍZOS PARA O ERÁRIO.** Sem regras de reposição, seguro e vida útil, **o patrimônio público fica exposto à deterioração e ao abandono.**

Na gestão contratual: A soma de cláusulas contraditórias e abertas instala um ambiente de insegurança jurídica, **nem a contratada sabe exatamente como será avaliada, nem a Administração tem clareza sobre como cobrar a execução.** Isso aumenta a probabilidade de **paralisações, rescisões antecipadas, aditivos emergenciais e judicialização.**

II – DO DIREITO.

O ato ilegal consubstancia-se na elaboração deficiente do edital, que deixou de estabelecer critérios técnicos claros e verificáveis para a formulação das propostas e para a fiscalização da execução contratual, a ausência de parâmetros como a definição expressa da base de cálculo das porções (peso cru ou pronto), a fixação de fatores de correção (FC/FR) e tolerâncias de pesagem, bem como a inexistência de cardápio-base padronizado, abre espaço para que cada licitante interprete o objeto de forma distinta e para que a Administração, posteriormente, realize o julgamento e a fiscalização de modo discricionário e subjetivo.

De igual modo, critérios como a exclusão de preparações por “baixa aceitabilidade” sem qualquer método ou índice objetivo reforçam a margem de arbitrariedade.

O ato ilegal se encontra de forma prática nos seguintes pontos:



A) Ausência de definição clara do cardápio a ser seguido, base de cálculo das porções (peso cru ou pronto), inexistência de fator de correção e falta de controle de procedência dos insumos:

A.1) Ausência de base de cálculo, fator de correção e conflitos na execução contratual:

O cardápio apresentado no termo de referência no seu item 6.14 (pag.35-37) quer demonstrar a forma que o serviço deveria ser prestado e a composição mínima de cada insumo: Gramagem necessária, tipos de proteínas, incidências e tipos de preparação. **Porém as descrições apresentadas não definem claramente se a gramagem do insumo que compõe o cardápio se refere ao peso cru ou pronto.** Ao formalizar uma proposta para o referido pregão o edital pode ser interpretado de forma distinta e a composição da **proposta muda de acordo com o entendimento de cada licitante.** Isso ocorre porque durante o processo de cocção dos alimentos, eles sofrem **alterações de peso e rendimento** entre o estado **cru** e o estado **pronto para consumo**, em razão de processos como **limpeza, retirada de ossos, peles, membranas** e principalmente **perda de água e gordura durante o cozimento**, um filé de peixe cru de 250 g pode pesar apenas 150 g depois de frito. Para isso existe o FC (Fator de correção) que serve para padronizar essa diferença, significa que é necessário **comprar mais produto cru** para se obter a quantidade pronta desejada, cumpre ilustrar, por oportuno, a gravidade da omissão editalícia acerca da definição se as porções de proteína animal devem ser aferidas em **peso cru ou pronto para consumo.**

No Termo de Referência, exige-se que cada refeição contenha **200 g de carne bovina**, sem qualquer esclarecimento quanto à base de medição. Diante disso, observa-se a seguinte situação:

- **Licitante A**, interpretando a exigência como **peso cru**, elabora sua proposta considerando o fornecimento de 200 g de carne por refeição. Após o preparo, em razão da perda natural de líquidos e gordura, **a porção efetivamente servida ao usuário reduz-se para cerca de 140 g. O preço ofertado, portanto, torna-se mais baixo, pois corresponde a um volume de insumo significativamente menor.**
- **Licitante B**, por sua vez, entende que o edital se refere a **peso pronto**, elaborando proposta que assegura 200 g de carne já preparado no prato do usuário. Para atingir essa quantidade, deve adquirir aproximadamente 280 g de carne crua por refeição, **o que eleva o custo unitário e o valor total da proposta.**

Esse quadro demonstra que, a partir da mesma cláusula editalícia, resultam **propostas economicamente incomparáveis**, uma vez que se baseiam em interpretações distintas do objeto. Em consequência, o julgamento torna-se **subjetivo e discricionário**, pois caberá ao pregoeiro decidir, sem critério objetivo previamente definido, qual interpretação prevalece.

Na fase de execução contratual, **a insegurança se agrava**: caso seja contratada a empresa que precificou em peso cru, a fiscalização poderá entender que as porções entregues não atendem à exigência de 200 g, aplicando **glosas, multas e sanções**, ainda que a contratada esteja cumprindo a interpretação literal do edital.

O Fator de correção é indispensável para apresentar de forma objetiva a perda (gramagem) aceitável que será servida ao consumidor final, ele é objeto atualmente de discursões calorosas entre empresas e administração pública.

Imagine-se, por exemplo, a situação em que se estipula que cada refeição deve conter **200 g de frango**. Ocorre que o edital não esclarece se essa medida corresponde ao **peso cru** ou ao **peso pronto para consumo**, tampouco estabelece o **fator de correção (FC)** aplicável.

Na execução contratual a empresa contratada fornece 200 g de frango cru por refeição. Após o preparo (grelhado/assado), em razão da perda natural de água e gordura, a porção final servida no prato do usuário apresenta aproximadamente **160 g**.

O fiscal do contrato, ao verificar a porção, entende que houve descumprimento da obrigação, porquanto o prato não alcançou os **200 g previstos no Termo de Referência**, e anuncia a aplicação de **glosa** sobre a medição. A contratada, por sua vez, defende que cumpriu integralmente a obrigação, pois forneceu exatamente os 200 g exigidos em sua forma crua, **ressaltando que não havia qualquer parâmetro objetivo no edital que determinasse a forma correta de aferição**.

Esse impasse evidencia a falha do instrumento convocatório: sem a devida definição de base de cálculo (peso cru ou pronto) e sem a fixação de fatores de correção oficiais, tanto o fiscal quanto a contratada passam a agir segundo **interpretações subjetivas e divergentes**, gerando **glosas arbitrárias, desequilíbrio econômico-financeiro e insegurança jurídica** na execução do contrato.

Por esse motivo de maneira habitual e indispensável, os editais que tratam de fornecimento de refeições sempre apresentam de maneira clara e objetiva como devem ser a base de cálculo das porções e o fator de correção, conforme exemplos de editais lançados recentemente:

RESTAURANTE UNIVERSITARIO DA UFPR – **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.075/2024** – O anexo E do instrumento convocatório deixa claro que o alimento deve ser servido levando em consideração a porção mínima PRONTA apresentada: **(anexo01)**



ANEXO E

PORÇÃO MÍNIMA PRONTA DE PRATOS PROTEICOS, SOBREMESAS ELABORADAS E FRUTAS ASER OFERTADA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, CONSIDERANDO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR

PRATOS PROTEICOS – CARNE BOVINA	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Almôndega ao sugo	2 un - 60g cada
Almôndega chinesa	110g
Barreado	150g
Bife à milanesa	110g
Bife à parmegiana	120g
Bife à rolê	110g
Bife/Tirinhas com molho - qualquer molho do receituário	100g
Bife de panela	100g
Bife grelhado	90g
Bolinho de carne	2 un – 55g cada

Da mesma forma segue de maneira objetiva o edital do **pregão eletrônico Nº 208/2025** para produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, destinado às Unidades Prisionais do Lote 358: Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa: **(anexo02)**

5.2.6. 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	
	Purê	Batata / Misto	2	
	Ensopados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame	2	



Quando se apresenta o fator de correção e índices de conversões não se estabelecem subjetividades, a interpretação é una e todos os concorrentes irão oferecer propostas com os mesmos parâmetros e cálculos. Por esse motivo a publicação dos índices elaborado pela Profª. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos – Nutrição – UFPR:

Alimentos	Fator de correção	Índice de Conversão
Farinha de trigo integral	1,0	-
Farinha de trigo refinada	1,0	-
Farinha Láctea	1,0	-
Fava	1,04 1,03	2,13
Fava fresca	2,94	-
Fécula de batata	1,0	-
Feijão branco	1,08	2,16
Feijão carioca	1,05	1,89
Fibra de trigo	1,0	-
Figo	1,27	-
Figo seco	1,03	-
Filé mignon	1,01 – 1,20 1,28*	-
Frango	2,38 2,05*	-
Fruta da condessa	1,33	-
Fruta-do-conde	1,33	-
Fubá	1,0	-
Funcho	1,07*	-
Geléia de frutas	1,0	-
Gengibre	1,54 1,11*	-
Gergelim	1,0	-
Germe de trigo	1,0	-
Goiaba	1,22	-
Grão-de-bico	1,13 1,03 1,02*	2,43

A.2) Impacto da ausência de exigência de SIF/SIE/SIM na proposta de preço:

No Termo de Referência, prevê-se o fornecimento de **carne bovina** para compor as refeições do Restaurante Universitário, mas o edital **não exige** que o produto venha com **certificação de inspeção oficial (SIF/SIE/SIM)** nem com documentação de origem.

- **Licitante A (cumpridor de normas sanitárias):**

Considera apenas fornecedores credenciados junto ao **Serviço de Inspeção Federal/Estadual/Municipal**, que entregam carnes devidamente registradas e com rastreabilidade. Esse tipo de produto, por obedecer a controles de qualidade, transporte e abate regular, apresenta **preço mais elevado** no mercado formal.

Assim, a proposta do Licitante A incorpora custos de conformidade sanitária (NF, transporte refrigerado, carimbo oficial).

- **Licitante B (mercado paralelo):**

Como o edital não exige SIF ou documento de origem, o concorrente pode se valer de fornecedores informais ou abatedouros sem inspeção oficial. Esse tipo de carne é significativamente **mais barato**, justamente por não cumprir exigências legais e sanitárias.

Dessa forma, a proposta do Licitante B é mais competitiva em preço, ainda que baseada em insumos de **origem clandestina** e de **alto risco sanitário**.

Como **Consequência prática, na formulação da proposta**: empresas sérias que comprem apenas de frigoríficos com SIF ficam em **desvantagem competitiva**, porque o edital **não criou parâmetro comum** para todos os licitantes e no **juízo**: a Administração pode adjudicar para a proposta mais barata, sem perceber que ela está baseada em insumos de origem **clandestina**, prejudicando a **isonomia** e a **seleção da proposta mais vantajosa**.

B) Métodos de fiscalização subjetivos, sem instrumentos técnicos de medição:

Os métodos de fiscalização constantes do edital são subjetivos porque não se apoiam em critérios técnicos previamente definidos, mensuráveis e verificáveis, mas sim em percepções pessoais dos fiscais ou em regras vagas que abrem espaço para interpretações divergentes.

O edital não prevê o uso de balanças aferidas, termômetros, planilhas de controle de temperatura e rendimento, que são as ferramentas técnicas adequadas para verificar o cumprimento das porções e das condições sanitárias. Na prática, o fiscal passa a avaliar “no olho” se a carne tem 200 g, se a comida está suficientemente quente ou se a salada está em temperatura adequada.

Um claro exemplo de subjetividade se apresenta na Planilha 2 deste edital, (pag.37) onde se declara uma observação preocupante:

Planilha 2: Frequência para composição do cardápio do prato principal (Jantar)

COMPONENTE	FREQUÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne Bovina	1 a 2 vezes / semana	Assada, Guisada, Frita, Moída, Bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes / semana	Grelhado, Assado, Cozido, Empanado	Peito de frango, Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso
Peixe	Quinzenal	Frito, Assado e Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	Quinzenal	Assado, Cozido e Frito	Carré suíno, lombo, pernil, calabresa. A opção calabresa poderá ser servida no máximo 1 vez / mês.
Fígado	1 vez na semana	Cozido e Grelhado	Fígado bovino
Feijoada Completa	1 vez na semana	Feijoada	Charque, bacon, costela salgada, pé salgado, lombo suíno, paio, feijão preto de 1ª (primeira) qualidade.

Observação: Para todas as preparações será testada a aceitação do comensal. Para aquece-las com baixa aceitabilidade será solicitada sua retirada do cardápio.

O edital autoriza retirar preparações por “baixa aceitabilidade”, mas não define método, índice ou gatilho numérico para mensurar a rejeição dos pratos, sem aplicar métodos reconhecidos (como o Índice de Resto-Ingestão – IRI, calculado por percentual de sobra limpa em relação ao total produzido), a decisão fica a cargo da opinião do fiscal ou de relatos isolados de usuários.

A subjetividade se torna fonte de litígios quando cada fiscal pode adotar critérios distintos em momentos diferentes, cria-se um ambiente de insegurança jurídica, a mesma preparação pode ser considerada “adequada” por um fiscal e “deficiente” por outro, o que leva a glosas, multas e discussões administrativas ou judiciais infundáveis.

Suponha que o cardápio preveja frango com quiabo, parte dos alunos não consome o prato e o fiscal, sem aplicar qualquer índice técnico, decide que houve “baixa aceitabilidade”, determinando a retirada do item e aplicando glosa no pagamento.

A contratada contesta, pois o edital não fixou parâmetros objetivos, como o Índice de Resto-Ingestão (IRI). Assim, a decisão baseou-se apenas em impressão pessoal do fiscal, criando insegurança jurídica e o pior, **MODIFICANDO O CARDÁPIO APRESENTADO PARA COMPOSIÇÃO DE PREÇO**, isso significa que a **composição de preços apresentada no pregão** deixa de corresponder ao objeto efetivamente contratado.



No pregão, cada licitante formula sua proposta com base no **cardápio oficial constante do Termo de Referência**, calculando custos de insumos, mão de obra e logística a partir desse ciclo de refeições, se, no curso da execução, o fiscal **suprime arbitrariamente um prato ou substitui por outro**, altera-se a **base econômica da proposta vencedora**.

Isso configura uma **modificação unilateral do objeto licitado**, sem previsão legal adequada, afetando o **equilíbrio econômico-financeiro**.

Na **prática**, o contratado passa a executar um cardápio **diferente daquele precificado**, podendo sofrer perdas (se substituído por prato mais caro) ou ser acusado de enriquecimento sem causa (se substituído por prato mais barato) e a Administração, por sua vez, corre risco de ter o contrato questionado por **violação da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo**, além de abrir espaço para **ações de reequilíbrio ou judicialização**.

Desta forma, a retirada de pratos pelo fiscal, sem critério objetivo e sem previsão no edital, **muda o próprio objeto econômico da licitação**, tornando inválida a comparação de preços feita no pregão.

II.1 - DA VIOLAÇÃO À ISONOMIA E AO JULGAMENTO OBJETIVO

Analisadas as violações apresentadas, a lei é clara e não deixa dúvidas que a autoridade coatora atenta contra o art. 5º da Lei nº 14.133/2021 (e o art. 3º da [Lei nº 8.666/1993](#)), que consagra os princípios da **isonomia, do julgamento objetivo e da vinculação ao instrumento convocatório**, vejamos:

Art. 5º da Lei nº 14.133 | Nova Lei De Licitações, de 01 de abril de 2021:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os **princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade** e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução as Normas do Direito Brasileiro).

Para deixar ainda mais claro o art. 53. Descreve de maneira ainda mais contundente que:

[Art. 53](#). Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

[§ 1º](#) Na elaboração do parecer jurídico, o órgão de assessoramento jurídico da Administração deverá:

[I-](#) apreciar o processo licitatório **conforme critérios objetivos prévios** de atribuição de prioridade;

[II-](#) redigir sua manifestação em linguagem simples e compreensível e **de forma clara e objetiva, com apreciação de todos os elementos indispensáveis à contratação e com exposição dos pressupostos de fato e de direito levados em consideração na análise jurídica**;



A essência da lei apresentada é garantir que a escolha da proposta mais vantajosa não seja fruto de uma análise pessoal ou de interpretações ambíguas, mas sim o resultado da aplicação de regras objetivas e uniformes a todos os concorrentes. Para tanto, o edital, como "lei interna" da licitação, deve ser um instrumento de clareza e não de confusão.

Nos fatos e no direito apresentado se resta comprovado a VIOLACAO da lei 14.133/2021 e os princípios supremos do âmbito das licitações públicas:

1. **Violação da Isonomia:** Licitantes diferentes formularão suas propostas com base em premissas distintas. Aquele que cotar o preço com base no peso cru (sem considerar as perdas do cozimento) apresentará um valor artificialmente menor em comparação com aquele que, de forma mais diligente, calcular o custo com base no peso final (pronto), incluindo o fator de correção. A competição deixa de ser justa, pois as propostas não são comparáveis.
2. **Comprometimento do Julgamento Objetivo:** A comissão de licitação ou o pregoeiro se depara com um dilema insolúvel. Como comparar propostas que partiram de bases de cálculo diferentes? Qualquer decisão será, em alguma medida, subjetiva, pois não há um critério unívoco no edital para determinar qual interpretação é a correta. O julgamento deixa de ser objetivo e passa a ser arbitrário.

Todas as provas inequívocas apresentadas no mandamus são elementos cruciais para demonstrar os vícios editalícios e ilegalidade que se consolida no instrumento convocatório evidenciando o DIREITO LÍQUIDO E CERTO NECESSARIO.

C) Da ausência de matriz de alocação de risco

O edital em exame também não apresenta matriz de alocação de risco, instrumento OBRIGATORIO previsto na Lei nº 14.133/2021, art. 22, §3º e 92 inciso IX, que determina que os editais de licitação deverão indicar a alocação objetiva dos riscos entre as partes quando for o caso e **neste caso especialmente se trata de contratação de valor elevado, de maior vulto, de execução complexa e tratamento direto com a saúde alimentar**, vejamos:

Lei nº 14.133 | Nova Lei De Licitações:

Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:

IX - a matriz de risco, quando for o caso;

Art. 22 da Lei nº 14.133 | Nova Lei De Licitações, de 01 de abril de 2021:

§ 1º A matriz de que trata o caput deste artigo deverá promover a alocação eficiente dos riscos de cada contrato e estabelecer a responsabilidade que caiba a cada parte contratante, bem como os mecanismos que afastem a ocorrência do sinistro e mitiguem os seus efeitos, caso este ocorra durante a execução contratual. (...)

§ 3º Quando a contratação se referir a obras e serviços de grande vulto ou forem adotados os regimes de contratação integrada e semi-integrada, o edital obrigatoriamente contemplará matriz de alocação de riscos entre o contratante e o contratado.

A matriz de risco tem a função de definir, de forma clara e prévia, quais riscos cabem à Administração e quais à contratada, prevenindo discussões posteriores e assegurando o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

Sem essa previsão, instala-se insegurança jurídica, pois não há clareza sobre quem arca com os custos de manutenção, reposição e seguro de equipamentos, faltam definições sobre riscos operacionais relevantes, como desperdício de insumos por falhas estruturais do RU, surtos alimentares decorrentes de fornecimento da própria UEMA, ou ainda necessidade de paralisações por reformas e adequações sanitárias;



Abre-se margem para a Administração transferir unilateralmente à contratada, riscos que não lhe caberiam, violando os princípios da isonomia, da segurança jurídica e do equilíbrio contratual.

Se compromete a vantajosidade da contratação, já que os licitantes, diante da incerteza, tendem a inflar os preços ofertados como forma de se proteger contra riscos indefinidos e **fica evidente a afronta aos artigos 22 e 92 da nova lei de licitações e as provas inequívocas apresentadas são elementos cruciais para demonstrar os vícios editalícios e ilegalidade que se consolida no instrumento convocatório evidenciando mais uma vez o DIREITO LÍQUIDO E CERTO NECESSARIO.**

II.2 – DO RISCO A SAUDE PUBLICA

O ato ilegal reside na omissão do edital em prever requisitos sanitários mínimos e parâmetros técnicos de segurança alimentar, ao deixar de exigir a rastreabilidade de produtos de origem animal (SIF/SIE/SIM), a guarda de amostras e plano de amostragem microbiológica, a definição de temperaturas e tempos de exposição para alimentos prontos, bem como ao permitir a contaminação cruzada (vegetarianos servidos no mesmo balcão dos pratos comuns) e impor no cardápio ingrediente altamente alergênico (camarão) sem alternativa segura.

O ato ilegal se encontra de forma prática nos seguintes pontos:

A) Contaminação cruzada e o risco coletivo de morte

No termo de referência anexo ao edital onde se trata da descrição do serviço que será prestado, o item 6.14.10 obriga o fornecedor incluir em seu cardápio alimentos considerados pela legislação como alergênicos, vejamos na página 36:

6.14.9. Purê - porção 30 gramas. Em conformidade com o principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum/abóbora ou outro. Para o preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1ª qualidade.

6.14.10. **Vatapá- porção 45 gramas.** Em conformidade com o principal. O vatapá será **composto no mínimo de camarão seco**, trigo, dendê e leite de coco.

O risco a vida está no sentido de que esses Alimentos possuem grande probabilidade de causar alergia graves em indivíduos e se não houver um atendimento imediato pode levar até a morte. Porém o edital não apresenta alternativas de substituição para pessoas que não podem se alimentar desses insumos e ainda mais perigoso, não restringe o servimento destes no mesmo balcão em que seriam servidos alimentos tradicionais.

Um exemplo cotidiano seria durante a execução do contrato, em um dia de cardápio regional, o restaurante universitário serve vatapá com camarão no mesmo balcão onde também estão dispostas as opções vegetarianas e acompanhamentos. Um estudante, alérgico a crustáceos, serve arroz, salada e farofa acreditando que estariam livres de risco. No entanto, devido ao uso da mesma concha e respingos do preparo com camarão, ocorre contaminação cruzada, poucos minutos após ingerir a refeição, **o aluno apresenta reação alérgica grave, com inchaço na garganta e dificuldade respiratória. A situação exige atendimento médico imediato e poderia evoluir para óbito.**

Esse exemplo mostra, de forma prática, como a falta de exigências claras no edital sobre segregação de balcões, alternativas seguras a alergênicos e guarda de amostras para rastreio expõe diretamente a comunidade acadêmica a risco real e evitável à saúde pública.

Esse episódio exemplifica como a **ausência de segregação de balcões e utensílios prevista no edital expõe o público vegetariano a contaminação cruzada e ao consumo involuntário de alimentos de origem animal**, contrariando tanto sua opção alimentar quanto princípios de respeito e segurança na prestação do serviço, porém no mesmo termo de referência no item 6.25 fica estabelecido que os alimentos vegetarianos devem ser servidos no mesmo balcão que os tradicionais, vejamos na página 39:



6.25. O serviço para os vegetarianos será servido no mesmo balcão em que será servida a comida para os demais comensais;

6.26. O controle de acesso dos comensais ocorrerá através de catraca;

6.27. A CONTRATANTE vai subsidiar 100%(cem por cento) das refeições servidas no refeitório.

Essas falhas contrariam diretamente o art. 196 da Constituição Federal:

Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas **que visem à redução do risco de doença e de outros agravos** e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Licitar **alimentação coletiva** sem amarrar **requisitos sanitários objetivos normaliza o risco e inverte o dever constitucional de prevenção.**

B) Risco de entrada de insumos clandestinos e contaminados

E deste modo no entendimento de nossa carta magna os decretos e resoluções edificam critérios rigorosos para proteger e reduzir o risco de doenças alimentares e rastrear os produtos de origem animal com o intuito de coibir a comercialização de produtos clandestinos e beneficiamento não monitorado como o **RIISPOA (Decreto 9.013/2017) que trata a Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal:**

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o **regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional, de que trata este Decreto, são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. **A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.**

E logo mais a **Lei nº 1.283/1950** (Inspeção de Produtos de Origem Animal):



Art 1º É estabelecida a **obrigatoriedade da prévia fiscalização**, sob o ponto de vista industrial e sanitário, **de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis**, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados. as Resoluções da ANVISA – RDC 216/2004, RDC 275/2002, RDC 331/2019 e IN 60/2019, configurando risco direto de doenças transmitidas por alimentos, intoxicações e eventos alérgicos graves.

C) Falta de previsão de requisitos sanitários parâmetros técnicos para fiscalizar

Limitar-se a exigir “cumprimento da legislação sanitária” **sem parâmetros mensuráveis transfere à execução escolhas técnicas que devem estar de maneira objetiva no edital. Porém novamente esses parâmetros foram violados quando não são demonstrados com rigorosidade.**

Não estamos tratando de uma contratação que aceita erros, dentro do cenário de fornecimento de alimentação um erro pode provocar um grande problema sanitário na comunidade acadêmica, por esse motivo foram estabelecidas inúmeras resoluções sendo estas:

ANVISA:

- **RDC 216/2004** – Manipulação, **temperatura/tempo**, higienização e **prevenção de contaminação cruzada**.
- **RDC 275/2002** – **Listas de verificação** e obrigatoriedade de procedimentos operacionais padrões;
- **RDC 331/2019 + IN 60/2019** – **Padrões microbiológicos** de alimentos e diretrizes de **amostragem**;

Licitar **alimentação coletiva** sem amarrar **requisitos sanitários objetivos normaliza o risco e inverte o dever constitucional de prevenção.**

D) Falta de previsão de requisitos sanitários parâmetros técnicos para fiscalizar

O próprio instrumento convoca “**alimentação balanceada**”, mas o Termo de Referência lista preparações como **frituras, feijoada, embutidos (ex.: calabresa) e vísceras, sem qualquer limite de frequência, metas nutricionais (kcal, sódio, gorduras, fibras)** ou método de aferição o que cria um **vácuo técnico que permite qualquer cardápio “cabem” no objeto.**

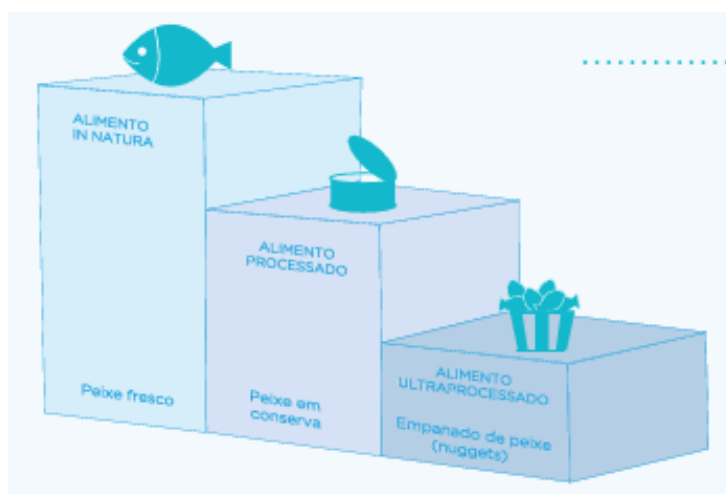
Planejamento, vantajosidade e eficiência: um objeto que exige “balanceado”, porém não define padrões mínimos de qualidade nutricional, compromete a vantajosidade (qualidade técnica) e a própria economicidade no pós-contrato (custos futuros de saúde e trocas de cardápio).

O RU universitário esta, por si, vinculado a **farta normatização pública contemporânea** que **objetiva** o que o Estado brasileiro entende por refeição adequada e saudável e que a Administração pode e deve usar **como baliza técnica** do edital, como por exemplo o **GUIA ALIMENTAR PARA A POPULACAO BRASILEIRA - MS/2014** criado pelo ministério da saúde e em **anexo03** desse documento. Vejamos o que diz a página 43 desse guia:

Alimentos ultraprocessados têm composição nutricional desbalanceada: Os ingredientes principais dos alimentos ultraprocessados fazem com que, com frequência, eles sejam ricos em gorduras ou açúcares e, muitas vezes, simultaneamente ricos em gorduras e açúcares. é comum que apresentem alto teor de sódio, por conta da adição de grandes quantidades de sal, necessárias para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor, ou mesmo para encobrir sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultra processamento.

Alimentos ultraprocessados tendem a ser muito pobres em fibras, que são essenciais para a **prevenção de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer**. A ausência de fibras decorre da ausência ou da presença limitada de alimentos in natura ou minimamente processados nesses produtos. essa mesma condição faz com que os alimentos ultraprocessados sejam **pobres também em vitaminas, minerais e outras substâncias** com atividade biológica que estão naturalmente presentes em alimentos in natura ou minimamente processados.

E como o termo de referência não deixa claro a **FICHA TECNICA** (moldes da preparação) e nem impõe limites de uso em alimentos processados, frituras e gorduras, podemos encontrar o seguinte caso prático:



O licitante pode escolher qual tipo de peixe poderá fornecer, se ele oferecer o peixe fresco (in natura e saudável) ou nuggets (frito e ultraprocessado) de acordo com o edital não haverá nenhuma implicação do direito, o que não se aproxima quando se fala de parâmetros legais estabelecidos no próprio ESTADO DO MARANHÃO:



LEI Nº 10.152, DE 29 DE OUTUBRO DE 2014. Dispõe sobre o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Maranhão, com vista a assegurar o direito humano à alimentação adequada, revoga as Leis 8.541, de 26.12.2006, e 8.631, de 22.06.2007, e dá outras providências.

Art. 1º A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, **devendo o Poder Público adotar todas as políticas e ações que se façam necessárias para assegurar, promover e garantir que todos estejam livres da fome, da má alimentação, má nutrição e tenham acesso à alimentação adequada.**

DA EXIGIBILIDADE DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA Art. 21. A alimentação adequada, como um direito humano fundamental e corolário dos direitos à dignidade humana e da liberdade, é um direito subjetivo público universal, auto-aplicável, abso luto, indivisível, intransmissível, inalienável, irrenunciável, interdependente e interrelacionado, imprescritível e de natureza extrapatrimonial e se exerce mediante:

III - inclusão nos programas e ações de segurança alimentar nutricional.

A administração decorre de riscos no que diz respeito a processos administrativos quando viola esse direito:

Art. 23. **A violação do direito humano à alimentação adequada** a que se refere esta Lei será apurada em processo administrativo, que terá início mediante:

I - reclamação do ofendido ou seu representante legal; II - ato ou ofício de autoridade competente; III - comunicado de organizações não-governamentais de defesa da cidadania e direitos humanos; IV - comunicado dos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional estadual ou municipais.

II.3 - VIOLAÇÃO DOS PRINCÍPIOS BASILARES DA LEI DE LICITAÇÕES E DANO AO ERÁRIO

O ato ilegal decorre da omissão de cláusulas contratuais essenciais e da imprecisão de responsabilidades no edital como equipamentos descritos como novos sem previsão de vistoria prévia, ausência de regras claras sobre manutenção, reposição, seguro e vida útil do acervo do restaurante universitário e informações inverídicas a respeito do estado atual destes.

No item 6.21 do edital, se estabelece que CONTRATADA ficara responsável pela manutenção dos equipamentos:

6.21. A CONTRATADA ficará responsável por:

6.21.1. Manutenção dos equipamentos usados na prestação do serviço;

E em seu item 6.28, traz uma lista de equipamentos a serem disponibilizados para uso, dentre esses estão:

15	Estante em aço inox com 3 prateleira	01	70487
16	Estrado em aço inox	03	Sem tombamento
17	Forno Elétrico Industrial com 3 (três) câmaras, MAFRAN	02	142361, 9227
18	Forno Combinado LTedesco	01	142931
19	Frigideira Basculante Industrial, elétrica, com uma cuba, BRASINOX	02	142509 e uma sem tombamento
20	Compressor da câmara frigorífica	02	Sem tombamento

Observação: Todos os itens elencados serão disponibilizados pela Contratante para uso da Contratada, são novos e em bom estado de conservação.

Ocorre que no item citado existe outra declaração preocupante, que expõe uma observação de que **TODOS os equipamentos disponibilizados são NOVOS e em bom estado de conservação onde, porém, se FALTA COM A VERDADE** haja vista os mesmos equipamentos foram oferecidos no pregão eletrônico n. 001/2023 – CSL que se tratava do mesmo objeto deste certame atual e que gerou o CONTRATO N.º 033/2023-UEMA em **anexo04**.

Esse contrato está em vigor atualmente e os **equipamentos supracitados estão sendo utilizados desde o início da contratação da empresa que aconteceu em 16 de junho de 2023** precisamos ressaltar que eles já estavam no restaurante universitário antes dessa contratação que ocorreu há mais de 02 (dois) anos conforme se demonstra no edital anterior **anexo04**.

Mais do que elementos fundamentados, **NOSSA EMPRESA detém o contrato e administra a cozinha do restaurante universitário ATUALMENTE e esses equipamentos estão sendo utilizados há mais de 10 anos e isso pode ser apurado pelas fotos a seguir que mostram o número de tombamento dos equipamentos e o estado atual deles:**

- 1- Forno Elétrico Industrial com 3 (três) câmaras, MAFRAN (item 17 da planilha de equipamentos do TR), tombada sob o número **9227**:



- 2- Frigideira basculante industrial BRASINOX (item 19 da planilha de equipamentos do TR), tombada sob o número **142509**:



Fora os equipamentos mencionados acima, vários outros foram encontrados em estado de manutenção precária conforme fotos:





Pasme, NÃO RESTAM DÚVIDAS de que as inverdades trazidas no edital **ferem de morte os princípios centrais do pregão que são publicidade, eficiência, economicidade** e o dever de descrição fiel do objeto no TR.

A informação falsa ou imprecisa distorce a disputa (alguns licitantes podem precificar manutenção real; outros, acreditar que os equipamentos são novos), contrariando o julgamento objetivo e a ampliação da disputa.

Sobre a economicidade: ao mascarar o estado dos bens, o TR onera indevidamente a futura contratada (que embute custos de manutenção corretiva pesada) e gera risco de danos ao erário (contratos litigiosos, paralisações e reequilíbrios), contrariando o objetivo legal de obter a proposta mais vantajosa.

Por fim, não expõe se a manutenção dos equipamentos deve ser preventiva ou corretiva, com empresas especializadas ou não, **não cita como os mesmos devem ser entregues no fim do contrato deixando possibilidades claras de PREJUÍZOS PARA O ERÁRIO.**

As provas inequívocas apresentadas são elementos cruciais para demonstrar os vícios editalícios e ilegalidade que se consolida no instrumento convocatório evidenciando mais uma vez o DIREITO LÍQUIDO E CERTO NECESSARIO que se consolida no entendimento apresentado pelo TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIAO através da sumula 177:

TCU Sumula 177 - A **definição precisa** e suficiente do objeto licitado constitui regra indispensável da competição, até mesmo como pressuposto do postulado de igualdade entre os licitantes, do qual é subsidiário o **princípio da publicidade**, que envolve o **conhecimento, pelos concorrentes potenciais das condições básicas da licitação**, constituindo, na hipótese particular da licitação para compra, **a quantidade demandada uma das especificações mínimas e essenciais à definição do objeto do pregão.**

À luz desse enunciado e do art. 5º da Lei 14.133/2021, a inserção, no edital, de informação inverídica qualificar como “novos” os equipamentos tombados que, na realidade, são usados há anos vicia o instrumento convocatório e compromete a isonomia ao falsear premissas técnicas e econômicas essenciais.

O vício quebra o planejamento (porque desorganiza o ETP/TR e a modelagem do certame), frustra a transparência (publicidade sem veracidade é desinformação), agride a probidade administrativa em seu núcleo de honestidade, lealdade institucional, boa-fé e veracidade informacional, deveres positivos da Administração de dizer a verdade aos particulares, viola a moralidade administrativa (por contrariar padrões éticos e a finalidade pública, induzindo os licitantes em erro) e macula o julgamento objetivo, pois as propostas deixam de ser cotejadas com base em condições uniformes e verdadeiras.

Em suma, rotular como “novo” o que é antigo distorce a formação de preços, afeta a competitividade e impõe a retificação do edital, com reabertura dos prazos, ou, se insanável, a anulação do procedimento.



V - DA TEMPESTIVIDADE:

O Edital estabelece em seu item:

4.1 que **até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura** da sessão pública, qualquer pessoa poderá **impugnar este Edital** ou solicitar esclarecimentos sobre os seus termos concorde preceito do art. 164 da Lei Federal 14.133/2021.

4.2. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos deverão ser exclusivamente por meio eletrônico, encaminhada através do e-mail "licitacao.salic@sead.ma.gov.br", com cópia para "licitacao.pe@uema.br", por petição dirigida à UEMA, de segunda a sexta-feira, sob pena de não conhecimento da impugnação.

VI - DOS PEDIDOS:

Diante do exposto, requer:

IV - DO PEDIDO

Diante do exposto, a Impugnante requer:

1. O acolhimento da presente impugnação, com a suspensão do pregão para **retificação do edital** para corrigir as irregularidades apontadas, especialmente:
 - Definição clara das bases de cálculo das porções (peso cru/pronto) e fixação de fatores de correção;
 - Exigência de rastreabilidade dos insumos (SIF/SIE/SIM), guarda de amostras e plano de amostragem microbiológica;
 - Previsão de matriz de alocação de riscos;
 - Correção das informações sobre equipamentos, incluindo regras de manutenção, reposição e seguro;
 - Estabelecimento de critérios objetivos de aceitabilidade e parâmetros nutricionais mínimos;
 - Segregação adequada de balcões e alternativas seguras para alergênicos.
2. **Caso não sanadas as falhas**, que seja determinada a **anulação do edital**, em respeito aos princípios da legalidade, vantajosidade e isonomia.

São Luís/MA, 19 de setembro de 2025.

Termos em que pede Deferimento,



Documento assinado digitalmente
ROBSON PACHECO PIMENTEL
Data: 19/09/2025 16:47:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Robson Pacheco Pimentel
Sócio Administrador
Servi Gastronomia Ltda



ANEXO E

PORÇÃO MÍNIMA PRONTA DE PRATOS PROTEICOS, SOBREMESAS ELABORADAS E FRUTAS ASER OFERTADA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, CONSIDERANDO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR

PRATOS PROTEICOS – CARNE BOVINA	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Almôndega ao sugo	2 un - 60g cada
Almôndega chinesa	110g
Barreado	150g
Bife à milanesa	110g
Bife à parmegiana	120g
Bife à rolê	110g
Bife/Tirinhas com molho - qualquer molho do receituário	100g
Bife de panela	100g
Bife grelhado	90g
Bolinho de carne	2 un – 55g cada
Carne/Picadinho com legumes (carne ao curry com batata, goulash, picadinhocaipira, picadinho especial)	150g (100g de carne)
Carne/Picadinho com molho (carne de panela, ao sugo, com vinho, com molhode ervilha, com molho de ervilha e cenoura)	140g (100g de carne)
Carne moída refogada/Com ervas	110g
Carne moída com molho (ao sugo, com molho de ervilha, molho de ervilha e cenoura)	140g
Carne moída refogada com legumes/Com batata	150g (100g de carne)
Churrasco – contra filé sem osso	100 g
Costela assada	110g
Quibe frito/Quibe assado de forma	120g
Croquete recheado frito/Quibe recheado frito/Quibe de forma recheado assado	130g
Estrogonofe de carne	150 g
Kafta de forno/Kafta na chapa	110g
Kafta recheada	120 g
Lasanha à bolonhesa	200g (90g de carne)
Madalena de carne/Quiche de carne	160g (90g de carne)
Nhoque à bolonhesa	180g (90g de carne)
Panqueca de carne	150g (90g de carne)
Pastel de carne	130g (90g de carne)
Posta ao molho/Posta recheada	100 g
Rocambole de carne	120 g
Tirinhas de carne com legumes	140g (90g de carne)

Obs: Todos os itens devem ser preparados artesanalmente na unidade.



PRATOS PROTEICOS – CARNE SUÍNA	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Bisteca ao molho - qualquer molho do receituário (preparado na chapa)	110g (100g de bisteca)
Bisteca grelhada (preparado na chapa)	100g
Copa lombo grelhado (preparado na chapa)	90g
Copa lombo ao molho - qualquer molho do receituário (preparado na chapa)	100g (90g de copa lombo)
Feijoada (15% de lombo, 20% de músculo, 15% de linguiça, 10% de costelinha e 10% de charque)	250g
Lombo assado ao molho (em peça)	90g
Lombo assado com abacaxi (em peça)	100g (90g de lombo)
Pernil suíno em cubos ao molho - qualquer molho do receituário	130g (110g de pernil)
Pernil suíno em peça ao molho - qualquer molho do receituário	110g
Puchero	140g (80g de pernil)

Obs: Todos os itens devem ser preparados artesanalmente na unidade.

PRATOS PROTEICOS - FRANGO	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Frango chinês (cubos de frango)	150g (100g de frango)
Cubos de frango com cebola e bacon/Frango xadrez	130g (100g de frango)
Cubos/Isclas de frango aceboladas (preparado na chapa)	110g (100g de frango)
Cubos/Isclas de frango ao molho - qualquer molho de receituário	120g (100g de frango)
Empadão/Torta de frango (com 90 g de carne)	200g (90g de frango)
Estrogonofe/Fricassê de frango	150g (100g de frango)
Espetinho de frango à milanesa	120g (100g de frango)
Espetinho de frango grelhado	110g (100g de frango)
Filé de frango grelhado	100g
Filé de frango à milanesa	120g (100g de frango)
Filé de frango à parmegiana	130g (100g de frango)
Filé de frango ao molho - qualquer molho do receituário	110g (100g de frango)
Frango (à dorê, americano, assado, crocante, frito)	150g
Frango gratinado/Frango ao molho - qualquer molho do receituário	160g (150g de frango)
Lasanha de frango (com 90 g de carne)	200g (90g de frango)
Panqueca de frango (com 90 g de carne)	150g (90g de frango)

Obs: Todos os itens devem ser preparados artesanalmente na unidade.



PRATOS PROTEICOS - PEIXES

PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Croquete de peixe frito	2 un – 60g cada
Peixes empanados fritos	100 g
Peixes assados com molho (à escabeche, em camadas)	120 g

Obs: Todos os itens devem ser preparados artesanalmente na unidade.

Obs.: Nos dias em que for servido peixe empanado frito, deverá ser servido molho ou limão para acompanhar.

PRATOS PROTEICOS – A BASE DE OVOS

PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Omelete de forma	150g
Ovos cozidos	2 un – 45g cada
Ovo à pizzaiolo	90g
Ovo à portuguesa	100g
Ovo à provençal	100g
Ovos mexidos - café da manhã	40g
Ovos fritos	2 un – 40g cada

Obs: Todos os itens devem ser preparados artesanalmente na unidade.

PRATOS PROTÉICOS – VEGETARIANOS

PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Abobrinha à rolê com pasta de leguminosa-PTS	170g
Abobrinha/Batata recheada com leguminosa-PTS	200g
Almôndega de leguminosa-PTS ao sugo	2 un - 70g cada
Berinjela à rolê com pasta de leguminosa-PTS	160g
Berinjela recheada com leguminosa-PTS	190g
Bolinho de feijão fradinho recheado com vinagrete refogado (frito)	150g
Bolinho de leguminosa-PTS (assado)	140g
Canelone de leguminosa-PTS	160g
Cebola recheada com farofinha de leguminosa-PTS	180g
Charuto de leguminosa-PTS ao sugo/	140g
Rolinho de acelga/couve/escarola com leguminosa-PTS ao sugo	
Coxinha de leguminosa-PTS (frito)	150g
Croquete de leguminosa-PTS (frito)	140g
Nuggets/Falafel/Bolinho de leguminosa-PTS (fritos)	2 un - 70g cada
Cuscuz com leguminosa e ovo	150g
Empadão de leguminosa-PTS com legumes	200g
Escondidinho/Madalena/Moussaka de leguminosa-PTS-Quinoa	170g
Espetinho de leguminosa-PTS	150g
Espetinho de leguminosa-PTS à milanesa (frito)	155g
Estrogonofe de leguminosa-PTS/Fricassê de leguminosa-PTS	140g
Hambúrguer de leguminosa-PTS (assado)	140g
Hambúrguer de leguminosa-PTS à parmegiana/à milanesa (fritos)	
Lasanha de leguminosa-PTS ao sugo	200g
Leguminosa-PTS com molho – qualquer molho do receituário/Barreado/Chilli/PTS à mexicana	130g
Leguminosa-PTS-Quinoa com legume refogado	140g
Leguminosa-PTS-Quinoa com legume e molho/Leguminosa à chinesa/Goulash	150g
Leguminosa-PTS refogada/Mix de grãos	130g
Lentilha com cebola crocante	140g
Moqueca de banana da terra com leguminosa-PTS	150g



Nhoque com leguminosa-PTS ao molho	180g (90g de nhoque e 90g de leguminosa-PTS com molho)
Panqueca com leguminosa-PTS-Quinoa	150g
Panqueca com leguminosa-PTS e queijo	150g
Pastel de leguminosa-PTS-Quinoa	150g
Pastel de leguminosa-PTS e queijo	150g
Pimentão recheado com leguminosa-PTS	150g
Purê de abóbora com leguminosa ao curry	160g
Quibe de leguminosa-PTS com ou sem legumes (de forma)	150g
Quibe de PTS (frito)	140g
Risoto de grãos	150g
Sardinha vegana com creme de leguminosa	140g
Tomate recheado com leguminosa-PTS	160g
Torre de berinjela com pasta de leguminosa-PTS/ Torre de abobrinha com pasta de leguminosa-PTS	150g
Torta de leguminosa-PTS/ Torta de leguminosa-PTS com ovo e queijo	170g

Obs.: Todos os itens devem ser preparados artesanalmente na unidade.

SOBREMESAS ELABORADAS	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA (g)
Arroz doce/Canjica	120g
Banana caramelada/Banana surpresa	120g
Cremses (abacate/abacaxi/chocolate/maçã)	120g
Curau de milho/Majarete	120g
Espuma (abacaxi/cereja/limão/morango/uva)	100g
Flan (baunilha/chocolate/papaya)	100g
Gelatina com creme	110g
Gelatina miscelânea	120g
Gelatina simples/Gelflan (cereja/framboesa/morango)	100g
Maçã cremosa	120g
Pudins diversos (bicolor/brigadeiro/com calda/prestígio/sensação/simples)	100g
Sagu de vinho	120g
Sagu de vinho com creme	130g
Salada de frutas (com abacaxi/com kiwi)	120g
Tortas (amendoim, banana, bolacha)/Pavê de bolacha	110g

FRUTAS	
PREPARAÇÃO	PORÇÃO MÍNIMA PRONTA(g)
Abacaxi	01 fatia (100g)
Banana caturra	01 unidade (140g)
Caqui fuyu	01 unidade (130g)
Kiwi nacional	01 unidade (80g)
Laranja pera	01 unidade (140g)
Maçã vermelha (fuji, gala, red)	01 unidade (130g)
Mamão	01 fatia (140g)
Melão	01 fatia (140g)
Melancia comum	01 fatia (250 g)
Pera	01 unidade (130g)
Pêssego nacional	01 unidade (110g)
Nectarina	01 unidade (110g)
Tangerina murcote/ponkan	01 unidade (150g)



SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 208/2025	
PROCESSO DE COMPRA:	1451044 000208/2025
CONTRATANTE:	SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
OBJETO:	Contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado às Unidades Prisionais do Lote 358: Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa , em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos indivíduos privados de liberdade (IPL'S) nas unidades prisionais em epígrafe, conforme condições e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência
VALOR ESTIMADO:	R\$ 18.119.881,80 (dezoito milhões, cento e dezenove mil oitocentos e oitenta e um reais e oitenta centavos)
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO
EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS:	Licitação com participação ampla (sem reserva de lotes para ME e EPP), conforme disposto no Anexo I - Termo de Referência.
LOCAL:	Portal de Compras do Estado de Minas Gerais - http://compras.mg.gov.br/
DATA DA ABERTURA DA SESSÃO	HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO
12/09/2025	10:00 hora(s)

SUMÁRIO

1. PREÂMBULO
2. OBJETO
3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES
7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA
8. DA HABILITAÇÃO
9. DOS RECURSOS
10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO
11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO
13. DA CONTRATAÇÃO
14. DA SUBCONTRATAÇÃO
15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO
16. DO PAGAMENTO
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1. PREÂMBULO

Torna-se público que o ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública, realizará licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo "menor preço", no modo de disputa "aberto e fechado", regime de empreitada pelo preço unitário, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto nº 48.723, de 24 de novembro de 2023, e demais legislações aplicáveis.

2. OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado às Unidades Prisionais do **Lote 358: Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos indivíduos privados de liberdade (IPL'S) nas unidades prisionais em epígrafe, conforme condições e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência, conforme especificações e condições constantes neste Edital e seus anexos.
- 2.2. Havendo mais de um lote, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Ressalta-se que ao optar por participar do lote, a proposta deverá contemplar todos os itens que o compõe.
- 2.3. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no [Portal de Compras MG](#) e as especificações técnicas constantes no Edital e seus anexos, o licitante deverá obedecer a este último.

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

- 3.1. Os pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnações poderão ser feitos por qualquer pessoa, exclusivamente por meio eletrônico, no [Portal de Compras MG](#), na página da licitação, em campo próprio (acesso via botão "Esclarecimentos/Impugnação"), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.
- 3.2. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF e nome do interessado para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (telefone e e-mail).
 - 3.2.1. Podem ser inseridos arquivos anexos com informações e documentações pertinentes às solicitações.
 - 3.2.2. Após o envio da solicitação, as informações não poderão ser mais alteradas, ficando o pedido registrado com número de entrada, data/hora do registro e tipo (pedido de esclarecimento ou impugnação).
 - 3.2.3. O Pregoeiro responderá no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital de licitação e dos anexos.
- 3.3. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação também será disponibilizada via sistema. O solicitante receberá um e-mail de notificação e a resposta e documento complementar, se houver, poderão ser consultados no [Portal de Compras MG](#).
- 3.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 3.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação, nos termos do art. 14, § 2º do Decreto nº 48.723/2023.
- 3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.
- 3.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, observados os prazos fixados no art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do art. 15 do Decreto nº 48.723/2023.
- 3.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 3.8. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas não serão analisadas e serão arquivadas pela autoridade competente.
- 3.9. A não impugnação do Edital, na forma e tempo definidos nesse item, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. A participação nesta licitação se dará exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).
 - 4.1.1. As orientações aos licitantes para participação nesta licitação são apresentadas no Manual Pregão e Concorrência – Decreto nº 48.779/2024, versão Fornecedor, [disponível no Portal de Compras MG](#).
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e demais licitantes enquadrados como beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto nº 47.437/2018, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no mencionado Decreto 47.437/2018.
- 4.3. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior:
 - 4.3.1. não se aplica no caso de licitação, ao item de contratação cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
 - 4.3.2. fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
 - 4.3.3. nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, deverá ser considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos subitens 4.3.1. e 4.3.2.
- 4.4. Para fins do disposto neste Edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:
 - 4.4.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

- 4.4.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;
- 4.4.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
- 4.4.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 4.4.5. sociedade cooperativa, conforme definido no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 4º da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

4.5. **Poderão participar** desta licitação os fornecedores cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam regularmente credenciados no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF do Estado de Minas Gerais, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018.

4.5.1. O credenciamento no CAGEF deve ser realizado no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura da sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br - [Opção Cadastro de Fornecedores](#).

4.5.2. Cada fornecedor deverá credenciar, no mínimo, um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante no presente Edital.

4.5.3. O representante receberá uma senha eletrônica de acesso, de caráter pessoal e intransferível, ficando excluída da responsabilidade do provedor ou do órgão/entidade promotor do Edital por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

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

4.5.5. A inscrição junto ao provedor do sistema implica a presunção da capacidade técnica do licitante e do seu representante para realização das transações inerentes ao Edital.

4.5.6. O licitante se responsabiliza:

4.5.6.1. por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Portal de Compras MG, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão ou entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

4.5.6.2. pelo acompanhamento das operações no sistema, admitindo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, disciplinados no Decreto Estadual nº. 47.437, de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 6 de julho de 2016, deverá comprovar a condição de beneficiário no momento do seu credenciamento ou quando da atualização de seus dados cadastrais no CAGEF, desde que ocorram em momento anterior ao cadastro da proposta comercial.

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

4.6.2. Para informações relativas ao cadastro junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Minas Gerais - CAGEF, consulte o link: <https://compras.mg.gov.br/fornecedores/cadastro-geral-de-fornecedores-cagef/> ou entre contato por meio do e-mail cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br. Para dúvidas sobre acesso e navegação no Portal de Compras, participação em licitações entre contato pelo e-mail atendimentosiad@planejamento.mg.gov.br.

4.7. **Não poderão participar desta Licitação** as empresas que:

4.7.1. Não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

4.7.2. Enquadrem-se como empresa estrangeira que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.7.3. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.7.4. Que se enquadrem nas seguintes situações:

4.7.4.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

4.7.4.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, conforme legislação vigente;

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

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

4.7.4.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

da República;

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

4.7.4.8. Empresas reunidas em consórcio.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Após a divulgação do Edital de licitação, os licitantes cadastrarão, exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#), a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio, informando, obrigatoriamente no sistema:

5.1.1. o valor unitário e o valor total de cada lote.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

5.3. Nesta etapa não haverá ordem de classificação, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.4. Os preços ofertados, tanto na fase do lançamento da proposta no sistema, quanto na sessão de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, e deverão:

5.4.1. ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

5.4.2. incluir todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente do fornecedor, inclusive os custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos eventuais termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. O cadastramento das propostas implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de cumprir o objeto nos seus termos, bem como de prestar o serviço, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição, quando for o caso.

5.7. No momento do cadastramento da proposta, o fornecedor deverá, também, assinalar em campo próprio do [Portal de Compras MG](#), as seguintes declarações:

5.7.1. que manifesta ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concorda com suas condições, declara que a sua proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos, nos termos do art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1.988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo e atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos.

5.7.2. que inexistente fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública, e que comunicará a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade Contratante;

5.7.3. que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1.988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

5.7.4. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema em seu nome, assumindo-as como firmes e verdadeiras;

5.7.5. No caso de fornecedor beneficiário (ME/EPP/Equiparadas) indicado no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 2018, também deverá ser declarado:

5.7.5.1. que não ultrapassou o limite de faturamento definido no art. 4º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49.

5.7.5.2. que caso possua restrição no(s) documento(s) de regularidade fiscal, assume o compromisso de promover a regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação.

5.7.6. No caso de profissionais organizados sob a forma de cooperativa:

5.7.6.1. que participa da licitação sob a forma de cooperativa e atende ao disposto no art. 16 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

5.8. A falsidade das declarações mencionadas no item anterior sujeitará o licitante às sanções dispostas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de outras penalidades aplicáveis.

5.9. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais **que usufruem do benefício de isenção do ICMS**, conforme dispõe o Decreto Estadual nº 48.589, de 22 de março de 2023, deverão informar na(s) proposta(s) que será(ão) preenchida(s) diretamente no Portal de Compras, o(s) preço(s) resultante(s) da dedução do ICMS, conforme Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458, de 22 de julho de 2003 e alterações.

5.9.1. As fases de classificação das propostas, da etapa de lances, do julgamento dos preços, da adjudicação e da homologação serão realizadas a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

5.9.2. O disposto nos subitens 5.9 e 5.9.1 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES

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

- 6.2. Iniciada a fase competitiva, observado o modo de disputa adotado no Edital, os licitantes poderão encaminhar lances públicos e sucessivos exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).
- 6.3. O licitante será imediatamente informado do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.
- 6.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor global.
- 6.4.1. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.
- 6.4.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta, será de R\$ 18.119,88 (dezoito mil cento e dezenove reais e oitenta e oito centavos).
- 6.5. Os lances serão ordenados pelo sistema e divulgados em ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.
- 6.6. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.7. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances terá duração de 15 minutos.
- 6.7.1. Encerrado o prazo acima disposto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 6.7.2. Após a etapa prevista no item anterior, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das ofertas subsequentes com valores ou percentuais até 10% superiores ou inferiores àquela, conforme o critério adotado, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.7.3. Na hipótese prevista no item anterior, o licitante poderá optar por não ofertar nenhum lance no sistema, ou optar por ofertar valor ou percentual melhor, conforme o critério de julgamento.
- 6.7.4. Na hipótese de haver duas ou menos propostas nas condições de que trata o item 6.7.2, serão convocados, na ordem de classificação, os autores dos três melhores lances subsequentes para oferecer um lance final e fechado nas mesmas circunstâncias.
- 6.7.5. Encerrado o prazo estabelecido nos itens 6.7.2 e 6.7.4, o sistema ordenará os lances conforme disposto no item 6.5.
- 6.8. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados em tempo real do valor do melhor lance registrado, bem como poderão visualizar todas as mensagens trocadas no “chat” do sistema, sendo vedada a identificação do licitante.
- 6.9. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a 10 minutos para a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública, a sessão pública será suspensa, após a finalização do envio dos lances, e reiniciada somente decorridas 24 horas após a comunicação do fato aos participantes no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.11. **Do empate ficto**
- 6.11.1. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto ao CAGEF do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.437, de 2018.
- 6.11.2. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.11.2.1. A melhor classificada nos termos do item anterior será convidada a enviar declaração que está apta a usufruir do empate ficto, e terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.11.2.1.1. Caso o licitante não envie a declaração, o Pregoeiro poderá dar continuidade à sessão pública.
- 6.11.2.2. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.11.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.12. **Do empate real**
- 6.12.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 6.12.2. Na hipótese de ainda persistir o empate, haverá sorteio pelo sistema eletrônico entre as propostas empatadas.
- 6.12.3. As regras previstas neste subitem não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 7.1. Encerrada a fase de lances, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação do licitante melhor classificado, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura compra, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

CONSULTA AOS CADASTROS	FORNECEDOR PESSOA JURÍDICA - CNPJ	FORNECEDOR PESSOA FÍSICA - CPF	SÓCIO MAJORITÁRIO* - CPF e/ou CNPJ
------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------------

CADIN – Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais acessível pelo site http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do ;	SIM	SIM	NÃO
CAFIMP – Cadastro de Fornecedores Impedidos acessível pelo site https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul	SIM	SIM	NÃO
Consulta da situação eleitoral, acessível pelo site https://www.tse.jus.br/servicos-eleitorais/titulo-e-local-de-votacao/copy_of_consulta-por-nome	NÃO	SIM	NÃO
Certidão de Licitantes Inidôneos TCU, acessível pelo site https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:111970551082228:::P3_TIPO:CPF	NÃO (Consultas já integram a certidão consolidada do TCU)	SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) mantidos pela Controladoria-Geral da União (CGU), acessível pelo site https://certidoes.cgu.gov.br/		SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), acessível pelo site https://www.cnj.jus.br/improbidade_admin/consultar_requerido.php?validar=form .		SIM	SIM
Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (Integra 4 certidões: (1) Licitantes Inidôneos, (2) CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, (3) CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e (4) CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas . Acesso disponível no site https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/	SIM	NÃO	NÃO
Nota: *A consulta ao cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ) será realizada em nome do fornecedor melhor classificado e, também, de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.			

7.1.1. Caso conste na consulta a existência de ocorrências impeditivas indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas consultadas.

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

7.1.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.1.1.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será desclassificado, por falta de condição de participação.

7.2. Verificadas as condições de participação, a Administração examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, considerando os valores unitários e totais de referência de cada item do lote.

7.2.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá enviar a proposta ajustada ao último lance ofertado ou, quando não ocorrerem lances, contendo o(s) preço(s) inicialmente ofertado(s), e, se necessário, documentos complementares, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.2.1.1. A prorrogação de que trata o item acima poderá ocorrer nas seguintes situações:

7.2.1.1.1. por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro;

7.2.1.1.2. de ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação de conformidade de que trata o item 7.2.

7.2.1.2. O fornecedor deverá realizar o upload da proposta comercial ajustada ao seu último valor ofertado, conforme modelo constante no Anexo III - Proposta Comercial.

7.2.1.2.1. Como critério de aceitabilidade da proposta, o licitante deverá encaminhar, as Fichas Técnicas, Planilha de Custo Alimentar, Planilha de Formação de Preços, Planilha de Mão de Obra e Planilha de Proposta Comercial devidamente preenchidas e em formato *excel*, conforme demonstrado nos itens **16**, **17** e **19** do Termo de Referência para cada item do objeto, quando ali discriminado.

7.2.1.2.2. Os arquivos referentes à proposta comercial deverão ser assinados eletronicamente.

7.2.1.2.2.1. Para assinatura eletrônica, poderá ser utilizado o Portal [Gov.br](#). A realização da assinatura digital importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica, tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

7.2.1.2.2.2. 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.

7.2.1.3. O fornecedor mineiro, não optante pelo Simples Nacional, deverá informar na proposta comercial o preço resultante da dedução do ICMS e o preço com ICMS.

7.2.1.3.1. O disposto no subitem anterior não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo Simples Nacional, devendo estes anexar à sua proposta comercial a ficha de inscrição estadual, na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o responsável pelo procedimento, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

- 7.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da área técnica especializada no objeto.
- 7.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.4.1. conter vícios insanáveis;
 - 7.4.2. descumprir as especificações técnicas pormenorizadas contidas neste Edital, no Anexo I - Termo de Referência e demais anexos;
 - 7.4.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo global e unitário definido para a contratação;
 - 7.4.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; e/ou
 - 7.4.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e/ou do Anexo I - Termo de Referência e demais anexos, desde que insanáveis.
- 7.5. Considera-se indício de inexequibilidade a proposta que apresentar valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.
- 7.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, somente será identificada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 7.5.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;
 - 7.5.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.5.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.6. Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#) e de forma pública e transparente. O valor resultante da negociação deverá ser registrado no [Portal de Compras MG](#).
- 7.6.1. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, nos termos do item 7.6, respeitada a ordem de classificação, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos neste Edital.
- 7.6.2. Concluída a negociação, o resultado será registrado na ata da sessão pública, que deverá ser anexada aos autos do processo de contratação.
- 7.7. Estando o preço compatível, o licitante deverá enviar a proposta ajustada ao último valor ofertado na negociação, e, se necessário, os documentos complementares, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema.
- 7.8. As planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, do detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas – BDI e dos Encargos Sociais – ES deverão ser encaminhadas pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta vencedora.
- 7.9. Erros ou falhas no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.10. O prazo de validade da proposta é o disposto no Anexo I - Termo de Referência.
- 7.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.12. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 7.13. O licitante poderá ser convocado para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade de diligência disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.13.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a pedido fundamentado do licitante, feito pelo chat, antes de findo o prazo, ou, de ofício, quando constatado que este não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
- 7.13.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação, destacam-se os que contenham as características do bem ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.14. **Da apresentação de Prova de Conceito:**
- 7.14.1. Não haverá apresentação de prova de conceito no presente certame.
- 7.15. Encerrada a análise quanto ao julgamento e aceitabilidade da proposta, o responsável pelo procedimento realizará a verificação da habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. A verificação dos documentos de habilitação será realizada por meio de consulta ao Cagef, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.2. O licitante deverá manter atualizadas as comprovações constantes do Certificado de Registro Cadastral - CRC para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.
- 8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares aos já apresentados para a habilitação, na forma estabelecida no subitem 8.1, ou de documentos não constantes do Cagef, o fornecedor melhor classificado será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema.
- 8.4. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados quando solicitados pelo Pregoeiro em formato digital no sistema eletrônico, por upload, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, prorrogável por igual período, observadas as hipóteses elencadas no item 7.2.1.1 deste Edital.
- 8.4.1. A não regularização dos documentos constantes do CRC no prazo do subitem anterior implicará a inabilitação do licitante,

salvo se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

- 8.5. Após a apresentação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 8.5.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
 - 8.5.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 8.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
 - 8.6.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.7. Aos beneficiários listados no item 4.4 será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal e/ou trabalhista, contado a partir da divulgação da análise dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado, conforme disposto no inciso I, do § 2º, do art. 6º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.
- 8.7.1. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
 - 8.7.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para o beneficiário regularizar sua documentação fiscal e/ou trabalhista, o Pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no “chat” que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site www.compras.mg.gov.br para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.
- 8.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes cuja análise foi realizada pelo Pregoeiro, depois de definido o resultado do seu julgamento.
- 8.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação, observado o disposto na [Lei nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002](#).
- 8.9.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas aos saneamentos de que trata o item acima, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio com, no mínimo, 24 horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.10.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital e anexos.
- 8.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.
- 8.13. Constatado o pleno atendimento às exigências deste instrumento convocatório, o licitante será habilitado.

9. DOS RECURSOS

- 9.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.
- 9.1.1. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 3 dias úteis, contados a partir da notificação acerca da conclusão do juízo de admissibilidade relativo às manifestações de intenção de recorrer, realizado pelo Pregoeiro.
 - 9.1.2. O juízo de admissibilidade referido no item 9.1.1 será realizado após a etapa de manifestação de intenção de recorrer de que trata o item 9.1, ao final da etapa de habilitação.
 - 9.1.3. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
 - 9.1.4. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante envio para o e-mail licitacao@coo@seguranca.mg.gov.br, e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observado o prazo previsto no item 9.1.
 - 9.1.5. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo de 3 dias úteis, contados da data final do prazo do recorrente, pelas mesmas formas de apresentação do recurso.
 - 9.1.6. Será assegurada ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
 - 9.1.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.
 - 9.1.8. Na ausência de registro de manifestação de intenção de recorrer pelos licitantes, fica a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

- 10.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório pelos critérios e na forma de que trata o Decreto Estadual nº 48.723, de 2023, por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.
- 10.2. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, § 3º, Lei Federal nº 14.133, de 2021).
- 10.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 10.4. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 10.5. Caberá recurso no prazo de 3 dias úteis contados a partir da data da anulação ou revogação da licitação, observado, no que couber, o disposto nos arts. 165 e 168 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 10.6. Na hipótese da ilegalidade de que trata o item 10.1 ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.1. A sessão deverá ser reaberta, nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou que anule a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 11.1.1. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 11.1.2. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), quadro de avisos e também por e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 11.1.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CAGEF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- 12.1.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 12.1.2. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 12.1.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 12.1.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.
- 12.2. Ao homologar o procedimento, as informações serão enviadas ao PNCP automaticamente, e ficarão disponíveis para consulta no [Portal de Compras MG](#).
- 12.2.1. A ata ficará disponível no [Portal de Compras MG](#), bem como será apensada aos autos do processo de contratação.

13. DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. Após a homologação, caso se conclua pela contratação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções dispostas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e outras penalidades aplicáveis.
- 13.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
- 13.1.2. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente decorrentes deste Edital, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.
- 13.1.3. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato ou do instrumento equivalente.
- 13.1.4. Será facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular no momento de assinar o contrato, não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato ou retirada do instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor.
- 13.1.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 13.1.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:
- 13.1.5.1. convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;
- 13.1.5.2. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 13.1.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou da entidade promotora da licitação.
- 13.1.7. A regra do item 13.1.6 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 13.1.5.1.
- 13.1.8. O aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento

de que:

- 13.1.8.1. O instrumento equivalente está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- 13.1.8.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital e seus anexos;
- 13.1.9. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e concordam com os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma lei.
- 13.1.10. O prazo de vigência da contratação encontra-se previsto no Anexo I - Termo de Referência.
- 13.1.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 13.1.12. O instrumento de contratação, e demais atos firmados com a Administração, serão assinados de maneira eletrônica, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG.
- 13.1.12.1. Para a assinatura eletrônica, caso ainda não possua cadastro, o(s) licitante(s) interessado(s) deverá(ão) acessar o Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG, por meio do link www.sei.mg.gov.br/usuarioexterno, e clicar em "Clique aqui se você ainda não está cadastrado".
- 13.1.12.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail sei@seguranca.mg.gov.br.
- 13.1.12.3. A realização do cadastro como UsuárioExterno no SEI/MG importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto Estadual nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO

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

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. As condições de pagamento estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. As sanções administrativas incidentes estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.
- 18.2. O procedimento será divulgado no [Portal de Compras MG](#) e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.
- 18.3. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 18.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias úteis. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.
- 18.5. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos licitantes, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo Pregoeiro na respectiva notificação.
- 18.6. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 18.7. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.
- 18.8. As normas disciplinadoras deste Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da compra.
- 18.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado deste certame.
- 18.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 18.11. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.
- 18.12. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site www.compras.mg.gov.br.
- 18.13. Os licitantes poderão realizar solicitações de vistas do processo, mediante envio de termo de responsabilidade, através do e-mail

TERMO DE RESPONSABILIDADE

A empresa _____, CNPJ nº _____, com sede na Rua/Av: _____, por seu representante legal, Sr. _____, CPF:***.____.____.**, declara e se responsabiliza, sob as penas da lei, que ao ter acesso aos autos do Processo SEI sob nº _____, Processo de Compra 1451 000____/20____, estarei diante de dados pessoais protegidos pela **Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), LEI Nº 13.709, DE 14 AGOSTO DE 2018**, no qual serão usados sem desvio de finalidade e não serão compartilhados com terceiros.

18.14. Para evitar a exposição desnecessária de dados protegidos pela LGPD, orienta-se aos licitantes interessados em participar do presente pregão que enviem documentos que contenham dados mínimos necessários para aceitabilidade da propostas e comprovação das exigências deste edital e seus anexos.

18.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA (118656986);

ANEXO DE EDITAL II - TERMO DE COMPROMISSO (118657997);

ANEXO DE EDITAL III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS (118658137);

ANEXO DE EDITAL IV - MINUTA DE CONTRATO (121078160).

Camilla Aparecida Drumond

Superintendente de Infraestrutura e Logística

Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - SEJUSP



Documento assinado eletronicamente por **Camilla Aparecida Drumond, Superintendente**, em 26/08/2025, às 16:12, 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 **121078435** e o código CRC **E2982884**.



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO

- 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
- 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
- 4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
- 5 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
- 6 - CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO
- 7 - SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO
- 8 - SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA
- 9 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
- 10 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
- 11 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
- 12 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
- 13 - HABILITAÇÃO
- 14 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
- 15 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 16 - DETALHAMENTO DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIOS CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS
- 17 - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL - QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO
- 18 - COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
- 19 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
- 20 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado às Unidades Prisionais do **Lote 358: Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos indivíduos privados de liberdade (IPL'S) nas unidades prisionais em epígrafe, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

1.2. A contratação dos serviços será sem dedicação exclusiva de mão de obra.

1.3. 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	RS 18.119.881,80 SEM ICMS

1.4. Caracterização do objeto:

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

1.4.2. 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](#).

1.5. Do agrupamento de itens em lotes:

1.5.1. Na presente contratação haverá agrupamento em lote único.

1.5.2. Em virtude da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) 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 específicas a fim de se preservar a integridade dos 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.

1.5.3. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados às unidades Prisionais **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, para atender aos indivíduos privados de liberdade acautelados na respectiva Unidade.

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

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

1.6.1. 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 para 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.

1.7. **Da contratação:**

1.7.1. O prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses**, contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até no máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.7.1.1. A presente prestação de serviço é enquadrada como continuada, sendo a vigência plurianual mais vantajosa para a Administração.

1.8. **Descrição da Solução:**

1.8.1. Necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições destinado a todos os indivíduos privados de liberdade do **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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 das Unidades Prisionais: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em respeito ao disposto no art. 12 da Lei 7.210 de 1984, de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde dos indivíduos privados de liberdade, 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 Participação de Cooperativa:**

3.2.1. Será permitida a participação de sociedades cooperativas, nos termos do art. 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3. **Da subcontratação:**

3.3.1. 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.

3.3.2. O subitem 3.3.1 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.

3.4. **Da Sustentabilidade:**

3.4.1. **Uso Racional Da Água**

3.4.1.1. 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;

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

3.4.1.3. 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.

3.4.1.4. 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.

3.4.2. **Eficiência Energética**

3.4.2.1. 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.

3.4.2.2. 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;

3.4.2.3. 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;

3.4.2.4. 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.

3.4.2.5. 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.

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

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

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

3.4.2.9. 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;

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

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

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

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

3.4.3.2. 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.

3.4.3.3. 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.

3.4.4. Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos

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

3.4.4.2. 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.

3.4.5. Produtos Biodegradáveis

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

3.4.5.2. 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;

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

3.4.5.4. 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.

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

3.4.6. Controle de Poluição Sonora

3.4.6.1. 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.

3.5. Da indicação de marcas ou modelos:

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

3.6. Da vedação de utilização de marca ou modelo:

3.6.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

3.7. Da exigência de carta de solidariedade:

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

3.8. **Da Garantia da Contratação:**

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

3.9. **Da Vistoria:**

3.9.1. 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 - 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. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de 50 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.

4.1.3.1. 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 4.1.3.

4.1.4. 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**

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. **As caixas térmicas (hotbox), deverão possuir tampas individualizadas para que sejam devidamente vedadas com as respectivas tampas, após o acondicionamento dos marmitec 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 marmitec/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 diárias, 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*	4
Auxiliar de cozinha*	7
Saladeira*	4
Estoquista*	2
IPL'S para entrega das refeições e lanches - faxinas (Presídio de São João Del Rei) 6 hs/dia**	10
IPL'S para entrega das refeições e lanches - faxinas (Presídio de Resende Costa) 6 hs/dia**	2
Motorista*	2
Total Geral	36

* O quantitativo de mão de obra (nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, saladeira, estoquista 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 das unidades prisionais:

- **Presídio de São João Del Rei** - Rua Gama, s/nº - Bairro Vila Brasil - São João Del Rei/MG - CEP: 36.300-000.
- **Anexo - Presídio de São João Del Rei** - Rua Aureliano Raposo, nº 87 - Centro - São João Del Rei/MG - CEP: 36.300-054.
- **Presídio de Resende Costa** - Rua das Quaresmeiras, s/nº - Bairro Nova Brasília - Resende Costa/MG - CEP: 36.340-000.

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

- **Presídio de São João Del Rei**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	06:00
Almoço	11:00
Lanche da Tarde	11:00
Jantar	17:00

- **Presídio de Resende Costa**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
------------------	--------------------

Desjejum	07:00
Almoço	11:30
Lanche da Tarde	14:30
Jantar	17:30

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

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 e 14.2.23 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 **24 (vinte e quatro) 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 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

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 aos 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 de cada unidade prisional:

UNIDADE	Nº mínimo de indivíduos privados de liberdade para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de São João Del Rei	10
Presídio de Resende Costa	02

- 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 cada unidade contemplada no lote licitatório.
- 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**

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 concentrado ou café adoçado

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

5.2.1.2. O leite fornecido no desjejum 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.

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

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

5.2.2.1. O suco concentrado deverá ser preparado conforme a indicação de diluição do fabricante. Essa bebida não poderá ser fornecida de forma muito diluída "ralo", devendo atender ao paladar dos comensais.

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. PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR:

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	
Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1		
Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2		
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, 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

5.2.5. SALADA ALMOÇO:

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade Final de Cada um dos dois componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	3	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula	6	
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Rabanete	5	60g
		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	Laranja		

	picadas	Melancia		
Compostas		Salpicão	1	80g

5.2.5.1. 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.

5.2.6. **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	
	Sauté	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	

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

5.2.7. **ARROZ - ALMOÇO/JANTAR:**

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

5.2.8. **FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR:**

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

5.2.8.1. 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".

5.2.9. **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		

5.2.10. **FRUTA JANTAR:**

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

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

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

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

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

5.2.11.4. **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 os 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 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas (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 a cada unidade prisional será providenciado, separadamente após a apresentação da “Grade Mensal do Fornecimento de Refeições” e “Espelho de Nota Fiscal” contendo código validador gerado através do Sistema de Gerenciamento 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, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, 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 site www.compras.mg.gov.br.

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

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. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.3.9. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

9.3.9.1. Não produziu os resultados acordados;

9.3.9.2. Deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

9.3.9.3. Deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9.3.10. 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).

9.3.11. 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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 auxílio 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 às suas competências.

11.2.1.2. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência 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. Inspeccionar 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.

11.7. **Do Preposto:**

11.7.1. 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.

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 sua apresentação.
- 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. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 13.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 13.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 13.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 13.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 13.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971;
- 13.1.9. Os documentos apresentados 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.
 - I - 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.

II - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais referentes ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

- 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. 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:

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

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

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

13.3.2.2. 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 patrimonial líquido mínimo de 10% do valor total estimado da compra.

13.3.2.3. 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.

13.3.2.4. 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.

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

13.3.2.6. Caso o fornecedor seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

13.3.2.7. Os licitantes sujeitos ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123, de 2006 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) poderão apresentar em substituição ao Balanço Patrimonial, a Declaração Simplificada Anual ou a Declaração de Imposto de Renda de Pessoa Jurídica, a seu critério, conforme art. 27, da Lei Complementar 123, de 2006.

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 concluído 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: **1.034 (mil e trinta e quatro) refeições/diárias**, considerando que o quantitativo total de refeições licitado é de **2.068 (dois mil e sessenta e oito) 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 nº 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 quantitativo do objeto fornecido.
- 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 Emprego ou cópia do Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

13.4.5. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente do **Nutricionista Responsável Técnico da pessoa jurídica** indicado no Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços (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.

13.5. Declaração:

13.5.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas na Lei Federal nº. 14.133, de 2021 e em outras normas específicas.

13.5.1.1. Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Administração.

13.6. Habilitação de Cooperativas:

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

I - A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado

o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

- II - A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- III - A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- IV - O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- V - A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- VI - A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- VII - Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação.

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 legais e 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 14.2.53, 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:
- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições e lanches prontos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias para consumo.
 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
 - 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 indivíduos privados de liberdade das Unidades: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**.
- 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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 indivíduos privados de liberdade da Unidade, conforme especificações constantes item 4.4 - Local de entrega e horários de fornecimento.
- 14.2.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, de forma imediata, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 14.2.6. 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.
- 14.2.7. 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.
- 14.2.8. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.
- 14.2.9. 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.
- 14.2.10. 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.
- 14.2.11. 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.
- 14.2.12. 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.
- 14.2.13. 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](#).
- 14.2.14. 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.

14.2.15. 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.

14.2.16. 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.

14.2.17. 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.

14.2.18. 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 às Unidades: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**

14.2.19. 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 das unidades: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**

14.2.20. 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.

14.2.21. 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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.

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

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

14.2.24. 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.

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

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

14.2.27. Fornecer e instalar 1 balança digital de bancada eletrônica, certificada pelo INMETRO, em cada uma das Unidades Prisionais deste certame, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório do peso das refeições servidas diariamente.

14.2.28. 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

14.2.29. 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.

14.2.30. 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 de cada unidade prisional:

UNIDADE	Nº mínimo de indivíduos privados de liberdade para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de São João Del Rei	10
Presídio de Resende Costa	02

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

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

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

14.2.34. 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.

14.2.35. Responsabilizar-se pelo pagamento de, pelo menos, $\frac{3}{4}$ (três quartos) do salário mínimo para a jornada de trabalho de 6 (seis) horas, incluindo o seguro de acidentes de trabalho (R\$ 0,71) 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.

14.2.36. Verificado o não pagamento da remuneração prevista no subitem 14.2.35, 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.

14.2.37. 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.

14.2.38. 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.

14.2.39. 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.

14.2.40. 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.

14.2.41. 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.

14.2.42. 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.

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

14.2.43. 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.

14.2.43.1. As alterações a que se referem o subitem 14.2.43 somente poderão ocorrer quando estritamente necessário, **sendo permitido no máximo 5 (cinco) alterações dentre todas as refeições fornecidas (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), durante o mês corrente**, em observância ao interesse público.

14.2.44. 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.

14.2.45. 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 e jantar);
- 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.

14.2.45.1. 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.

14.2.45.2. 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:

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

- 14.2.47. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.
- 14.2.48. 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.
- 14.2.49. 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.
- 14.2.50. 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.
- 14.2.51. 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.
- 14.2.52. 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.
- 14.2.53. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição (almoço e jantar), pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado em cada unidade, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia por unidade. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à CONTRATANTE escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.
- 14.2.54. 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.
- 14.2.55. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 14.2.56. 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.
- 14.2.57. 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.
- 14.2.58. 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.
- 14.2.59. É vedada a identificação prévia das refeições fornecidas diariamente pela CONTRATADA, salvo no caso de dietas especiais.
- 14.2.60. 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](#).
- 14.2.61. Encaminhar para a CONTRATANTE, mensalmente, documentação que comprove o cumprimento do subitem 14.2.60, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da [Lei Federal 14.133/2021](#).
- 14.2.62. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 14.2.63. 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](#).
- 14.2.64. 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.
- 14.2.65. 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.
- 14.2.66. 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.
- 14.2.67. Participar de reuniões com a CONTRATANTE sempre que convocado, com vistas à tratativas que se refira a fiel e melhor execução do contrato.
- 14.2.68. 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.

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 declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação e a 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 no prazo máximo de 30 (trinta) dias, 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						
Refogados						
Sufê						
Fritos						

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
Preparação com Lasanha						1
						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						

18. COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

LOTE 358 - PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI E PRESÍDIO DE RESENDE COSTA			Desjejum	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	
Matéria Prima	Alimentar		R\$ 2,3682700	R\$ 4,9006750	R\$ 1,0995600	R\$ 4,1068600	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ 0,0500000	R\$ 1,0550000	R\$ 0,0500000	R\$ 0,6040000	
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0066312	R\$ 0,0137219	R\$ 0,0030788	R\$ 0,0114992	
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,1420962	R\$ 0,2940405	R\$ 0,0659736	R\$ 0,2464116	
Mão-de-Obra			R\$ 0,9643213	R\$ 1,9954758	R\$ 0,4477231	R\$ 1,6722471	
Despesas Diversas	Área Física		R\$ 0,0359977	R\$ 0,0744903	R\$ 0,0167133	R\$ 0,0624243	
	Controle Integrado de Pragas		R\$ 0,0018946	R\$ 0,0039205	R\$ 0,0008796	R\$ 0,0032855	
	Equipamentos		R\$ 0,0634696	R\$ 0,1313381	R\$ 0,0294682	R\$ 0,1100638	
	Utensílios		R\$ 0,0085258	R\$ 0,0176424	R\$ 0,0039584	R\$ 0,0147847	
	Água		R\$ 0,1518686	R\$ 0,3142625	R\$ 0,0705108	R\$ 0,2633581	
	Energia		R\$ 0,0294668	R\$ 0,0609757	R\$ 0,0136811	R\$ 0,0510989	
	Gás		R\$ 0,0823507	R\$ 0,1704089	R\$ 0,0382345	R\$ 0,1428059	
	Análise Microbiológica dos Alimentos		R\$ 0,0082889	R\$ 0,0171524	R\$ 0,0038485	R\$ 0,0143740	
Transporte			R\$ 0,0388396	R\$ 0,0803711	R\$ 0,0180328	R\$ 0,0673525	
Custo Total sem BDI			R\$ 3,95	R\$ 9,13	R\$ 1,86	R\$ 7,37	
BDI (Indivíduos Privados de Liberdade SEM ICMS)	Despesas Indiretas		R\$ 0,23	R\$ 0,53	R\$ 0,11	R\$ 0,43	
	Lucro		R\$ 0,30	R\$ 0,70	R\$ 0,14	R\$ 0,56	
	PIS		R\$ 0,03	R\$ 0,08	R\$ 0,02	R\$ 0,06	
	COFINS		R\$ 0,15	R\$ 0,35	R\$ 0,07	R\$ 0,29	Diária Sentenciados SEM ICMS
Custo Total - com BDI			R\$ 4,67	R\$ 10,79	R\$ 2,20	R\$ 8,71	R\$ 26,37

- 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).

19. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

UNIDADE I										
SEM ICMS*										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				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	850	R\$ 4,67	R\$ 3.969,50	4250	850	850	5950	R\$ 27.786,50	52	R\$ 1.444.898,00
Almoço	850	R\$ 10,79	R\$ 9.171,50	4250	850	850	5950	R\$ 64.200,50	52	R\$ 3.338.426,00
Lanche	850	R\$ 2,20	R\$ 1.870,00	4250	850	850	5950	R\$ 13.090,00	52	R\$ 680.680,00
Jantar	850	R\$ 8,71	R\$ 7.403,50	4250	850	850	5950	R\$ 51.824,50	52	R\$ 2.694.874,00
		R\$ 26,37	R\$ 22.414,50					R\$ 156.901,50	364 dias	R\$ 8.158.878,00

									2 dias	R\$ 44.829,00	
									366 dias	R\$ 8.203.707,00	
									1 dia	R\$ 22.414,50	
									731 dias**	R\$ 16.384.999,50	
									24 meses	R\$ 16.384.999,50	
CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS										R\$ 8.203.707,00	
CUSTO TOTAL 24 MESES SEM ICMS										R\$ 16.384.999,50	
UNIDADE II											
SEM ICMS*											
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				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	90	R\$ 4,67	R\$ 420,30	450	90	90	630	R\$ 2.942,10	52	R\$ 152.989,20	
Almoço	90	R\$ 10,79	R\$ 971,10	450	90	90	630	R\$ 6.797,70	52	R\$ 353.480,40	
Lanche	90	R\$ 2,20	R\$ 198,00	450	90	90	630	R\$ 1.386,00	52	R\$ 72.072,00	
Jantar	90	R\$ 8,71	R\$ 783,90	450	90	90	630	R\$ 5.487,30	52	R\$ 285.339,60	
		R\$ 26,37	R\$ 2.373,30					R\$ 16.613,10	364 dias	R\$ 863.881,20	
									2 dias	R\$ 4.746,60	
									366 dias	R\$ 868.627,80	
									1 dia	R\$ 2.373,30	
									731 dias**	R\$ 1.734.882,30	
									24 meses	R\$ 1.734.882,30	
CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS										R\$ 868.627,80	
CUSTO TOTAL 24 MESES SEM ICMS										R\$ 1.734.882,30	
CUSTO TOTAL DO LOTE 358 - 12 MESES SEM ICMS										R\$ 9.072.334,80	
CUSTO TOTAL DO LOTE 358 - 24 MESES SEM ICMS										R\$ 18.119.881,80	

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

** **731 dias refere-se à vigência contratual de 24 meses, computada de data a data (art. 183, inc. II. da [Lei Federal 14.133/2021](#)).**

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 18.119.881,80 (dezoito milhões, cento e dezenove mil oitocentos e oitenta e um reais e oitenta centavos) SEM 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 2025**, 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, 5º 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 nº 25.124, de 30 de dezembro de 2024.

20.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: **1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.60.2.**

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

Nome: Cláudia Maria Gonçalves Meira

Masp: 1352634-8

Responsável pela Elaboração

Nome: Patrícia Greice Soares

Masp: 1207200-5

Responsável pela Elaboração

Nome: Priscila Márcia Costa Tinoco

Masp: 1379858-2

Responsável pela Aprovação



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Marcia Costa Tinoco, Diretor(a)**, em 21/07/2025, às 18:05, 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 **Patricia Greice Soares, Servidor(a) Público (a)**, em 21/07/2025, às 18:54, 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 22/07/2025, às 08:29, 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 **118656986** e o código CRC **797B9F00**.

Referência: Processo nº 1450.01.0128660/2025-94

SEI nº 118656986

Nº DE CONTROLE: TC XXXX/2024.

TERMO DE COMPROMISSO CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SUA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA - SEJUSP, E XXXXX.

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio de sua SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA, inscrita no CNPJ 05.487.631/0001-09, com sua sede em Belo Horizonte - MG, na Rodovia Papa João Paulo II, nº 4143 -4º andar, representada pela SUPERINTENDENTE DE HUMANIZAÇÃO DO ATENDIMENTO, XXXXXX, portadora do CPF: ***.***.***-** e a empresa XXXXX, tendo sua sede na XX XXXXX, nº XXX, no Bairro XXXXX, Cidade de XXXXX - XX, inscrita no CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste instrumento representado(a) por XXXXX, portador(a) do CPF ***.XXX.XXX-**, a seguir denominada PARCEIRO, resolvem celebrar o presente Termo de Compromisso, que será regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, suas modificações subsequentes e pela Resolução SEJUSP nº 490 de 08 de maio/2023, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Compromisso a viabilização de procedimentos destinados à profissionalização, capacitação, qualificação e ressocialização dos presos do Sistema Prisional de Minas Gerais, com o agenciamento e/ou disponibilização da mão de obra dos presos reclusos na unidade prisional: XXXXX, situada em XXXXX - XX, para prestação de serviços XXXXX.

Parágrafo Primeiro: Este Termo de Compromisso atende ao disposto na Lei Federal nº 7.210/1984, Lei Estadual nº 11.404/1994 e Decreto Estadual nº 46.220/2016, e fundamenta-se na dignidade da pessoa humana, conforme determina o art. 1º, III da CF/88.

Parágrafo Segundo: A Administração Pública poderá, nos editais de licitação para a contratação de serviços, exigir da contratada que um percentual mínimo de sua mão de obra seja oriundo ou egresso do sistema prisional, com a finalidade de ressocialização

do reeducando, na forma estabelecida em regulamento, conforme determina o art. 25, §9º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Terceiro: Os presos em exercício de atividades laborais na parceria não estarão sujeitos ao Regime da Consolidação das Leis Trabalhistas -CLT, mas sim ao que estabelece a Lei de Execuções Penais 7.210/84.

Parágrafo Quarto: Fica facultado ao Parceiro contratar o egresso após o término de cumprimento de sua pena.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

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

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

Parágrafo Segundo: Após o vencimento do presente termo, todas as atividades laborais devem ser imediatamente suspensas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GESTÃO DO TERMO DE COMPROMISSO

A gestão do presente Termo de Compromisso será de responsabilidade do(a) Diretor(a): XXXXX da unidade: XXXXX, MASP: XXXXXXXXX;

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DOS COMPROMISSÁRIOS

Parágrafo Primeiro - Competirá à Sejusp:

A - Disponibilizar as condições necessárias ao cumprimento do objeto deste Instrumento;

B - Promover o repasse da remuneração relativa ao trabalho do preso através da Superintendência de Planejamento, Orçamento e Finanças.

Parágrafo Segundo - Competirá ao Parceiro:

A - Indicar, oficialmente, o nome do técnico responsável para responder por esse instrumento junto à Sejusp;

B - Cumprir todas as normas e instruções relativas à segurança da unidade prisional, em se tratando de trabalho interno;

C - Capacitar os presos para o bom desempenho das atividades a serem desenvolvidas;

D - Controlar a frequência, as atividades desenvolvidas e as horas trabalhadas dos presos;

E - Encaminhar à unidade prisional mensalmente, até o 3º dia útil subsequente ao trabalhado, a folha de frequência assinada pelo Parceiro e pelo preso, atestando os dias e horas trabalhados;

F - Acompanhar as atividades de trabalho dos presos;

G - Fornecer os uniformes, os equipamentos, as máquinas e utensílios, de sua responsabilidade, necessários e adequados para o bom andamento dos trabalhos e para o cumprimento do objeto deste instrumento;

H - Assegurar a boa manutenção das estruturas a serem utilizadas, em se tratando de trabalho interno;

I - Ressarcir o Estado, nos casos de trabalho interno, pela utilização no que tange aos gastos com o fornecimento de água e energia elétrica;

J - Cumprir toda legislação pertinente à saúde e segurança no trabalho, disponibilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários para o desempenho das atividades;

K - Havendo terceirização da mão de obra do objeto deste termo, total ou parcial, a Sejusp deverá ser comunicada, com as informações do local onde os presos estão desenvolvendo suas atividades laborais;

L - Custear o transporte, bem como a alimentação, em caso de prestação de serviços e outorga de mão de obra externa, salvo os casos previstos em resolução específica;

M - Pagar o ressarcimento do seguro contra acidentes de trabalho quando este for contratado pela Sejusp.

Parágrafo Terceiro - Competirá ao Diretor da Unidade Prisional:

A - Manter o número de presos acordado com o Parceiro;

B - Substituir os presos que forem desligados da parceria;

C - Visitar o Parceiro mensalmente para verificar as condições de trabalho e o uso corretos dos EPIs;

D - Comunicar ao Parceiro, imediatamente, eventuais paralisações, bem como ocorrências atípicas e impeditivas relativas à liberação dos presos para prestarem o serviço laboral;

E - Promover por meio de Núcleo de Trabalho e Produção (NTP) e Comissão Técnica de Classificação (CTC) a seleção dos presos;

F - Pedir autorização judicial para o trabalho externo, se necessário;

G - Emitir relatório sobre o trabalho dos internos ao final de cada mês, a fim de remição de pena;

H - Substituir o preso que faltar, opuser resistência, ou for negligente ao desenvolvimento dos trabalhos;

I - Permitir o ingresso dos diretores e empregados da empresa nas dependências da unidade prisional.

J - Inserir mensalmente, quando houver, os valores referentes à utilização de energia elétrica, água e esgoto no SIGPRI, para geração dos DAEs de ressarcimento;

K - Fiscalizar e exigir que o pagamento dos DAEs seja efetuado pelo Parceiro.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

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

1. Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao Ressarcimento de 25% sobre a remuneração dos presos em trabalho no objeto deste Instrumento.

2. Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao Pecúlio de 25%, cabendo à Sejusp o repasse em conta judicial aos presos.

3. Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao Líquido Benefício de 50%, cabendo à Sejusp o repasse aos presos.

4. Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao consumo de energia elétrica da oficina de trabalho, se houver, conforme leitura dos medidores instalados pelo próprio Parceiro.

5. Depositar mensalmente, por meio de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual – DAE, dentro do prazo definido de cada mês, o valor proporcional ao consumo de água da oficina de trabalho, se houver, conforme leitura dos medidores instalados pelo próprio Parceiro.

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

Parágrafo Segundo: Fica facultado ao Parceiro oferecer ao preso o benefício de cesta básica ou do kit de higiene pessoal, sendo vedado que tal benefício seja em espécie.

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

Parágrafo Quarto: A redução na jornada de trabalho ocasionada por intercorrências decorrentes do dia a dia da unidade prisional será devidamente descontada do total de horas registradas, cabendo à direção da unidade evitar ao máximo tal inconveniência.

Parágrafo Quinto: Se o preso não tiver uma conta benefício criada, o valor do líquido benefício será incorporado a conta pecúlio.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS BENFEITORIAS

As benfeitorias e plantações realizadas pelas empresas parceiras e produtores rurais em área de propriedade do Estado não serão indenizáveis, sendo vedado ao Parceiro levantá-las ao fim da relação, e não obrigarão o Estado ao ressarcimento das despesas decorrentes na sua realização.

CLÁUSULA OITAVA - DA JORNADA DE TRABALHO

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

CLÁUSULA NONA - DA VEDAÇÃO

É vedada ao funcionário público estadual, regido pela Lei Estadual 869 de 06 de julho de 1952, a formalização de parceria e assinatura do Termo de Compromisso, salvo nos casos em que as formalizações de parceria sejam com órgãos da Administração Pública Estadual.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E DADOS PESSOAIS SENSÍVEIS

Os Compromissários se comprometem a tratar quaisquer informações classificadas legalmente como dados pessoais e dados pessoais sensíveis, intercambiadas em decorrência deste Termo de Compromisso, com observância da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Parágrafo Primeiro: O tratamento de dados pessoais decorrentes deste Termo preservará a finalidade descrita na Cláusula Primeira, objeto deste Termo de Compromisso.

Parágrafo Segundo: Os Compromissários se comprometem a não transferir ou compartilhar com terceiros os dados pessoais e dados pessoais sensíveis tratados em razão do presente Termo de Compromisso, a menos que seja requisito essencial para o seu cumprimento, caso em que deverá observar o que preconiza a Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD.

Parágrafo Terceiro: Os Compromissários se comprometem a não divulgar, sem autorização da outra parte, quaisquer dados pessoais e dados pessoais sensíveis recebidos e a que tenham acesso em razão deste Termo de Compromisso, salvo, se com fundamento nas disposições da Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESPONSABILIDADE

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Para que este Termo de Compromisso atenda aos princípios legais da Administração Pública, o mesmo será publicado pela Sejusp no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

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

E assim, ficam os Compromissários convenionados a dar ampla divulgação a este Termo de Compromisso, bem como assiná-lo eletronicamente, juntamente com 02 (duas testemunhas), para fins e efeitos legais.

Belo Horizonte, xx de xxxx de 2024.

XXXXX

Parceiro(a) XXXXX

XXXXX

Diretor(a) do(a) XXXXX

XXXXX

Superintendente de Humanização do Atendimento

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/20xx
(preenchida em papel timbrado da proponente)

Razão Social: _____
 CNPJ: _____
 Endereço: _____
 Telefone: _____
 Endereço Eletrônico: _____
 Nome do Representante Legal: _____
 CPF do Representante Legal: _____

UNIDADE I											
SEM ICMS*											
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				QUANTIDADE SEMANAL				INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE/DESCENTRALIZADO			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Período	
Desjejum	850		R\$ -	4250	850	850	5950	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	850		R\$ -	4250	850	850	5950	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	850		R\$ -	4250	850	850	5950	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	850		R\$ -	4250	850	850	5950	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									2 dias	R\$ -	
									366 dias	R\$ -	
									1 dia	R\$ -	
									731 dias**	R\$ -	
									24 meses	R\$ -	
CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS										R\$ -	
CUSTO TOTAL 24 MESES SEM ICMS										R\$ -	

UNIDADE II											
SEM ICMS*											
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				QUANTIDADE SEMANAL				INDIVÍDUOS PRIVADOS DE LIBERDADE/DESCENTRALIZADO			
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Custo Semanal	Número Semanas	Custo Período	
Desjejum	90	R\$ -	R\$ -	450	90	90	630	R\$ -	52	R\$ -	
Almoço	90	R\$ -	R\$ -	450	90	90	630	R\$ -	52	R\$ -	
Lanche	90	R\$ -	R\$ -	450	90	90	630	R\$ -	52	R\$ -	
Jantar	90	R\$ -	R\$ -	450	90	90	630	R\$ -	52	R\$ -	
		R\$ -	R\$ -					R\$ -	364 dias	R\$ -	
									2 dias	R\$ -	
									366 dias	R\$ -	
									1 dia	R\$ -	
									731 dias**	R\$ -	
									24 meses	R\$ -	
CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS										R\$ -	
CUSTO TOTAL 24 MESES SEM ICMS										R\$ -	
CUSTO TOTAL DO LOTE 358 - 12 MESES SEM ICMS										R\$ -	
CUSTO TOTAL DO LOTE 358 - 24 MESES SEM ICMS										R\$ -	

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

** 731 dias refere-se à vigência contratual de 24 meses, computada de data a data (art. 183, inc. II. da [Lei Federal 14.133/2021](#)).

Observações:

Prazo de Validade da Proposta:

Declaro que:

- serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência desse Edital de Pregão Eletrônico;
- nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos;
- esta proposta foi elaborada de forma independente pelo proponente, sem que tenha havido troca de informações ou quaisquer interferências de terceiros.

As informações disponibilizadas neste documento estão sujeitas ao previsto na Lei n.º 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
SEJUSP/DCO - Diretoria de Compras

v2.2025.01

ANEXO IV - CONTRATO Nº _____/_____, DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA E A EMPRESA _____.

O Estado de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública, com sede na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.143, Edifício Minas – 5º andar, Bairro Serra Verde, na cidade de Belo Horizonte/Estado de Minas Gerais, endereço de correio eletrônico: depen@seguranca.mg.gov.br, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 05.487.631/0001-09, doravante denominado(a) CONTRATANTE, neste ato representado pelo Assessor Orçamentário e Financeiro do Departamento Penitenciário de Minas Gerais - DEPEN/MG, Sr. **Carlos Vinícius de Souza Figueiredo**, inscrito no Masp nº 1257543-7, [Resolução SEJUSP nº 155, de 29 de janeiro de 2025](#), e alterações posteriores; e _____, endereço de correio eletrônico _____, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número _____, com sede na _____, neste ato representada por Sr(a). _____, doravante denominado CONTRATADO, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 208/2025**, em observância às disposições da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, à legislação estadual, às disposições deste Contrato e, ainda, no que couber, às demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado às Unidades Prisionais do **Lote 358: Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos indivíduos privados de liberdade (IPL'S) nas unidades prisionais em epígrafe, conforme condições e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. Termo de Referência;
- 1.2.2. Edital de Licitação;
- 1.2.3. Informações inseridas no Portal de Compras de Minas Gerais;
- 1.2.4. Proposta comercial do CONTRATADO;
- 1.2.5. Eventuais anexos dos documentos acima.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

2.1. O regime de execução contratual, os modelos de execução e de gestão contratuais, assim como os prazos e condições de entrega e de recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência é de **24 (vinte e quatro) meses** contado(s) a partir do primeiro dia útil subsequente à divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.2. A prorrogação do contrato é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO. (art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências dos efeitos de aplicação das sanções.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor da contratação é de R\$ 18.119.881,80 (dezoito milhões, cento e dezenove mil oitocentos e oitenta e um reais e oitenta centavos).

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

4.3. O valor indicado no item 4.1. é meramente estimativo, de modo que o pagamento será realizado ao CONTRATADO de acordo com os quantitativos efetivamente executados.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro na(s) dotação(ões) orçamentária(s) abaixo indicada(s):

1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.60.2.

5.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. As condições de pagamento estão estabelecidas no Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

7.1. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA observado o interregno mínimo de 12 meses, contados do orçamento estimado, em 01/08/2025, conforme disposto nos arts. 92, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2. O direito a que se refere o item 7.1 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da contratada até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 (doze) meses sob pena de preclusão do direito ao seu exercício.

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

7.4. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.4.1. Considera-se data do orçamento estimado a data de assinatura do Mapa Comparativo de preços.

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o

CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Os preços contratados poderão ser atualizados, por meio de Termo Aditivo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, conforme disposto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.7.1. O reequilíbrio econômico-financeiro ocorrerá por acordo entre as partes, e poderá ser solicitado pelo CONTRATANTE ou pelo CONTRATADO, mediante pedido formal.

7.7.1.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, conforme disposto no parágrafo único do art. 131 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.7.1.2. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO

8.1. As obrigações técnicas relativas à execução do objeto (descrição, funcionamento e aplicação) estão descritas no Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções administrativas incidentes à inexecução do objeto são descritas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO

11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

11.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.3. O contrato poderá ser extinto em decorrência do não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, e demais motivos previstos no [artigo 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

11.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.4.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.5. O termo de extinção do Contrato será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

11.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.5.3. Indenizações e multas.

11.6. As partes entregarão, no momento da extinção, a documentação e eventual material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

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

11.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709, de 2018.

12.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador e o CONTRATADO assume o papel de operador conforme artigo 5º, VI e VII da Lei Federal nº 13.709, de 2018.

12.3. O CONTRATADO deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

12.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 3 (três) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

12.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

12.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do CONTRATADO, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

12.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei Federal nº 13.709, de 2018, suas alterações e regulamentações posteriores, quando necessário.

12.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 124 de Lei Federal nº 14.133, de 2021, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

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

13.1.2. As supressões poderão ultrapassar o limite de 25% (vinte e cinco por cento), desde que haja acordo entre as partes.

13.1.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

13.1.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto-Lei nº 4.657, de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro) e demais normas relativas a licitações e contratos administrativos e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado (art. 89 da Lei 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Este contrato será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15.1.1. O Portal de Compras está integrado ao PNCP para fins de cumprimento do art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Camilla Aparecida Drumond, Superintendente**, em 26/08/2025, às 16:12, 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 **121078160** e o código CRC **E3757F23**.



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO

- 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
- 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
- 4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
- 5 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
- 6 - CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO
- 7 - SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO
- 8 - SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA
- 9 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
- 10 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
- 11 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
- 12 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
- 13 - HABILITAÇÃO
- 14 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
- 15 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 16 - DETALHAMENTO DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIOS CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS
- 17 - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL - QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO
- 18 - COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
- 19 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
- 20 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado às Unidades Prisionais do **Lote 358: Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em lote único, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos indivíduos privados de liberdade (IPL'S) nas unidades prisionais em epígrafe, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

1.2. A contratação dos serviços será sem dedicação exclusiva de mão de obra.

1.3. 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	RS 18.119.881,80 SEM ICMS

1.4. Caracterização do objeto:

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

1.4.2. 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](#).

1.5. Do agrupamento de itens em lotes:

1.5.1. Na presente contratação haverá agrupamento em lote único.

1.5.2. Em virtude da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) 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 específicas a fim de se preservar a integridade dos 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.

1.5.3. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados às unidades Prisionais **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, para atender aos indivíduos privados de liberdade acautelados na respectiva Unidade.

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

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

1.6.1. 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 para 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.

1.7. **Da contratação:**

1.7.1. O prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses**, contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até no máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.7.1.1. A presente prestação de serviço é enquadrada como continuada, sendo a vigência plurianual mais vantajosa para a Administração.

1.8. **Descrição da Solução:**

1.8.1. Necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições destinado a todos os indivíduos privados de liberdade do **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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 das Unidades Prisionais: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, em respeito ao disposto no art. 12 da Lei 7.210 de 1984, de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde dos indivíduos privados de liberdade, 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 Participação de Cooperativa:**

3.2.1. Será permitida a participação de sociedades cooperativas, nos termos do art. 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3. **Da subcontratação:**

3.3.1. 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.

3.3.2. O subitem 3.3.1 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.

3.4. **Da Sustentabilidade:**

3.4.1. **Uso Racional Da Água**

3.4.1.1. 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;

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

3.4.1.3. 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.

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

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

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

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

3.4.2. **Eficiência Energética**

3.4.2.1. 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.

3.4.2.2. 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;

3.4.2.3. 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;

3.4.2.4. 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.

3.4.2.5. 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.

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

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

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

3.4.2.9. 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;

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

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

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

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

3.4.3.2. 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.

3.4.3.3. 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.

3.4.4. Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos

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

3.4.4.2. 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.

3.4.5. Produtos Biodegradáveis

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

3.4.5.2. 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;

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

3.4.5.4. 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.

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

3.4.6. Controle de Poluição Sonora

3.4.6.1. 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.

3.5. Da indicação de marcas ou modelos:

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

3.6. Da vedação de utilização de marca ou modelo:

3.6.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

3.7. Da exigência de carta de solidariedade:

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

- 3.8. **Da Garantia da Contratação:**
3.8.1. Não será exigida garantia de execução para este objeto.

- 3.9. **Da Vistoria:**
3.9.1. 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 - 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. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de 50 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.
- 4.1.3.1. 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 4.1.3.
- 4.1.4. 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**
- 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. **As caixas térmicas (hotbox), deverão possuir tampas individualizadas para que sejam devidamente vedadas com as respectivas tampas, após o acondicionamento dos marmiteix 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 marmiteix/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 diárias, 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*	4
Auxiliar de cozinha*	7
Saladeira*	4
Estoquista*	2
IPL'S para entrega das refeições e lanches - faxinas (Presídio de São João Del Rei) 6 hs/dia**	10
IPL'S para entrega das refeições e lanches - faxinas (Presídio de Resende Costa) 6 hs/dia**	2
Motorista*	2
Total Geral	36

* O quantitativo de mão de obra (nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, saladeira, estoquista 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 das unidades prisionais:

- **Presídio de São João Del Rei** - Rua Gama, s/nº - Bairro Vila Brasil - São João Del Rei/MG - CEP: 36.300-000.
- **Anexo - Presídio de São João Del Rei** - Rua Aureliano Raposo, nº 87 - Centro - São João Del Rei/MG - CEP: 36.300-054.
- **Presídio de Resende Costa** - Rua das Quaresmeiras, s/nº - Bairro Nova Brasília - Resende Costa/MG - CEP: 36.340-000.

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

- **Presídio de São João Del Rei**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	06:00
Almoço	11:00
Lanche da Tarde	11:00
Jantar	17:00

- **Presídio de Resende Costa**

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
------------------	--------------------

Desjejum	07:00
Almoço	11:30
Lanche da Tarde	14:30
Jantar	17:30

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

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 e 14.2.23 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 **24 (vinte e quatro) 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 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

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 aos 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 de cada unidade prisional:

UNIDADE	Nº mínimo de indivíduos privados de liberdade para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de São João Del Rei	10
Presídio de Resende Costa	02

- 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 cada unidade contemplada no lote licitatório.
- 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**

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 concentrado ou café adoçado

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

5.2.1.2. O leite fornecido no desjejum 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.

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

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

5.2.2.1. O suco concentrado deverá ser preparado conforme a indicação de diluição do fabricante. Essa bebida não poderá ser fornecida de forma muito diluída "ralo", devendo atender ao paladar dos comensais.

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. PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR:

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	
Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1		
Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2		
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	85g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, 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

5.2.5. SALADA ALMOÇO:

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

	picadas	Melancia		
Compostas		Salpicão	1	80g

5.2.5.1. 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.

5.2.6. 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	
	Sauté	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	

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

5.2.7. ARROZ - ALMOÇO/JANTAR:

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

5.2.8. FEIJÃO - ALMOÇO/JANTAR:

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

5.2.8.1. 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".

5.2.9. 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		

5.2.10. **FRUTA JANTAR:**

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

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

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

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

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

5.2.11.4. **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 os 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 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas (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 a cada unidade prisional será providenciado, separadamente após a apresentação da “Grade Mensal do Fornecimento de Refeições” e “Espelho de Nota Fiscal” contendo código validador gerado através do Sistema de Gerenciamento 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, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, 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 site www.compras.mg.gov.br.

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

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. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.3.9. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

9.3.9.1. Não produziu os resultados acordados;

9.3.9.2. Deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

9.3.9.3. Deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9.3.10. 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).

9.3.11. 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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 auxílio 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 inexistência 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. Inspeccionar 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.

11.7. **Do Preposto:**

11.7.1. 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.

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 sua apresentação.
- 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. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 13.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 13.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 13.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 13.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 13.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971;
- 13.1.9. Os documentos apresentados 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.
 - I - 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.

II - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais referentes ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

- 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. 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:

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

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

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

13.3.2.2. 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 patrimonial líquido mínimo de 10% do valor total estimado da compra.

13.3.2.3. 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.

13.3.2.4. 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.

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

13.3.2.6. Caso o fornecedor seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

13.3.2.7. Os licitantes sujeitos ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123, de 2006 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) poderão apresentar em substituição ao Balanço Patrimonial, a Declaração Simplificada Anual ou a Declaração de Imposto de Renda de Pessoa Jurídica, a seu critério, conforme art. 27, da Lei Complementar 123, de 2006.

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: **1.034 (mil e trinta e quatro) refeições/diárias**, considerando que o quantitativo total de refeições licitado é de **2.068 (dois mil e sessenta e oito) 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 nº 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 quantitativo do objeto fornecido.
- 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 Emprego ou cópia do Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

13.4.5. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente do **Nutricionista Responsável Técnico da pessoa jurídica** indicado no Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços (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.

13.5. Declaração:

13.5.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas na Lei Federal nº. 14.133, de 2021 e em outras normas específicas.

13.5.1.1. Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Administração.

13.6. Habilitação de Cooperativas:

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

I - A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado

o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

- II - A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- III - A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- IV - O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- V - A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- VI - A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- VII - Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação.

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 legais e 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 14.2.53, 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:
- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições e lanches prontos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias para consumo.
 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
 - 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 indivíduos privados de liberdade das Unidades: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**.
- 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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 indivíduos privados de liberdade da Unidade, conforme especificações constantes item 4.4 - Local de entrega e horários de fornecimento.
- 14.2.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, de forma imediata, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 14.2.6. 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.
- 14.2.7. 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.
- 14.2.8. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.
- 14.2.9. 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.
- 14.2.10. 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.
- 14.2.11. 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.
- 14.2.12. 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.
- 14.2.13. 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](#).
- 14.2.14. 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.

14.2.15. 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.

14.2.16. 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.

14.2.17. 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.

14.2.18. 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 às Unidades: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**

14.2.19. 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 das unidades: **Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.**

14.2.20. 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.

14.2.21. 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 São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, 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.

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

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

14.2.24. 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.

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

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

14.2.27. Fornecer e instalar 1 balança digital de bancada eletrônica, certificada pelo INMETRO, em cada uma das Unidades Prisionais deste certame, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório do peso das refeições servidas diariamente.

14.2.28. 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

14.2.29. 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.

14.2.30. 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 de cada unidade prisional:

UNIDADE	Nº mínimo de indivíduos privados de liberdade para distribuição das refeições e lanches aos internos, na unidade:
Presídio de São João Del Rei	10
Presídio de Resende Costa	02

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

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

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

14.2.34. 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.

14.2.35. Responsabilizar-se pelo pagamento de, pelo menos, $\frac{3}{4}$ (três quartos) do salário mínimo para a jornada de trabalho de 6 (seis) horas, incluindo o seguro de acidentes de trabalho (R\$ 0,71) 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.

14.2.36. Verificado o não pagamento da remuneração prevista no subitem 14.2.35, 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.

14.2.37. 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.

14.2.38. 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.

14.2.39. 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.

14.2.40. 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.

14.2.41. 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.

14.2.42. 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.

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

14.2.43. 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 repostos.

14.2.43.1. As alterações a que se referem o subitem 14.2.43 somente poderão ocorrer quando estritamente necessário, **sendo permitido no máximo 5 (cinco) alterações dentre todas as refeições fornecidas (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), durante o mês corrente**, em observância ao interesse público.

14.2.44. 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.

14.2.45. 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 e jantar);
- 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.

14.2.45.1. 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.

14.2.45.2. 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:

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

- 14.2.47. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.
- 14.2.48. 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.
- 14.2.49. 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.
- 14.2.50. 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.
- 14.2.51. 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.
- 14.2.52. 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.
- 14.2.53. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição (almoço e jantar), pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado em cada unidade, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia por unidade. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à CONTRATANTE escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.
- 14.2.54. 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.
- 14.2.55. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 14.2.56. 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.
- 14.2.57. 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.
- 14.2.58. 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.
- 14.2.59. É vedada a identificação prévia das refeições fornecidas diariamente pela CONTRATADA, salvo no caso de dietas especiais.
- 14.2.60. 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](#).
- 14.2.61. Encaminhar para a CONTRATANTE, mensalmente, documentação que comprove o cumprimento do subitem 14.2.60, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da [Lei Federal 14.133/2021](#).
- 14.2.62. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 14.2.63. 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](#).
- 14.2.64. 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.
- 14.2.65. 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.
- 14.2.66. 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.
- 14.2.67. Participar de reuniões com a CONTRATANTE sempre que convocado, com vistas à tratativas que se refira a fiel e melhor execução do contrato.
- 14.2.68. 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.

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 declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação e a 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 no prazo máximo de 30 (trinta) dias, 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
Sufê						1
Fritos						1

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - FARINÁCEOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Angu/Polenta						2
Preparação com farofa/virado Cenoura						2
Preparação com farofa/virado Couve						2
Preparação com farofa/virado Ovos/Banana						2

FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - MASSAS

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

18. COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

LOTE 358 - PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI E PRESÍDIO DE RESENDE COSTA			Desjejum	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	
Matéria Prima	Alimentar		R\$ 2,3682700	R\$ 4,9006750	R\$ 1,0995600	R\$ 4,1068600	
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ 0,0500000	R\$ 1,0550000	R\$ 0,0500000	R\$ 0,6040000	
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0066312	R\$ 0,0137219	R\$ 0,0030788	R\$ 0,0114992	
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,1420962	R\$ 0,2940405	R\$ 0,0659736	R\$ 0,2464116	
Mão-de-Obra			R\$ 0,9643213	R\$ 1,9954758	R\$ 0,4477231	R\$ 1,6722471	
Despesas Diversas	Área Física		R\$ 0,0359977	R\$ 0,0744903	R\$ 0,0167133	R\$ 0,0624243	
	Controle Integrado de Pragas		R\$ 0,0018946	R\$ 0,0039205	R\$ 0,0008796	R\$ 0,0032855	
	Equipamentos		R\$ 0,0634696	R\$ 0,1313381	R\$ 0,0294682	R\$ 0,1100638	
	Utensílios		R\$ 0,0085258	R\$ 0,0176424	R\$ 0,0039584	R\$ 0,0147847	
	Água		R\$ 0,1518686	R\$ 0,3142625	R\$ 0,0705108	R\$ 0,2633581	
	Energia		R\$ 0,0294668	R\$ 0,0609757	R\$ 0,0136811	R\$ 0,0510989	
	Gás		R\$ 0,0823507	R\$ 0,1704089	R\$ 0,0382345	R\$ 0,1428059	
	Análise Microbiológica dos Alimentos		R\$ 0,0082889	R\$ 0,0171524	R\$ 0,0038485	R\$ 0,0143740	
Transporte			R\$ 0,0388396	R\$ 0,0803711	R\$ 0,0180328	R\$ 0,0673525	
Custo Total sem BDI			R\$ 3,95	R\$ 9,13	R\$ 1,86	R\$ 7,37	
BDI (Indivíduos Privados de Liberdade SEM ICMS)	Despesas Indiretas		R\$ 0,23	R\$ 0,53	R\$ 0,11	R\$ 0,43	
	Lucro		R\$ 0,30	R\$ 0,70	R\$ 0,14	R\$ 0,56	
	PIS		R\$ 0,03	R\$ 0,08	R\$ 0,02	R\$ 0,06	
	COFINS		R\$ 0,15	R\$ 0,35	R\$ 0,07	R\$ 0,29	
Custo Total - com BDI			R\$ 4,67	R\$ 10,79	R\$ 2,20	R\$ 8,71	Diária Sentenciados SEM ICMS R\$ 26,37

- 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).

19. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

UNIDADE I										
SEM ICMS*										
PRESÍDIO DE SÃO JOÃO DEL REI				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	850	R\$ 4,67	R\$ 3.969,50	4250	850	850	5950	R\$ 27.786,50	52	R\$ 1.444.898,00
Almoço	850	R\$ 10,79	R\$ 9.171,50	4250	850	850	5950	R\$ 64.200,50	52	R\$ 3.338.426,00
Lanche	850	R\$ 2,20	R\$ 1.870,00	4250	850	850	5950	R\$ 13.090,00	52	R\$ 680.680,00
Jantar	850	R\$ 8,71	R\$ 7.403,50	4250	850	850	5950	R\$ 51.824,50	52	R\$ 2.694.874,00
		R\$ 26,37	R\$ 22.414,50					R\$ 156.901,50	364 dias	R\$ 8.158.878,00

									2 dias	R\$ 44.829,00	
									366 dias	R\$ 8.203.707,00	
									1 dia	R\$ 22.414,50	
									731 dias**	R\$ 16.384.999,50	
									24 meses	R\$ 16.384.999,50	
CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS										R\$ 8.203.707,00	
CUSTO TOTAL 24 MESES SEM ICMS										R\$ 16.384.999,50	
UNIDADE II											
SEM ICMS*											
PRESÍDIO DE RESENDE COSTA				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	90	R\$ 4,67	R\$ 420,30	450	90	90	630	R\$ 2.942,10	52	R\$ 152.989,20	
Almoço	90	R\$ 10,79	R\$ 971,10	450	90	90	630	R\$ 6.797,70	52	R\$ 353.480,40	
Lanche	90	R\$ 2,20	R\$ 198,00	450	90	90	630	R\$ 1.386,00	52	R\$ 72.072,00	
Jantar	90	R\$ 8,71	R\$ 783,90	450	90	90	630	R\$ 5.487,30	52	R\$ 285.339,60	
		R\$ 26,37	R\$ 2.373,30					R\$ 16.613,10	364 dias	R\$ 863.881,20	
										R\$ 4.746,60	
										R\$ 868.627,80	
										R\$ 2.373,30	
										R\$ 1.734.882,30	
										R\$ 1.734.882,30	
CUSTO TOTAL 12 MESES SEM ICMS										R\$ 868.627,80	
CUSTO TOTAL 24 MESES SEM ICMS										R\$ 1.734.882,30	
CUSTO TOTAL DO LOTE 358 - 12 MESES SEM ICMS										R\$ 9.072.334,80	
CUSTO TOTAL DO LOTE 358 - 24 MESES SEM ICMS										R\$ 18.119.881,80	

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

** **731 dias refere-se à vigência contratual de 24 meses, computada de data a data (art. 183, inc. II. da [Lei Federal 14.133/2021](#)).**

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 18.119.881,80 (dezoito milhões, cento e dezenove mil oitocentos e oitenta e um reais e oitenta centavos) SEM 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 2025**, 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, 5º 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 nº 25.124, de 30 de dezembro de 2024.

20.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: **1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.60.2.**

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

Nome: Cláudia Maria Gonçalves Meira

Masp: 1352634-8

Responsável pela Elaboração

Nome: Patrícia Greice Soares

Masp: 1207200-5

Responsável pela Elaboração

Nome: Priscila Márcia Costa Tinoco

Masp: 1379858-2

Responsável pela Aprovação



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Marcia Costa Tinoco, Diretor(a)**, em 21/07/2025, às 18:05, 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 **Patricia Greice Soares, Servidor(a) Público (a)**, em 21/07/2025, às 18:54, 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 22/07/2025, às 08:29, 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 **118656986** e o código CRC **797B9F00**.

Referência: Processo nº 1450.01.0128660/2025-94

SEI nº 118656986

! " # \$

!

" # \$ %& () & * +

% &# # ' +-

+ () *

+ , - / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

4 8 . / 0 % / 0 1 2 1 / 3) . %
5 9 \$ \$ 9 # +- 6
7 / 0 (. 8 9* & : / 0
; / 3) : < = > ? 62 6 @; ? @
. 2 1 +
% : ; : ; : ; 8 2 0 0 7 2 7 !
< = # \$ + ! > \$?
8 . < . 4A 0
@ ! = # \$ * 9 & 5 .)
! / 0 B / 0
! 8C . . = D A

+ A # %) B % ' 6 ' %) B ' , - - / 5202-

211 \$ \$! 9+ C ! ! 6 14,D 1

1 . . E . E \$. . (> 6 /
E : 0 4 . / 0 + B % . F
F 9- 1 \$ B 6 @ @ / 3 ! B @ @ % @
G H + 99% 8 ; & % > + 8% + | I J

. E % / 0 ?% ? / 0 @ E K : + + ! . 2 ??% G
+ ' 8 % J
J + ' 8% + ? + % : \$ > J

a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos: (...)." (g. n.). No estado de Minas Gerais, a [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#) que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares – ETPs – [4] para a aquisição de bens e a contratação de serviços de qualquer natureza e, no que couber, para contratação de obras, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, foi editada considerando a NLLC e outras legislações correlatas. Nesse sentido, o presente ETP contém os elementos da NLLC (art. 18, § 1º, incisos I a XII, § 2º e § 3º) trazidos no art. 6º desta Resolução, no qual busca-se a melhor solução identificada dentre as possíveis, de modo a permitir a avaliação acerca da viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de alimentação destinados a IPLs na(s) Unidade(s) Prisional(is) do Estado de Minas Gerais, com vistas a embasar o respectivo Termo de Referência. Estando a previsão da contratação em consonância com o Planejamento desta Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - Sejusp - no que tange ao objeto e funções do Departamento Penitenciário de Minas Gerais.

Inicialmente, cumpre contextualizar que a Sejusp é um órgão da administração direta do Poder Executivo do Estado de Minas Gerais, conforme disposto nos arts. 34 e 35 da [Lei nº 24.313, de 28 de abril de 2023](#), que estabelece a estrutura orgânica do Poder Executivo do Estado e dá outras providências. O [Decreto nº 48.659, de 28 de julho de 2023](#), que dispõe sobre a organização desta Secretaria, preceitua em seu art. 2º que a Sejusp é o **órgão responsável por implementar e acompanhar a política estadual de segurança pública**, de maneira integrada com a Polícia Militar de Minas Gerais – PMMG –, Polícia Civil de Minas Gerais – PCMG – e o Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais – CBMMG – e **a política estadual de justiça penal**, em articulação com o Poder Judiciário e os órgãos essenciais à Justiça, e tem como competência planejar, elaborar, deliberar, coordenar, gerir e supervisionar as ações setoriais a cargo do Estado relativas:

(...)

III – à política prisional, assegurando que todas as pessoas privadas de liberdade sejam tratadas com o respeito e a dignidade inerentes ao ser humano, promovendo sua reabilitação e reintegração social e garantindo a efetiva execução das decisões judiciais;

IV – à política socioeducativa com o objetivo de interromper a trajetória infracional de adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa de internação e semiliberdade;

(...).

O Decreto em comento apresenta a estrutura orgânica da Sejusp no seu art. 3º, e nesta sequência dispõe em seu art. 41 sobre a competência e atribuições da Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar, e nos arts. 42 a 44 trata das três diretorias a ela vinculadas, que respectivamente têm como competência: Diretoria de Nutrição – auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada; Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação – orientar e auxiliar os gestores e ordenadores de despesa nas atividades relacionadas à contratação de serviço de alimentação continuada; e Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar tem como competência administrar e coordenar o Sistema de Gerenciamento Alimentar – Siga –.

Sob essa perspectiva, veja-se o disposto no referido art. 41:

Art. 41 – A Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar tem como **competência** planejar e coordenar as atividades de apoio à gestão alimentar no âmbito da Sejusp, com **atribuições** de:

I – subsidiar as atividades inerentes aos processos de contratação e de fiscalização do serviço de alimentação continuada;

II – aprimorar os mecanismos de gerenciamento e controle do serviço de **alimentação continuada**;

III – promover a gestão de documentos de apoio à gestão alimentar de sua competência

Parágrafo único – A Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar atuará apenas nas atividades de apoio à gestão alimentar referentes a instrumentos nos quais a Sejusp atue como contratante.

Conforme depreende-se das disposições legais supramencionadas o **serviço contínuo** de preparo e fornecimento da alimentação em referência vem sendo prestado via **contrato administrativo**, e regularmente por processo licitatório, na modalidade pregão eletrônico.

Quanto ao **serviço contínuo**, a NLLC, [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), conceitua em seu art. 6º, inc. XV, que serviços e fornecimentos contínuos são: "*serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a **manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;***" (g. n.). Além disso, 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. (TCU. Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008).^[5] Para tanto, necessário também respeitar o disposto no art. 6º da NLLC, que disciplina que a Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, os quais de acordo com o art. 107 "*poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.*"

A metodologia de composição do preço de referência do serviço de fornecimento contínuo em tela, foi concebida a partir do Projeto de Gestão Estratégica de Suprimentos - GES - do Estado de Minas Gerais, implantado pela então Secretaria de Estado de Defesa Social - Seds, atual Sejusp, no ano de 2007, por meio do Caderno de Aquisição e Contratação de Serviços. O Projeto que iniciou-se em 2003 foi criado pelo Governo com vista a implementar um novo modelo de gestão estratégica de suprimentos com o objetivo de reduzir custos. Sendo assim, representado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – Seplag –, o Governo realizou, no final de 2005, licitação pública para contratação de consultoria para desenvolvimento do projeto. A vencedora do certame e contratada para o GES, realizado do 2º semestre de 2006 ao 1º. semestre de 2007, foi a *Accenture*, uma empresa internacional de consultoria, que aplicou sua Metodologia de Compras Estratégicas (*Strategic Sourcing*). O modelo observa as leis e normas gerais de licitações e contratos, execução orçamentária e financeira, bem como o conjunto de regulamentos relativos aos processos de suprimentos do setor público. Modelo este utilizado conforme diretriz do Governo, desde 2007. O Caderno é um dos produtos do Projeto GES, que visa a definição e a implantação de metodologias e modelos de gestão de suprimentos, com base nas melhores práticas nacionais e internacionais, com o objetivo de redução de custos e de gastos com materiais e serviços, ao aprimoramento dos mecanismos de relacionamento com o mercado fornecedor em seus diversos segmentos e contém diretrizes para a composição do Preço de Refeições (Preço de Referência) utilizado nas contratações de fornecimento de alimentação.

Os cálculos dos preços de referência são elaborados com base na pesquisa de mercado que é realizada quadrimestralmente, sendo pesquisados os preços de cada alimento que irá compor o cardápio fornecido durante a execução contratual, via *internet* – prioritariamente no Portal de Compras e no Mercado Mineiro –, supermercados varejistas, atacadistas e visita *in loco* à Central de Abastecimento de Minas Gerais - Ceasa -, frigoríficos e padarias, sendo consultado no mínimo 3 (três) estabelecimentos, por equipe de servidores (profissionais nutricionistas) lotada na área técnica competente, Diretoria de Nutrição, em compatibilidade com os valores praticados no mercado e em consonância com o art. 6º da [Resolução Seplag nº 102, de 29 de dezembro de 2022](#), que regulamenta o procedimento de pesquisa de preços para a aquisição de bens e a contratação de serviços em geral, nos termos da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo

do Estado de Minas Gerais, tendo em vista o disposto no § 1º do art. 23 desta mesma lei. Ainda, a pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23, fica disponível para consulta dos interessados nos arquivos da Diretoria de Nutrição.

O fornecimento contínuo de alimentação também objetiva garantir a Segurança Alimentar e Nutricional ao público atendido, considerando que conforme disciplina a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – Losan – ([Lei Federal 11.346, de 15 de setembro de 2006](#)), entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional a efetivação do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, tendo como pressuposto o fomento às práticas alimentares que promovam a promoção da saúde e respeitem a diversidade cultural, de modo que sejam sustentáveis em todos os seus aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais.

Sob essa perspectiva, a [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), também denominada Constituição Cidadã, traz em seu art. 5º os direitos e garantias fundamentais do indivíduo privado de liberdade, dentre os quais se destaca:

Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:

(...)

III - ninguém será submetido a tortura nem a tratamento desumano ou degradante;

(...)

XLVII - não haverá penas:

a) de morte, salvo em caso de guerra declarada, nos termos do art. 84, XIX;

b) de caráter perpétuo;

c) de trabalhos forçados;

d) de banimento;

e) cruéis;

XLVIII - a pena será cumprida em estabelecimentos distintos, de acordo com a natureza do delito, a idade e o sexo do apenado;

XLIX - é assegurado aos presos o respeito à integridade física e moral;

(...).

A [Lei Federal 7.210, de 11 de julho de 1984](#), Lei de Execução Penal – LEP – visando atender as prerrogativas constitucionais traz em seu art. 41:

Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - alimentação suficiente e vestuário;

(...).

Direito este garantido ainda pelo Código Penal, [Decreto-Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940](#), que em seu art. 38 preceitua:

Art. 38 - O preso conserva todos os direitos não atingidos pela perda da liberdade, impondo-se a todas as autoridades o respeito à sua integridade física e moral.

Nessa esteira, o **Contrato nº 9402111/2023** (117068422, 117068433), Pregão Eletrônico 181/2023, processo Sei nº 1450.01.0049015/2023-25, acostado aos presentes autos, firmado sob a égide da Lei Federal 8.666/1993, entre o Estado de Minas Gerais, por intermédio da Sejusp, e a empresa **A.C. Batista**

Alimentação Ltda, tendo por objeto a contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma transportada, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas a presos e servidores públicos a serviço na(s) Unidade(s) Prisional(is): **Lote 310 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa, findará sua vigência em 15/12/2025.**

O contrato foi apostilado, nos termos do Primeiro Termo de Apostilamento, sob o nº 9402111.01.24 - TAP (117068462), para inclusão da dotação orçamentária nº 1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.10.1, nos termos do Segundo Termo de Apostilamento, sob nº 9402111.02.24 T.Ap. (117068468), para aplicar reajuste de preços em 4,42% (quatro vírgula quarenta e dois por cento), a contar de 17/11/2024 e nos termos do Terceiro Termo de Apostilamento, sob o nº 9402111.03.25 - TAP (117068458), para inclusão da dotação orçamentária nº 1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.60.2.

Conforme instruído nos autos do contrato administrativo, em razão da natureza continuada do serviço quando da proximidade do fim da vigência contratual, foram promovidos pela Administração os atos referentes à vantajosidade econômico-financeira para prorrogação do contrato por igual período. Entretanto, ao prosseguir aos atos de prorrogação e solicitar a anuência da contratada **A.C. Batista Alimentação Ltda** (117006297), condição imprescindível para a manutenção do contrato, houve **desinteresse à continuidade do vínculo contratual** (117070667), "(...) *vem através desta informar que NÃO POSSUI INTERESSE em prorrogar o contrato nº 9402111/2023.*"

Assim, com vistas a garantir o fornecimento na unidade, em 01 de julho de 2025, foi criado o presente processo Sei nº 1450.01.0128660/2025-94, juntamente com o Memorando.SEJUSP/DAC.nº 878/2025 (117068314) e Memorando.SEJUSP/DAC.nº 879/2025 (117074125), encaminhando-se o expediente para os **Gestores Contratuais, Diretores-Gerais do Presídio de São João Del Rei e do Presídio de Resende Costa**, solicitando anuência com a abertura do referido procedimento licitatório, e de acordo com a usual análise técnica da execução dos últimos seis meses de execução (Janeiro de 2025 a Junho de 2025), o quantitativo mínimo e o máximo, a média e o Desvio Padrão dos seis meses em tela, para a(s) unidade(s) em apreço, quantitativos os quais, de acordo com isso, representam para o Presídio de São João Del Rei, previsão de início de execução em aproximadamente 85% (oitenta e cinco por cento) e para o Presídio de Resende Costa, aproximadamente 87% (oitenta e sete por cento); perfazendo para o **Lote de Unidades, previsão de início de execução em aproximadamente 85% (oitenta e cinco por cento)**, portanto, no limite ao qual a Administração pode alterar (para mais ou para menos) por ato unilateral os quantitativos contratados em até 25% (vinte e cinco por cento) do previsto em edital (art. 125, da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)); informar os horários de entrega de cada refeição; indicar o quantitativo de IPLs necessários para realizar a entrega das refeições e verificar se o endereço da unidade atendida contido na planilha inclusa ao memorando corresponde ao atual endereço da unidade, caso contrário informar o endereço atual.

Ainda, nos supracitados Memorando.SEJUSP/DAC.nº 878/2025, de 01 de julho de 2025 (117068314) e Memorando.SEJUSP/DAC.nº 879/2025, de 01 de julho de 2025 (117074125), **constou-se, também: i) que** conforme é de conhecimento, **no dia 13/03/2025**, foi publicado no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, o [Decreto Estadual 49.006, de 12 de março de 2025](#) (117071392), que em seu **art. 1º** "**regulamenta a concessão da ajuda de custo para despesas com alimentação prevista no art. 189 da Lei nº 22.257, de 27 de julho de 2016, para o Policial Civil, Policial Militar, Bombeiro Militar e os servidores da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública lotados em Unidades Prisionais, Socioeducativas e Comando de Operações Especiais, observados parâmetros e limites distintos daqueles definidos nos arts. 47 e 48 da Lei nº 10.745, de 25 de maio de 1992**" e no **art. 14** estipula que "**este decreto entra em vigor na data de sua publicação.**" (g. n.); **ii) que** considerando essa regulamentação, **no dia 15/03/2025**, foi publicada no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, a [Portaria Sejusp nº 09, de 14 de março de 2025](#) (117071400), **assinada em 14/03/2025**, estipulando "**Art. 1º Fica suspenso o fornecimento de refeições e lanches aos servidores da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública lotados em unidades prisionais, socioeducativas (gestão direta, indireta ou híbrida), administrativas e Comando de Operações Especiais que possuam contrato de fornecimento de alimentação. §1º Os gestores e fiscais dos contratos de fornecimento de alimentação não poderão realizar pedidos de refeições e lanches destinados a servidores, a partir do café da manhã do dia 15/03/2025, sendo o lanche noturno do dia 14/03/2025, a última refeição que poderá ser servida; (...)** Art. 3º **Esta Portaria entra em vigor na data da sua assinatura.**" (g. n.); **iii) que na data de 18/03/2025**, nos termos do Memorando.SEJUSP/DEPEN.nº 2228/2025, de 18 de março de 2025 (117071463),

exarado pela autoridade competente, Ordenador de Despesa na figura do Departamento Penitenciário de Minas Gerais, foi informando que "*no Diário Oficial de Minas Gerais de 13/03/2025, foi publicado o Decreto nº 49.006/2025 (...)*" e que "*como forma de viabilizar o recebimento da ajuda de custo pelos servidores que laboram em unidades prisionais e administrativas que estão abarcadas pelos contratos de fornecimento de alimentação, foi lavrada a Portaria SEJUSP nº 09/2025 (109645507) pelo Secretário Adjunto de Justiça e Segurança Pública*" **foi solicitado que sejam adotadas as "medidas necessárias com o fito adequar os contratos vigentes e as futuras contratações aos termos do art. 1º, §2º da Portaria SEJUSP nº 09/2025."** (g. n.) - processo relacionado Sei nº 1450.01.0052977/2025-36 -; **iv) e que, portanto, serão procedidos os atos administrativos inerentes à supressão quantitativa dos comensais servidores do contrato vigente**, a qual está em consonância com o limite legal de supressão unilateral de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, estipulada no § 1º, art. 65, da Lei Federal 8.666/1993, que rege o contrato.

Em consequência, portanto, das novas normativas e também da **solicitação** do Ordenador de Despesa no referido **Memorando.SEJUSP/DEPEN.nº 2228/2025, de 18 de março de 2025** (117071463), nos autos do contrato vigente, conforme Memorando SEJUSP/DAC nº. 959/2025 (117995210), encontra-se em andamento expediente de supressão dos comensais servidores do **Contrato nº 9402111/2023** (117068422, 117068433) (Sei nº 1450.01.0049015/2023-25), outrossim **o presente procedimento licitatório abrange apenas os IPLs na(s) unidade(s) prisional(is) em epígrafe.**

Em resposta, a partir da supramencionada planilha de quantitativos e em conformidade com a Instrução Normativa regulamentadora do Sistema Siga nº 01/2016, em face da função precípua de gestor de analisar e propor alterações contratuais quando da instrução de novo procedimento licitatório, por deter o conhecimento da real ocupação dos comensais na(s) unidade(s), e nessa perspectiva verificar a conformidade do quantitativo ser contratado com a realidade da unidade(s), nos termos do Memorando SEJUSP/PRES - SJR nº. 1036/2025, de 07 de julho de 2025 (117569412), o Diretor-Geral do **Presídio de São João Del Rei manteve o quantitativo de comensais (IPLs)**, sendo 850 (oitocentas e cinquenta) refeições a serem servidas (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) em todos os dias da semana. Ainda, no que tange ao contrato vigente, **manteve o número de 10 (dez) IPLs para realizar a entrega das refeições.**

Nos termos do Memorando SEJUSP/PRES - REC nº. 150/2025, de 07 de julho de 2025 (117559200), o Diretor-Geral do **Presídio de Resende Costa manteve o quantitativo de comensais**, sendo 90 (noventa) refeições a serem servidas (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) em todos os dias da semana. Ainda, no que tange ao contrato vigente, **manteve o número de 02 (dois) IPLs para realizar a entrega das refeições.**

Sob essa perspectiva, cumpre ressaltar que **o serviço em tela**, objeto sensível da segurança pública, cuja falta enseja em grave risco a segurança desses indivíduos e à própria sociedade, **é de natureza contínua.** Nessa linha, o Tribunal de Contas da União caracteriza este tipo de serviço como: "*(...) serviços auxiliares e necessários à Administração, no desempenho de suas atribuições, que se interrompidos podem comprometer a continuidade de suas atividades e cuja contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro.*" (g. n.). ^[6]

Nesse sentido, presente e premente a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento de alimentação suficiente e adequada aos comensais (IPLs), haja vista que a interrupção de tal serviço colocaria em risco a segurança da(s) unidade(s) envolvida(s), vindo a ocasionar como de conhecimento geral, ocorrência de rebeliões/motins, mortes, danos ao patrimônio, dentre outros prejuízos, além de problemas ocasionados por falta da alimentação, por exemplo, doenças originárias por ausência dos macronutrientes e micronutrientes essenciais para o bom funcionamento do corpo, e **principalmente o fator fome ao qual ficariam submetidos os acautelados.**

Feito esse breve panorama, em que pese as disposições do [Decreto nº 48.659, de 28 de julho de 2023](#), ante a regulamentação do ETP no âmbito do estado de Minas Gerais por meio da [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), e os requisitos necessários à composição do estudo, em especial o disposto no seu art. 6º, **a Administração possui duas alternativas em vista para a solução do problema:**

1. Fornecedor de alimentação diretamente pela Sejusp (**autogestão**): serviço de alimentação com sistema de produção por gestão própria;

2. Terceirização do fornecimento de alimentação, mediante contratação de empresa especializada: serviço de alimentação com sistema de produção sob a forma de concessão (**terceirizado**) - Resolução CFN nº 605/2018.

Em relação ao serviço em epígrafe, Abreu, Spinelli e Pinto (2009) asseveram que a produção de alimentos prontos para o consumo destinados a um número elevado de pessoas (alimentação coletiva) envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser padronizados, claros e precisos, considerando que o gerenciamento desses serviços apresenta uma série de riscos, inclusive para a saúde do consumidor. (*Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 3 ed. São Paulo: Editora Metha, 2009). Para tanto, torna-se imprescindível o controle dos processos técnicos específicos do trabalho, além das técnicas de administração, de forma a conciliar os aspectos técnicos, econômicos e nutricionais do serviço.

Dessa maneira, quanto à **primeira solução**, para o fornecimento de alimentação com a produção realizada diretamente pela Sejusp são necessários fatores fundamentais, quais sejam:

- Estrutura física adequada (Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN - "cozinha industrial"), que deverá estar de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente (Resolução RDC nº 216/2004 e a Resolução RDC nº 275/2002);
- Equipamentos e utensílios apropriados/padronizados necessários para o funcionamento de uma cozinha padrão como fogão industrial, *freezers* e câmaras frias, aquisição de gás liquefeito de petróleo, caldeiras, balcão térmico, balança eletrônica digital, carrinho carga duas rodas, descascador de legumes, estantes em aço galvanizada com prateleiras, estante em aço inox gradeada, liquidificador Industrial, mesa bancada em inox lisa, dentre outros;
- Aquisição/compra de um grande volume de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições (arroz, feijão, proteínas, verduras, legumes, frutas, farináceos, macarrão, óleo vegetal, temperos, açúcar, café, leite, pão dentre outros). Para garantir o fornecimento de alimentação contínuo e adequado o estado precisa dispor de um estoque mínimo dos referidos gêneros, o que requer um local de grande dimensionamento para esse fim e que estejam dentro das normas sanitárias vigentes.
- Mão de obra especializada (nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, saladeira, açougueiro e estoquista).

Dessa forma, todas as unidades prisionais e socioeducativas necessitariam de instalação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN – adequada, necessitando para tanto autorização pelo Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária para obtenção do alvará de funcionamento e localização e do alvará de licença sanitária para funcionamento da UAN.

A **primeira solução**, portanto, merece ser descartada pela Administração, haja vista o alto dispêndio de recursos financeiros para aquisição de insumos alimentares, descartáveis, material de limpeza, equipamentos e utensílios, área física adequada, recursos logísticos e de pessoal suficiente e/ou com expertise para prover alimentação aos custodiados acautelados de forma direta, podendo gerar elevação de custos, risco de defasagem dos equipamentos e estrutura física, funcionários sem formação técnica especializada.

Assim sendo, a **segunda solução**, isto é, a contratação de empresa especializada neste serviço **se mostra a forma mais viável para garantia do interesse público**, tendo em vista que a empresa terceirizada tem maior domínio dos assuntos relacionados à nutrição, vez que dedica-se exclusivamente a este ramo de atividade, possibilitando gerar mais racionalidade administrativa e eficiência à gestão do fornecimento da alimentação.

Nesse sentido, as empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham suas respectivas sede, conforme art. 18 do [Decreto Federal 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#) e [Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021](#) e ainda se submeterem às normas e fiscalização do respectivo Conselho, necessitando ainda

da autorização pelo Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária para obtenção do alvará de funcionamento e localização e do alvará de licença sanitária para funcionamento da UAN.

2.2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração - art. 6º, inc. II

Considerando a NLLC, [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que no inc. II do seu art. 183 estipula que "*os prazos expressos em meses ou anos serão computados de data a data;*" (g. n.) o prazo considerado para fins de contratação do serviço contínuo será expresso meses, 12 (meses) [Lote de Itens] e 24 (meses) [Lote de Itens e Lote de Unidades] podendo o contrato ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma do art. 107 da mesma Lei.

Dada a natureza contínua do serviço, a contratação é prevista no **Planejamento Anual de Compras** desta Secretaria, e nesse sentido de acordo com as leis orçamentárias, a partir do planejamento do Orçamento Base Zero – OBZ – "metodologia de orçamentação que não considera o que foi executado no ano anterior, como é feito normalmente. Nesta metodologia, a orçamentação é feita do zero, a cada ciclo, a partir das prioridades do governo." ^[7] A ideia central do OBZ é que os órgãos realizem uma análise mais detalhada de como e com o que estão gastando recursos, aprimorando, assim, a alocação orçamentária e promovendo mais racionalidade e economia ao Estado.

No que tange à potencial contratação objeto deste ETP, conquanto o valor esteja previsto para as unidades em apreço, a partir do OBZ, no Planejamento de Compras de 2025 desta Secretaria, por tratar-se de serviço contínuo e para atendimento da demanda por 24 (vinte e quatro) meses em Lote de Unidades (cujo modelo de contratação por agrupamento de unidades em lote único proporciona economicidade quando comparado ao modelo de contratação com as unidades separadas bem como o prazo de contratação otimiza a prestação do serviço de fornecimento alimentar, porque propicia a diluição dos custos fixos em uma produção e tempo maior, culminando em uma reflexão no preço ofertado para contratação) por consequência vindo a compra a ser realizada também para período que engloba o exercício financeiro de 2026, para fins de planejamento é cadastrado no Portal de Compras o dobro do valor OBZ, para execução sob o regime de empreitada por preço unitário (serviço por preço certo de unidades determinadas), cuja remuneração dar-se-á em função das unidades de serviço efetivamente executadas, com os preços previamente definidos. Desse modo, apenas os preços unitários serão ajustados entre as partes. Portanto, o contratado obrigará-se-á a executar cada **unidade de serviço** previamente definido, e de fato executado, por um determinado preço acordado.

Considerando que a despesa em tela é referente a serviço de natureza contínua, cuja execução financeira está prevista para o exercício social de 2025, visto que o **Contrato nº 9402111/2023** (117068422, 117068433), que atualmente atende as unidades em epígrafe, firmado em Lote de Unidades, **encontra-se vigente até 15/12/2025**, de acordo com as orientações do Memorando-Circular nº 8/2024/SEJUSP/DCO, de 30 de setembro de 2024 (98445161) - processo relacionado Sei nº 1450.01.0189363/2024-28 - foi procedida a **correspondente inclusão do Planejamento de Compras no Portal de Compras do Estado de Minas Gerais**, que encontra-se aprovado, por Unidade: **Presídio de São João Del Rei, sob o nº 1451044 00322/2025**, no valor de **R\$9.101.046,00 (nove milhões cento e um mil quarenta e seis reais)** e **Presídio de Resende Costa, sob o nº 1451044 00321/2025**, no valor de **R\$ 853.276,00 (oitocentos e cinquenta e três mil duzentos e setenta e seis reais)**. Haja vista a contratação em Lote de Unidades, o **valor total planejado para a contratação em epígrafe, para 24 (vinte e quatro) meses, é de R\$ 9.954.322,00 (nove milhões novecentos e cinquenta e quatro mil trezentos e vinte e dois reais)**.

No objeto a ser contratado, o número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para mais ou para menos, conforme flutuação diária dos comensais atendidos, sem prejuízo do disposto no art. 125 da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que permite à Administração determinar por ato unilateral a alteração dos quantitativos contratados (para mais ou para menos) em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Sendo o preço, na potencial contratação objeto deste estudo, **os custos unitários da planilha de formação do preço da alimentação definido por refeição** (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) considerando a proposta comercial menor valor diário de alimentação por comensal, para fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda por 12 (doze) meses. Dessa forma, a

contratada deverá entregar a alimentação conforme especificação e quantidades discriminadas nos **subitens 2.3 e 2.4.** deste estudo.

2.3. Descrição dos requisitos da potencial contratação - art. 6º, inc. III

Por se tratar de prestação de serviço comum, com objeto claro e critérios objetivamente definidos, a potencial contratação será na modalidade licitatória, pregão eletrônico, conforme a NLLC, [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e no âmbito do estado de Minas Gerais regulamentado pelo [Decreto 48.723, de 24 de novembro de 2023](#), meio de compra utilizado pelo governo para buscar fornecedores para a compra de produtos e serviços nas áreas administrativa, legislativa e judicial independentemente do valor estimado. Além de assegurar a igualdade de condições a todos os licitantes esta modalidade visa aumentar a quantidade de participantes e baratear o processo licitatório, vez que este depende de tempos e recursos do orçamento público. Permite, também, a ampliação da disputa, com a participação de maior número de empresas, de diversos estados, por dispensar a presença dos licitantes no local da disputa.

O regime de contratação conforme descrito no subitem 2.2. será por empreitada por preço unitário, sendo a empresa contratada remunerada em função das unidades de serviço efetivamente executadas, com os preços previamente definidos. Ou seja, trata-se de um contrato estimativo, que não obriga a execução total do contrato. Portanto, o quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas, pode variar para mais ou para menos, conforme flutuação diária dos comensais, sem prejuízo do disposto no art. 125 da NLLC

No objeto em tela, a Sejusp adota a vigência inicial do contrato por **12 (meses) [Lote de Itens] e 24 (meses) [Lote de Itens e Lote de Unidades]**, que por tratar-se de **fornecimento contínuo** conforme explicitado no subitem 2.2. poderá, nos termos do art. 107 da NLLC, ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal. Quanto a forma de distribuição, esta se dá nas modalidades administrada (serviço centralizado), aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local e transportada (serviço descentralizado), aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.

Como os **itens licitados (refeições e lanches)** podem ser fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividade, os benefícios da **união dos mesmos em único lote** vão além da economicidade, que se torna clara tendo em vista toda a preparação logística que as empresas devem ter, a qual pode ser otimizada se for realizada por uma mesma empresa, propiciando, assim, uma redução dos custos e reflexão no preço ofertado. Assim, a contratação, tanto para a vigência inicial de **12 (meses)** quanto para a de **24 (meses)**, é realizada em **Lote de Itens**.

Quanto a junção das **unidades reunidas em lotes**, com vista a tornar economicamente viável a competição, em uma busca incessante pela melhoria do processo de contratação e execução do fornecimento alimentar, em estudo realizado pela Secretaria em 2016, foram analisadas as diversas possibilidades da prestação do serviço concluindo-se, então, que a licitação em **Lote de Unidades** poderia trazer melhor vantagem do que a realizada individualmente. Foi analisada também a melhor forma de se unir tais lotes, buscando manter loteadas juntas unidades que fossem mais próximas fisicamente, para que se pudesse obter ganho de escala na contratação e produção da alimentação para as unidades.

A proximidade física das unidades prisionais é também um fator de vantagem, tendo em vista que uma única UAN (cozinha, em ambiente externo às unidades) bem estruturada em uma região é capaz de atender à demanda das unidades do local. Isso levará a uma otimização na prestação do serviço para a futura contratada, que conseguirá executar o serviço com uma estrutura robusta, porém muito menos ampla, sendo necessária a montagem de apenas uma UAN, aproveitando melhor a mão de obra e todo o investimento em logística, para a prestação do serviço. Tal questão trará um menor custo à empresa fornecedora, conseguindo, assim o estado, também menor custo na prestação do serviço de fornecimento alimentar, quando comparado o preço de referência para contratação para as unidades separadas as quais busca-se a reunião em lotes. Portanto, a vantagem envolve tanto o custo a ser arcado pela Administração quanto a prestação a ser executada pelo particular, numa relação de custo-benefício na contratação, abrangendo tantos o aspecto técnico quanto o econômico.

Tendo em vista que **o serviço apresenta cunho continuado**, destinado à atividade de segurança pública, na junção de **Lote de Unidades** a vigência inicial do contrato, para as **Unidades Prisionais: Presídio de**

São João Del Rei e Presídio de Resende Costa, em conformidade à [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), será de 24 (vinte e quatro) meses, computada de data a data (inc. II, do art. 183), podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, estipulada no art. 107, da mesma Lei. Assim, a contratação por este prazo otimiza a prestação do serviço de fornecimento alimentar, porque propicia a diluição dos custos fixos em uma produção e tempo maior, culminando em uma reflexão no preço ofertado para contratação e em conseqüente economia para o Estado, conforme evidencia-se no **Contrato 9402111/2023**, que **findará sua vigência em 15/12/2025** (117068422).

Ainda, a empresa a ser contratada deverá comprovar aptidão para a prestação dos serviços ofertados, por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica que demonstre que 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 da NLLC, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN –, atendendo ao quantitativo mínimo de [50% (cinquenta por cento) do quantitativo licitado], de acordo com o § 2º, do art. 67 da NLLC, 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(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica deverá(ão) ser acompanhado(s) da Certidão de Registro e Regularidade - CRR -, da pessoa jurídica, atualizado e dentro do prazo de validade, conforme a [Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021](#), e de Atestado de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável técnico com vínculo empregatício com o licitante.

A empresa contratada, também, deverá manter na UAN, nutricionistas detentores de registro regularizado junto ao CRN e/ou Conselho Federal de Nutricionistas – CFN –, de acordo com parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por quantitativo de refeições diárias, respeitando a carga horária técnica semanal determinada (Anexo III, da [Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021](#)).

A contratada deverá 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. Para isso, deverá instalar e organizar a UAN e arcar com todas as despesas de adaptação para a produção de refeições e lanches, destinado à Unidade atendida, adequar a UAN à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário e manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

O fornecimento de refeições e lanches prontos pela contratada deverá ser realizado da seguinte forma:

I - Unidades Prisionais

IPLs: até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão de obra carcerária contratada pela empresa.

II - Unidades Socioeducativas

Adolescentes Acautelados: as refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo *isobox/hotbox*, e servidas no refeitório em balcões térmicos, em pratos porcionados.

Tratando-se de unidades prisionais, a contratada deverá contratar mão de obra carcerária para realização da distribuição da alimentação à(s) unidade(s) atendida(s), em quantitativo mínimo para realizar a **distribuição** em forma e tempo adequados, mediante celebração de Termo de Compromisso firmado com a Sejusp. Também em relação às unidades prisionais, poderá contratar mão de obra carcerária para auxílio na produção da alimentação, de acordo com a necessidade da empresa. No caso da contratação de

mão de obra para distribuição da alimentação, o quantitativo deverá ser com base no informado pelo Diretor-Geral (Gestor Contratual) de cada unidade prisional.

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.

Ainda, em face do **caráter continuado do serviço**, destinado à atividade de segurança pública, este enquadra-se como essencial para o cumprimento dos objetivos do Novo Plano Plurianual de Ação Governamental - PPAG 2024/2027 -, cuja despesa, conforme Planejamento de Compras, correrá à conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s): **1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.60.2.** e/ou a(s) que vier(em) a substituí-la(s) após a publicação da Lei Orçamentária Anual - LOA -.

2.4. Estimativas das quantidades a serem potencialmente contratadas - art. 6º, inc. IV

No que tange ao quantitativo de refeições, as refeições são provisionadas por demanda diária, as quais são lançadas diariamente pela unidade atendida no Sistema de Gerenciamento Alimentar - Siga - cujas grades validadas pelo Gestor Contratual (Diretor-Geral da unidade atendida) espelham o quantitativo de refeições efetivamente entregues pelas empresas contratadas.

O Sistema Siga foi instituído pela Resolução Conjunta SEAP/SESP nº 03 de 31 de dezembro de 2016, do fornecimento de refeições nas unidades prisionais e socioeducativas, e aprovou, como anexo da Resolução, a Instrução Normativa nº 01, de 30 de dezembro de 2016 regulamentadora desse Sistema "*que tem por objetivo monitorar, controlar, fiscalizar e permitir maior agilidade e transparência na transmissão de dados e informações sobre o fornecimento de alimentação nas unidades.*"

Assim, 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), é realizada rotineiramente pelo(s) gestor(es) e pelo(s) fiscal(is) do contrato. E, ainda pelo Sistema Siga gerenciado pela Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar de acordo com sua competência de "*administrar e coordenar o Sistema de Gerenciamento Alimentar – Siga no âmbito da Sejusp*" (art. 44, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), e 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.*" (art. 42, do do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)). Sendo esse esforço conjunto, no sentido de assegurar a adequada execução dos contratos celebrados.

Desse modo, em relação às **estimativas das quantidades a serem potencialmente contratadas, dada a especificidade do objeto, fornecimento diário de alimentação**, os dados são extraídos do Sistema Siga, em regra mediante apuração do lançamento dos últimos seis meses de execução contratual (Janeiro de 2025 a Junho de 2025), o quantitativo mínimo e o máximo, a supracitada média e o Desvio Padrão quando chegado o momento de análise de definir os quantitativos para nova contratação.

Merece destaque o fato de que o quantitativo da população carcerária e de adolescentes é volátil, podendo oscilar para mais ou para menos. Ainda assim, as estimativas visam sempre a conformidade com o limite ao qual a Administração pode alterar (para mais ou para menos) por ato unilateral os quantitativos contratados em até 25% (vinte e cinco por cento) do previsto em edital (art. 125 da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

Consoante explicitado no subitem 2.1. a estimativa das quantidades para a potencial contratação consta no Memorando SEJUSP/PRES - SJR nº. 1036/2025, de 07 de julho de 2025 (117569412), com **manutenção no quantitativo de comensais**, e no Memorando SEJUSP/PRES - REC nº. 150/2025, de 07 de julho de 2025 (117559200), também com **manutenção no quantitativo de comensais**, exarado(s) pelo(s) Gestor(es) Contratual(is), segundo suas atribuições de gestor em definir o(s) quantitativo(s) de comensais a ser licitado, haja vista a execução contratual ocorrer *in loco* na(s) unidade(s), cujos preços de referência deverão ser atualizados em conformidade com a pesquisa de preços vigente (Junho de 2025).

Por sua vez, o **Contrato nº 9402111/2023** (117068422, 117068433) conforme Edital de Licitação – Pregão Eletrônico nº 181/2023 (73538530) e Termo de Referência – Alimentação

SEJUSP/DNU (70757191) foi celebrado em consonância com a análise de execução e quantitativos apurados de acordo com a realidade da época.

Ressalta-se que o quantitativo em potencial a ser contratado não ocasionará nenhum prejuízo financeiro ao erário, pois, como já afirmado, a provisão de alimentação é feita sob demanda diária, com base em quantitativos atualizados diariamente, não sendo obrigado o seu consumo total. Ou seja, só é pago o que for solicitado e consumido. Trata-se portanto de um contrato estimativo, que não obriga a execução total do contrato, de forma que o preço global poderá não ser utilizado em sua totalidade.

3. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1. Levantamento de Mercado - art. 6º, inc. V

Conforme especificado no subitem 2.1 deste estudo, a metodologia de composição do preço de referência do serviço de fornecimento contínuo em tela, foi concebida a partir do Projeto GES, por meio do Caderno de Aquisição e Contratação de Serviços. Para a construção da metodologia, a empresa de consultoria contratada *Accenture*, realizou uma análise do mercado fornecedor com o objetivo de identificar o perfil de mercado de fornecimento de alimentação.

Oportunidade em que identificou-se a Lista de Fornecedores, com potenciais empresas pertencentes ao ramo de fornecimento de refeições coletivas. Sendo na grande maioria, empresas de médio/grande porte, associadas à Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC –, com a capacidade de viabilizar um possível fornecimento ao Estado de Minas Gerais.

De modo semelhante, em cumprimento à legislação que regulamenta o presente estudo, realizou-se um levantamento de mercado com o intuito de averiguar se há potenciais fornecedores interessados na solução proposta e atualizar a lista de fornecedores identificada à época de construção da metodologia de cálculo vigente junto à ABERC. Para isso, verificou-se a lista de fornecedores associados disponibilizada no sítio eletrônico da ABERC (<https://www.aberc.com.br>), totalizando 60 (sessenta) empresas no Brasil (117632449). Número esse, inclusive, superior ao apresentado pela empresa *Accenture* à época, 40 (quarenta) empresas (117632420).

Ainda, o estado de Minas Gerais, por intermédio desta Secretaria de Estado, hodiernamente apresenta uma média de 22 (vinte e duas) empresas contratadas especializadas no ramo de atividades do objeto que se pretende contratar.

Dessa maneira, no levantamento de mercado verificou-se a existência de potenciais fornecedores pertencentes ao ramo de fornecimento de refeições coletivas, evidenciando-se a viabilidade técnica da alternativa encontrada. Observa-se também que ao passar dos anos houve crescimento nesse mercado, considerando o aumento do número atual de fornecedores cadastrados na ABERC, quando compara-se a listagem levantada à época do desenvolvimento da metodologia em referência.

Durante a pesquisa realizada identificou-se também o Edital, Pregão Eletrônico 07/2022 da Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais – Fhemig –, **tendo por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de alimentação e nutrição com produção, transporte e distribuição de refeições aos servidores, pacientes e seus acompanhantes para o Hospital Cristiano Machado**. Objeto portanto semelhante ao objeto do presente ETP, diferindo apenas em relação aos comensais atendidos. Nesse sentido, o consumidor final atendido delimita as especificações das refeições fornecidas (composição do cardápio, tipos de alimentos, tipos de dietas, per captas, número de refeições diárias e incidências mensal), sendo que a descrição e a metodologia de contratação é similar ao utilizado nas contratações realizadas pela Sejusp, o que demonstra a **viabilidade técnica** da escolha do tipo de solução apresentada.

Quanto a **viabilidade econômica**, identificou-se que a competitividade inerente aos processos licitatórios, pregões eletrônicos, implica na redução dos valores a serem contratados, quando comparados com os preços de referência balizadores dos editais de licitação.

A título de exemplificação no quadro comparativo abaixo, nos contratos firmados, sob a égide da [Lei](#)

[Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), verifica-se uma economicidade considerável alcançada durante as sessões de lances de pregões realizados pela Sejusp, representando uma economia de R\$ 3.179.807,10 (três milhões, cento e setenta e nove mil oitocentos e sete reais e dez centavos) para 12 (doze) meses e R\$ 1.312.865,39 (um milhão, trezentos e doze mil oitocentos e sessenta e cinco reais e trinta e nove centavos) para 24 (vinte e quatro) meses.

PREGÕES REALIZADOS	CUSTO TOTAL SEM ICMS 12 MESES - PREÇO DE REFERÊNCIA	CUSTO TOTAL SEM ICMS 12 MESES - PROPOSTA COMERCIAL VENCEDORA	ECONOMIA
PE 403/2024 - Presídio de Malacacheta	R\$ 1.592.581,04	R\$ 1.385.443,08	R\$ 207.137,96
PE 417/2024 - Presídio Promotor José Costa	R\$ 6.860.071,30	R\$ 5.185.697,70	R\$ 1.674.373,60
PE 413/2024 - Presídio de São Lourenço	R\$ 4.898.300,34	R\$ 3.996.877,40	R\$ 901.422,94
PE 10/2025 - Presídio de Itaúna	R\$ 1.803.241,40	R\$ 1.406.368,80	R\$ 396.872,60
Total	R\$ 15.154.194,08	R\$ 11.974.386,98	R\$ 3.179.807,10

PREGÕES REALIZADOS	CUSTO TOTAL SEM ICMS 24 MESES - PREÇO DE REFERÊNCIA	CUSTO TOTAL SEM ICMS 24 MESES - PROPOSTA COMERCIAL VENCEDORA	ECONOMIA
PE 435/2024 - Presídio de Mariana e Presídio de Ouro Preto	R\$ 5.898.064,08	R\$ 4.956.761,16	R\$ 941.302,92
PE 390/2024 - Presídio de Salinas e Presídio de Taiobeiras	R\$ 5.351.320,16	R\$ 4.979.757,69	R\$ 371.562,47
Total	R\$ 11.249.384,24	R\$ 9.936.518,85	R\$ 1.312.865,39

Portanto, o levantamento de mercado empreendido corrobora a **segunda solução identificada neste ETP delineada no subitem 2.1.**, ou seja, a contratação de empresa especializada para o serviço em questão apresenta-se **técnica e econômica** o melhor tipo de solução para o problema.

3.2. Estimativa do valor da contratação - art. 6º, inc. VI

A estimativa do valor da contratação de R\$ 9.954.322,00 (nove milhões novecentos e cinquenta e quatro mil trezentos e vinte e dois reais), conforme descrito no subitem 2.2. encontra-se em consonância com o Planejamento de Compras desta Secretaria e em conformidade com as quantidades a serem potencialmente contratadas apresentadas no subitem 2.4., e aponta para o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção. Portanto, não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de mercado para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta.

3.3. Escolha da solução - consequência dos inc. V e VI, do art. 6º

Vantagens (pontos fortes)/oportunidades	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
<p>Fornecedor homologado pelo estado de Minas Gerais</p> <p>O Estado consome, por meio do sistema prisional/socioeducativo um volume expressivo de refeições prontas para o consumo</p> <p>Garantia de fornecimento contínuo, tendo em vista que a baixa variação de consumo ao longo do ano não gera incertezas significativas de redução de fornecimento junto aos fornecedores, propiciando uma economia de escala</p> <p>Todas as compras são feitas por contrato que poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal (art. 107 da NLLC), o que garante a continuidade do fornecimento</p> <p>Consolidação de volumes de refeições - agrupamento por lotes e economia de escala</p> <p>Padronização de datas de início e fim de contratos</p> <p>Expansão da base atual de fornecedores, buscando empresas de outros estados</p> <p>Revisão periódica de gramagens e quantitativos/<i>per captas</i> dos alimentos fornecidos</p> <p>Planejamento, Fiscalização e Controle dos serviços contratados</p> <p>Definir critérios de julgamento de preços através de racionais de cálculo de preços de referência</p> <p>Revisão periódica do edital atual, propondo melhorias de qualidade e execução</p> <p>Elaborar o Manual de Serviços de Fornecimento de Refeições</p> <p>Desenvolver método eficiente de Pesquisa de Satisfação dos usuários (Indivíduos Privados de Liberdade) como forma de avaliar fornecedores</p> <p>Diminuição dos custos de fornecimento/contratação que estão atrelados a redução dos valores de referência alcançados pelo ganho na competitividade de mercado inerentes a modalidade licitatórias - Pregão Eletrônico</p> <p>Serviços executados por empresas com expertise no ramo da alimentação coletiva</p>	<p>Contratos com datas de início e fim dispersas ao longo do ano</p> <p>Aumento de preço pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA</p> <p>Caso haja troca de fornecedor, riscos e custos associados à mudança: garantia de fornecimento, investimento em equipamentos, qualidade das refeições, etc</p> <p>Caso haja troca do modelo de fornecimento, questões associadas à: custos de investimentos em equipamentos e instalações e insatisfação inicial (fase de adaptação) pelos usuários</p> <p>Menor flexibilidade para mudanças considerando que trata-se de um contrato celebrado com as normas predefinidas para um prazo de vigência estabelecido</p>

A **escolha do tipo de solução a contratar**, terceirização do fornecimento de alimentação, mediante contratação de empresa especializada, modalidade licitatória, via pregão eletrônico, é portanto a que melhor atende ao interesse público.

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.1. Descrição da solução como um todo - art. 6º, inc. VII

A descrição da solução como um todo, visa suprir as necessidades da Administração de fornecimento de refeições e lanches prontos aos comensais IPLs na(s) Unidade(s) Prisional(is), tendo em vista consoante demonstrado neste estudo com destaque para o subitem 2.1. 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.

Descartada a viabilidade do fornecimento contínuo de alimentação diretamente pela Sejusp (autogestão), avaliada a viabilidade técnica e econômica da contratação na escolha do tipo de solução constante no subitem 3.1., a melhor solução identificada dentre as possíveis consiste na terceirização do serviço de fornecimento, mediante contratação de empresa especializada, e que por se tratar de prestação de serviço comum, encaixa-se na modalidade licitatória, pregão eletrônico.

4.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação - art. 6º, inc. VI

O objeto da presente contratação, produção e fornecimento de refeições e lanches destinados à(s) Unidade(s) Prisional(is), não será fracionado, sendo conduzido o certame em lote único, em razão da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) separadamente. Assim, esses itens foram juntados em lote totalizando a diária de refeições que deverá ser fornecida por uma única empresa, ou seja, é impraticável licitar os itens que compõem a diária de forma separada.

Sendo assim, o agrupamento em único lote, no caso, favorece o planejamento e **propicia ganhos de economia de escala**, ou seja, uma organização do processo produtivo de maneira que se alcance a máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, obtendo como resultado baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços.

Frise-se que, por se tratarem de estabelecimentos prisionais, ambientes que requerem rotinas de segurança específicas a fim de se preservar a integridade dos servidores, detentos e população em geral, o número de prestadores de serviços externos, não vinculados ao sistema de segurança pública com acesso às unidades deve ser minorado para preservação deste quesito.

Ante a isto, sob a luz da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), cabe destacar que, visando conferir ao processo licitatório ampla competitividade, é estabelecido no art. 47, inc. II que as licitações de serviços atenderão ao **princípio "do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso."** (g. n.). Desta feita, é mister considerar no presente estudo estes **dois quesitos**: o **técnico** e o **econômico**. Sob o **primeiro**, o parcelamento dependerá da divisibilidade do objeto licitado. No que concerne ao **segundo**, o fracionamento deve ser balizado pelas vantagens econômicas que proporciona à Administração Pública, com a redução de custos ou despesas, de modo a proporcionar a obtenção de uma contratação mais vantajosa para a Administração. Do contrário, **existindo a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido, não há razão em fragmentar inadequadamente os serviços a serem contratados**. Ou seja, o fracionamento da contratação deve ser aplicado nas hipóteses em que isso for possível e representar vantagem para a Administração.

Nesse mesmo sentido, entende o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE/SP – ao comentar art. 47 da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#):

*"Conforme comentado no art. 40, §2º e 3º, o **parcelamento é feito com vistas a ampliar a competitividade e, assim, obter uma possível redução de preços.***

Todavia, a gestão de vários contratos pode aumentar os dispêncios da Administração.

*Dessa forma, **antes de adotar o parcelamento** deve-se avaliar se os benefícios advindos serão superiores aos custos decorrentes da multiplicidade de contratações."*

Disponível em: <https://www.tce.sp.gov.br/legislacao-comentada/lei-14133-1o-abril-2021/47>.

A propósito, leciona Marçal Justen Filho:

*"A obrigatoriedade do fracionamento **respeita limites** de ordem técnica e econômica. **Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável. O fracionamento em lotes deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado. Não é possível desnaturar um certo objeto, fragmentando-o em contratações diversas e que importam o risco de impossibilidade de execução satisfatória.**"*

Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 12. ed. São Paulo: Dialética, 2008. p. 259.

[Grifamos e Negritamos].

O Tribunal de Contas da União – TCU – já se manifestou a respeito, e em diversas oportunidades, frisando que a **Administração, ao promover o parcelamento do objeto licitado, deve demonstrar sua viabilidade técnica e econômica:**

*"A respeito da matéria, esta Corte de Contas já editou a **Súmula n. 247/2004**, in verbis:*

'É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes...'

*6 . Depreende-se do dispositivo legal que a **divisão do objeto deverá ser implementada** sempre que houver **viabilidade técnica e econômica** para a sua adoção.*

(...)

*13. Ainda sob a perspectiva técnica, impende lançar luzes sobre a **centralização da responsabilidade em uma única empresa contratada**, a qual considero **adequada não apenas em vista do acompanhamento de problemas e soluções, mas mormente em termos de facilitar a verificação das suas causas e atribuição de responsabilidade, de modo a aumentar o controle sobre a execução do objeto licitado.***

(...)

*21. Assim, não verificada a coexistência das premissas lançadas neste Voto, **viabilidade técnica da divisão e benefícios econômicos que dela decorram**, reputo que o melhor encaminhamento a ser dado à questão é no sentido de que o objeto, nos moldes descritos no Edital, possa ser licitado de forma global.*

(...)."

Acórdão nº 1.946/2006 – Plenário. Rel. Min. Marcos Bemquerer Costa.

Portanto, a mera divisibilidade do objeto em serviços e obras distintas não comporta a incidência automática do princípio do parcelamento. Conclui-se da própria redação da norma em comento, que nem sempre a regra da divisão do objeto licitado pode ser atendida, uma vez que há casos em que o objeto, por sua natureza, mostra-se indivisível. Em outros casos, como no presente, **apesar de o objeto afigurar-se divisível, tal divisão não se apresenta vantajosa, seja sob o aspecto técnico seja sob o aspecto econômico.**

No caso em apreço, é nítido que a **fragmentação do objeto** em vários, ocasionando diversas contratações, **poderá comprometer** o funcionamento do serviço que se pretende contratar, revelando risco de impossibilidade de execução satisfatória do serviço. Sob a perspectiva **técnica**, nota-se que a possibilidade de execução dos serviços de fornecimento das refeições por empresas diferentes, ou seja, uma empresa para fornecer cada refeição, revela-se inviável no âmbito do sistema prisional e socioeducativo, tendo em vista que com certeza causaria transtornos para a Administração, prejudicando a garantia "*do efetivo acompanhamento da execução contratual como estratégia para o alcance dos resultados esperados nas contratações públicas.*" conforme aponta a Controladoria Geral do Estado de Minas Gerais – CGE/MG –, na Nota Técnica nº 1520.1354.19 - Gestão e fiscalização de contratos administrativos -, que, em síntese, recomenda ações aos dirigentes dos órgãos e entidades, visando ao cumprimento dos normativos pertinentes e à eficácia do processo de gestão e fiscalização de contratos.

Sob o **aspecto econômico**, a Administração restaria prejudicada na perda da **economia de escala**, diante do preço total dos serviços, uma vez que teria que arcar com custos semelhantes em relação a vários contratados, custos aqueles que na contratação em tela (contratação única) serão unificados, e conseqüentemente, minorados.

Por outras palavras, a execução do serviço de fornecimento de alimentação por uma só empresa se mostra mais satisfatória do que se fosse efetuada por várias empresas diferentes, tal como demonstrado no presente estudo, por tratar-se de objeto cujos elementos técnicos e econômicos do caso concreto condizem com o seu não parcelamento. **Logo, não se apresenta como razoável, que o parcelamento venha a ocasionar perda de economia de escala representada pela contratação de uma só empresa e, por via de consequência, maiores custos para a Administração.**

Enfim, a regra da divisão do objeto licitado comporta exceções, sobretudo a fim de se atender ao interesse público, de modo que não merece retoques a conduta da Administração que mantém globalizado o objeto licitado, em especial se não restar detectado qualquer prejuízo e se a decisão do(s) agente(s) responsável(is) houver sido adequadamente motivada.

4.3. Resultados pretendidos - art. 6º, inc. IX

Com vistas a atender as prerrogativas constitucionais insertas no art. 41, inc. III da [Lei Federal 7.210, de 11 de julho de 1984](#) (Lei de Execução Penal) e o direito garantido no art. 38 do [Decreto-Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940](#) (Código Penal), pretende-se com a solução escolhida o fornecimento contínuo de alimentação aos IPLs, promovendo o direito à segurança alimentar e nutricional, por meio da efetivação do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para suprir o aporte nutricional.

Além disso, busca-se alcançar um menor valor de contratação em comparação ao preço de referência decorrente da competitividade entre os participantes durante a sessão de lances no Pregão Eletrônico, tornando a solução escolhida mais vantajosa economicamente à Administração Pública.

4.4. Providências a serem adotadas - art. 6º, inc. X

Para que a execução contratual surta os efeitos preestabelecidos, **preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches** para os IPLs na(s) Unidade(s) Prisional(is), **assegurando uma**

alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o contrato deverá ser acompanhado pelo(s) Gestor(es) Contratual(is), Diretor(es)-Geral(is) da(s) unidade(s) atendida(s) que deverá designar no mínimo 2 (dois) servidores para exercer a função de fiscal do contrato.

Para isso, consoante delineado no subitem 2.4., por meio da Resolução Conjunta SEAP/SESP nº 03/2016, foi instituído o Sistema Siga, que tem como anexo a Instrução Normativa nº 01, de 30 de dezembro de 2016 regulamentadora desse Sistema que considera:

Gestores do Contrato: Diretores Gerais de unidades e/ou servidores designados pelos Ordenadores de Despesas, com as seguintes atribuições:

(...)

notificar a empresa contratada quaisquer problemas detectados na execução contratual, situações em desconformidade com o Edital e com a lei e, cientificar à Diretoria de Gestão Alimentar ou setor correlato;

(...)

alimentar com dados e informações o SIGA, responsabilizando-se por esses, inclusive sempre quando cobradas/solicitadas.

(...)

Fiscal do Contrato: servidor designado pelo Gestor do Contrato da unidade prisional ou socioeducativa com as seguintes atribuições:

(...)

verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua medição (solicitação de quantitativo e pesagem dos alimentos) e formalizar o ateste do serviço prestado.

(...)

cientificar o Gestor do Contrato qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito.

(...)

[Grifamos e Negritamos].

Assim, o gestor do contrato, bem como os servidores designados para exercerem a função de fiscal do contrato, deverão realizar atividades diárias inerentes ao controle de qualidade da alimentação fornecida, haja vista a possibilidade efetiva de ação diante das ocorrências relacionadas ao fornecimento de refeições, corriqueiras e que necessitam de intervenção imediata junto ao fornecedor, vez que à natureza contínua da prestação do serviço somam-se as características do local de execução contratual, em que qualquer pequeno episódio que comprometa a qualidade das refeições fornecidas pode implicar em graves problemas de segurança pública, tais como rebelião e motim.

Dessa forma, o Termo de Referência estipulará as competências do gestor e fiscal do contrato referentes à fiscalização e acompanhamento da prestação de serviços, em consonância com o [Decreto Estadual 48.587, de 17 de março de 2023](#), que regulamenta o disposto no § 3º do art. 8º da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

Nessa perspectiva, no que tange à fiscalização do contrato, a Instrução Normativa do SIGA também dispõe:

Os Gestores dos Contratos designarão os servidores responsáveis pelo recebimento do serviço, bem como o registro das informações do serviço prestado, nos casos em que os mesmos ou os Fiscais do Contrato não estiverem presentes na unidade prisional ou socioeducativa.

Dessarte, 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), é realizada rotineiramente pelo(s) gestor(es) e pelo(s) fiscal(is) do contrato. E, ainda pelo Sistema Siga gerenciado pela Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar de acordo com sua competência de *"administrar e coordenar o Sistema de Gerenciamento Alimentar – Siga no âmbito da Sejusp"* (art. 44, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), e pela Diretoria de Nutrição, que 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."* *"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."* (art. 42, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), é composta por uma equipe técnica de Nutricionistas, que exercerá funções inerentes a sua formação profissional de acordo com a regulamentação estabelecida pela [Lei Federal 8234, de 17 de setembro de 1991](#).

Nesse espeque, cumpre ressaltar que nada obstante o acompanhamento e fiscalização de cunho técnico realizado pela equipe técnica de nutricionistas da Diretoria de Nutrição em conformidade a sua competência e atribuições definidas no (art. 42, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), as ocorrências quanto ao controle de qualidade da alimentação fornecida serão lançadas pela unidade atendida no Sistema Siga, o qual é validado pelo Gestor do Contrato, Diretor-Geral da unidade, que detém competência e conhecimento da realidade diária, tendo em vista que a execução contratual ocorre rotineiramente e exclusivamente nos ambientes prisionais socioeducativos, *in casu*, prisional.

Dessa maneira, a Secretaria adota nas contratações realizadas, e nessa esteira na potencial contratação do presente ETP, os mecanismos supramencionados, sempre com vistas a *"garantir o efetivo acompanhamento da execução contratual como estratégia para o alcance dos resultados esperados nas contratações públicas."* conforme aponta a Controladoria Geral do Estado de Minas Gerais - CGE/MG, na Nota Técnica nº 1520.1354.19 - Gestão e fiscalização de contratos administrativos, que, em síntese, recomenda ações aos dirigentes dos órgãos e entidades, visando ao cumprimento dos normativos pertinentes e à eficácia do processo de gestão e fiscalização de contratos, bem como reforça que o conteúdo orientativo do documento não assume caráter normativo ou vinculante, não cria direitos ou garantias, nem supre ou substitui as leis específicas atinentes à matéria ou qualquer outra norma aplicável ao órgão ou entidade. Também dispõe a nota técnica em epígrafe, não existir um modelo de gestão e fiscalização pré-formatado a fim de atender às especificidades de cada organização.

Portanto, o resultado esperado requer esse esforço conjunto, no sentido de assegurar a adequada execução da contratação.

4.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes - art. 6º, inc. XI

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Por este ângulo, não se verifica contratações correlatas, nem interdependentes para a viabilidade e contratação da demanda.

4.6. Possíveis impactos ambientais - art. 6º, inc. XII

Na contratação ora pretendida não haverá de forma direta possíveis impactos ambientais durante a prestação dos serviços, haja vista tratar-se de preparo e produção de refeições prontas para o consumo humano, portanto, não é necessário a descrição de medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes. Contudo, visando as boas práticas ambientais e o desenvolvimento sustentável a contratada deverá adotar medidas minimamente sustentáveis durante a execução contratual:

De redução de consumo e uso racional da água: seus encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada, esperadas com medidas de 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); 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.

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

De eficiência energética: 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. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo do Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL - e do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO. Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da UAN deve seguir as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento. Periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração devem ser verificados. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas. Deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

De redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos: os nutricionistas da contratada, sempre que possível, deverão adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, com vista a propiciar maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e reduzir a produção de resíduos alimentares. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas. Os nutricionistas da contratada deverão evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas. Os cardápios devem ser enriquecidos com ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições e reduzindo os custos.

Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos: recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos. Quando implantado, pela contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as regras de materiais não recicláveis e recicláveis. 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.

Produtos biodegradáveis: manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis; 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; adoção de critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas. 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 6.360/1976 e do Decreto nº 8.077/2013 e as prescrições da Resolução RDC nº 13, de 28/2007.

Controle de poluição sonora: para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibéis -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020/1994; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

5.1. Adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina - art. 6º, inc. XIII

A **potencial contratação** apresentada segundo os ditames da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), bem como das regras e princípios que norteiam os atos administrativos, inclusive unificada (**contratação única**) pelo não parcelamento do objeto, tal como demonstrado no presente estudo, apresenta-se como a mais adequada para a necessidade a que se destina, fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, destinado à(s) **Unidade(s) Prisional(is): Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas a IPLs na(s) unidade(s) em epígrafe, 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.

Ademais, a contratação é necessária, haja vista que além do alto dispêndio de recursos financeiros na execução direta pela Secretaria, esta não possui em seu quadro funcionários com funções, características e atribuições para a realização das tarefas relativas à prestação do serviço a ser contratado.

5.2. Declaração de viabilidade ou não da contratação

A Equipe de Planejamento da Contratação entende ser **VIÁVEL** a contratação da solução demandada, por melhor atender a finalidade pública a ser alcançada, e estar em consonância com normas aplicáveis, com destaque para a [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e para a [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), que regulamenta o ETP no âmbito do estado de Minas Gerais.

6. SIGNATÁRIOS

Em cumprimento ao art. 5º da [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), o presente ETP segue assinado pelos integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação, designada no documento de Instituição da Equipe de Planejamento da Contratação (117597310) e pela Autoridade Competente, Ordenador de Despesa do Departamento Penitenciário de Minas Gerais (117631062, 117631128).

Jumaislane Brenda de Carvalho Oliveira

Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

Pedro Henrique Figueiró Santos

Coordenador de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

Maria Vardilene de Oliveira

Diretora de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

Stephanie Loise Barbosa Cardoso

Nutricionista - Diretoria de Nutrição

Ícaro Romero dos Santos Batista de Souza

Superintendente de Apoio à Gestão Alimentar

Aprovado

Carlos Vinícius de Souza Figueiredo

Assessor Orçamentário e Financeiro

Ordenador de Despesa

Departamento Penitenciário de Minas Gerais

[1] Elaborado em conformidade com a Nova Lei de Licitações e Contratos (NLLC), [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e com a [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), editada considerando a NLLC e outras legislações correlatas, e que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETPs - para a aquisição de bens e a contratação de serviços de qualquer natureza e, no que couber, para contratação de obras, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional do Estado de Minas Gerais

[2] **Nova(s) nomenclatura(s) de acordo com a Resolução Sejusp nº 735/2022, de 14 de setembro de 2022**, que dispõe sobre as competências e atribuições das unidades prisionais, bem como sobre as definições e critérios para classificação das unidades prisionais e discrimina as unidades que constituem o Departamento Penitenciário de Minas Gerais, conforme sua classificação e porte (117068531), **que revoga a Resolução Sejusp nº 146/2020, de 29 de agosto de 2020** (117068573).

[3] Segundo o Guia de boas práticas em contratação de soluções de tecnologia da informação do Tribunal de Contas da União – TCU –, “(...) a elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a **primeira etapa do planejamento de uma contratação** (planejamento preliminar)”. Ainda segundo o Guia, “os estudos técnicos preliminares servem para 'a) assegurar a viabilidade técnica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; b) embasar o termo de referência ou o projeto básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável, bem como o plano de trabalho, no caso de serviços.’” (BRASIL, 2012, p. 39).

[4] Art. 3º, inc. VIII - Estudo Técnico Preliminar – ETP – : “documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, e subsidia o anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação;”.

[5] Conceito atribuído pelo Tribunal de Contas da União – TCU – à **natureza contínua de um serviço**: Voto do Ministro Relator " [...] 28. *Sem pretender reabrir a discussão das conclusões obtidas naqueles casos concretos, chamo a atenção para o fato de que a natureza contínua de um serviço não pode ser definida de forma genérica. Deve-se, isso sim, atentar para as peculiaridades de cada situação examinada.* 29. *Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.*" (TCU. Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008).

[6] BRASIL. Tribunal de Contas da União (TCU). Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU. 4. ed. rev., atual. e ampl. Brasília: TCU, Secretaria-Geral da Presidência: Senado Federal, Secretaria Especial de Editoração e Publicações, 2010, p. 772.

[7] Transforma Minas: programa de Gestão de Pessoas por Mérito e Competência. Acesso em 16 mar. 2022. Disponível em: https://www.mg.gov.br/sites/default/files/transforma_minas/arquivos/descricao_-_subsecretario_de_planejamento_orcamento_e_qualidade_do_gast.pdf.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Vardilene de Oliveira, Diretor (a)**, em 14/07/2025, às 17:52, 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 **Pedro Henrique Figueiró Santos, Coordenador**, em 14/07/2025, às 17:54, 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 **Ícaro Romero dos Santos Batista de Souza, Superintendente**, em 14/07/2025, às 18:35, 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 **Jumaislane Brenda de Carvalho Oliveira, Servidor(a) Público(a)**, em 15/07/2025, às 10:06, 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 **Stéphanie Loise Barbosa Cardoso, Servidor(a) Público (a)**, em 15/07/2025, às 10:09, 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 **Carlos Vinicius de Souza Figueiredo, Assessor Orçamentário e Financeiro**, em 15/07/2025, às 11:03, 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 **117629277** e o código CRC **8FA24EC1**.

MINISTÉRIO DA SAÚDE

GUIA ALIMENTAR
PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA



2ª edição
1ª reimpressão

Brasília — DF
2014



MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica

GUIA ALIMENTAR
PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA



2ª edição
1ª reimpressão



Brasília — DF
2014

2006 Ministério da Saúde.



Esta obra é disponibilizada nos termos da Licença Creative Commons - Atribuição - Não Comercial - Compartilhamento pela mesma licença 4.0 Internacional. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.

A coleção institucional do Ministério da Saúde pode ser acessada, na íntegra, na Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde: <www.saude.gov.br/bvs>.

Tiragem: 2ª edição - 1ª reimpressão - 2014 - 60.000 exemplares

Elaboração, distribuição e informações:

MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica
Edifício Premium, SAF Sul, Quadra 2,
lotes 5/6, bloco II, Subsolo
CEP: 70070-600 - Brasília/DF
Fone: (61) 3315-9031
E-mail: dab@saude.gov.br
Site: dab.saude.gov.br

Editor Geral:

Eduardo Alves Melo

Coordenação Técnica Geral:

Patrícia Constante Jaime
Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do
Ministério da Saúde

Elaboração Técnica:

Carlos Augusto Monteiro
Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e
Saúde da Universidade de São Paulo

Colaboração Técnica:

**Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do
Ministério da Saúde**

Ana Carolina Feldenheimer da Silva
Ana Luisa Souza de Paiva
Bruna Pitasi Arguelhes
Fernanda Rauber
Gisele Ane Bortolini
Kelly Poliany de Souza Alves
Kimielle Cristina Silva
Lorena Toledo de Araújo Melo
Mara Lucia dos Santos Costa
Renata Guimarães Mendonça de Santana

**Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e
Saúde da Universidade de São Paulo**

Ana Paula Bortoletto Martins
Carla Adriano Martins

Carlos Augusto Monteiro (Coordenador)

Daniela Silva Canella
Denise Costa Coitinho
Enrique Jacoby
Francine Lima
Geoffrey Cannon
Jean-Claude Moubarac
Josefa Maria Fellegger Garzillo
Larissa Galastri Baraldi
Maluh Barciotte
Maria Laura da Costa Louzada
Rafael Moreira Claro
Regina Rodrigues
Renata Bertazzi Levy
Semíramis Martins Álvares Domene

Organização Pan-Americana da Saúde

Ana Carolina Feldenheimer da Silva
Janine Giuberti Coutinho

Coordenação Editorial:

Laeticia Jensen Eble
Marco Aurélio Santana da Silva

Fotografias:

Acervo DAB
Acervo USP
Luciana Melo - DAB

Projeto gráfico, diagramação, capa:

Sávio Marques

Ajustes de diagramação:

Roosevelt Ribeiro Teixeira

Normalização:

Daniela Ferreira Barros da Silva - Editora MS/CGDI

Revisão:

Ana Paula Reis
Laeticia Jensen Eble

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

Ficha Catalográfica

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.
Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento
de Atenção Básica. - 2. ed., 1. reimpr. - Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
156 p. : il.

ISBN 978-85-334-2176-9

1. Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação. 2. Alimentação. 3. Preparação de alimentos. I. Título.

CDU 612.3

Catálogo na fonte - Coordenação-Geral de Documentação e Informação - Editora MS - OS 2014/0681

Títulos para indexação:

Em inglês: Dietary Guidelines for the Brazilian population
Em espanhol: Guía alimentar para la población brasileña

SUMÁRIO

Apresentação	5
Preâmbulo	7
Introdução	11
Capítulo 1 . Princípios	15
Capítulo 2 . A escolha dos alimentos	25
Capítulo 3 . Dos alimentos à refeição	53
Capítulo 4 . O ato de comer e a comensalidade	91
Capítulo 5 . A compreensão e a superação de obstáculos	103
Dez passos para uma alimentação adequada e saudável	125
Para saber mais	131
Anexo A – Processo de elaboração da nova edição do Guia Alimentar para a População Brasileira	145

APRESENTAÇÃO

Nas últimas décadas, o Brasil passou por diversas mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciaram transformações no modo de vida da população. A ampliação de políticas sociais na área de saúde, educação, trabalho e emprego e assistência social contribuiu para a redução das desigualdades sociais e permitiu que o País crescesse de forma inclusiva. Também se observou rápida transição demográfica, epidemiológica e nutricional, apresentando como consequência maior expectativa de vida e redução do número de filhos por mulher, além de mudanças importantes no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira.

As principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. Apesar da intensa redução da desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população, como em indígenas, quilombolas e crianças e mulheres que vivem em áreas vulneráveis. Simultaneamente, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras.

Para o enfrentamento desse cenário, é emergente a necessidade da ampliação de ações intersetoriais que repercutam positivamente sobre os diversos determinantes da saúde e nutrição. Nesse contexto, o setor saúde tem importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde. A promoção da alimentação adequada e saudável no Sistema Único de Saúde (SUS) deve fundamentar-se nas dimensões de incentivo, apoio

e proteção da saúde e deve combinar iniciativas focadas em políticas públicas saudáveis, na criação de ambientes saudáveis, no desenvolvimento de habilidades pessoais e na reorientação dos serviços de saúde na perspectiva da promoção da saúde.

O *Guia Alimentar para a População Brasileira*, publicado em 2006, apresentou as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. Diante das transformações sociais vivenciadas pela sociedade brasileira, que impactaram sobre suas condições de saúde e nutrição, fez-se necessária a apresentação de novas recomendações. A segunda edição do guia passou por um processo de consulta pública, que permitiu o seu amplo debate por diversos setores da sociedade e orientou a construção da versão final, aqui apresentada.

Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, o guia é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores. Considerando os múltiplos determinantes das práticas alimentares e, a complexidade e os desafios que envolvem a conformação dos sistemas alimentares atuais, o guia alimentar reforça o compromisso do Ministério da Saúde de contribuir para o desenvolvimento de estratégias para a promoção e a realização do direito humano à alimentação adequada.

Ministério da Saúde

PREÂMBULO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda, por meio da Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, que os governos formulem e atualizem periodicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, levando em conta mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e o progresso no conhecimento científico. Essas diretrizes têm como propósito apoiar a educação alimentar e nutricional e subsidiar políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição.

A elaboração de guias alimentares insere-se no conjunto de diversas ações intersetoriais que têm como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde. Neste sentido, a OMS propõe que os governos forneçam informações à população para facilitar a adoção de escolhas alimentares mais saudáveis em uma linguagem que seja compreendida por todas as pessoas e que leve em conta a cultura local.

No escopo das ações do governo brasileiro para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional, o Ministério da Saúde publicou, em 2006, o *Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável*, com as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. O referido guia se constituiu em um marco de referência para indivíduos e famílias, governos e profissionais de saúde sobre a promoção da alimentação adequada e saudável.

Em consonância com a recomendação da OMS de atualizar periodicamente as recomendações sobre alimentação adequada e saudável, a partir de 2011, o Ministério da Saúde desencadeou o processo de elaboração de uma nova edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Esta atualização foi incluída como uma das metas do Plano Plurianual e do I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, ambos relativos ao período de 2012 a 2015.

O Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

A diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável compreende um conjunto de estratégias que objetivam proporcionar aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas. Essa diretriz também é uma prioridade na Política Nacional de Promoção da Saúde e, como tal, deve ser implementada pelos gestores e profissionais do Sistema Único de Saúde em parceria com atores de outros setores, privilegiando a participação popular.

A ampliação da acessibilidade e qualidade da rede de serviços de atenção básica à saúde nos últimos anos configura-se como oportunidade para estimular e apoiar a inclusão das práticas de promoção da saúde nos processos de trabalho das equipes de saúde nos diferentes territórios do País. Corroboram para isso outras políticas e planos desenvolvidos no âmbito do SUS, como a Política Nacional de Educação Popular em Saúde e o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil.

No contexto intersetorial, a elaboração desta nova edição do guia alimentar ocorre em meio ao fortalecimento da institucionalização da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, desencadeada a partir da publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e do reconhecimento e inclusão do direito à alimentação como um dos direitos sociais na Constituição Federal.

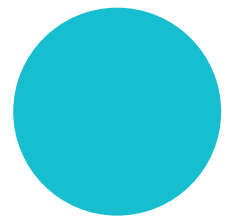


A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional institui o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formula e implementa políticas, planos, programas e ações com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável, ou seja, o direito de cada pessoa ter acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada e saudável ou aos meios para obter essa alimentação, sem comprometer os recursos para assegurar outros direitos fundamentais, como saúde e educação.

Cabe destaque também para a publicação de dois marcos de referência para políticas públicas intersetoriais que apontam elementos importantes para as práticas promotoras de saúde e da alimentação adequada e saudável: Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional e Marco de Referência da Educação Popular. Esta segunda edição do guia alimentar reconhece e considera os princípios e diretrizes desses dois marcos de referência, configurando-se em um instrumento para apoiar ações de educação alimentar e nutricional no setor saúde e também em outros setores.

Assim, o *Guia Alimentar para a População Brasileira* se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

Coordenação-Geral
de Alimentação e Nutrição
do Ministério da Saúde







INTRODUÇÃO

O *Guia Alimentar para a População Brasileira* apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro. Ele substitui a versão anterior, publicada em 2006.

Este guia é para todos os brasileiros. Alguns destes serão trabalhadores cujo ofício envolve a promoção da saúde da população, incluindo profissionais de saúde, agentes comunitários, educadores, formadores de recursos humanos e outros. Esses trabalhadores serão fundamentais para a ampla divulgação deste material e para que o conteúdo seja compreendido por todos, incluídas as pessoas que tenham alguma dificuldade de leitura.

Almeja-se que este guia seja utilizado nas casas das pessoas, nas unidades de saúde, nas escolas e em todo e qualquer espaço onde atividades de promoção da saúde tenham lugar, como centros comunitários, centros de referência de assistência social, sindicatos, centros de formação de trabalhadores e sedes de movimentos sociais.

Embora o foco deste material seja a promoção da saúde e a prevenção de enfermidades, suas recomendações poderão ser úteis a todos aqueles que padeçam de doenças específicas. Neste caso, é imprescindível que nutricionistas adaptem as recomendações às condições específicas de cada pessoa, apoiando profissionais de saúde na organização da atenção nutricional.

Orientações específicas sobre alimentação de crianças menores de dois anos, consistentes com as recomendações gerais deste guia, são encontradas em outras publicações do Ministério da Saúde.

O QUE VOCÊ ENCONTRA NESTE GUIA

O capítulo 1 descreve os princípios que nortearam sua elaboração. Estes princípios justificam, de início, o tratamento abrangente dado à relação entre alimentação e saúde, levando em conta nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, refeições e dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.

A seguir, esses princípios fundamentam a proposição de recomendações que consideram o cenário da evolução da alimentação e da saúde no Brasil e a interdependência entre alimentação adequada e saudável e sustentabilidade do sistema alimentar. Por fim, apoiam o uso que este guia faz do conhecimento gerado por diferentes saberes e sustentam o seu compromisso com a ampliação da autonomia das pessoas nas escolhas alimentares e com a defesa do direito humano à alimentação adequada e saudável.

O capítulo 2 enuncia recomendações gerais sobre a escolha de alimentos. Estas recomendações, consistentes com os princípios orientadores deste guia, propõem que alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, sejam a base da alimentação.

O capítulo 3 traz orientações sobre como combinar alimentos na forma de refeições. Essas orientações se baseiam em refeições consumidas por uma parcela substancial da população brasileira que ainda baseia sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com esses alimentos.

O capítulo 4 traz orientações sobre o ato de comer e a comensalidade, abordando as circunstâncias – tempo e foco, espaço e companhia – que influenciam o aproveitamento dos alimentos e o prazer proporcionado pela alimentação.



O capítulo 5 examina fatores que podem ser obstáculos para a adesão das pessoas às recomendações deste guia – informação, oferta, custo, habilidades culinárias, tempo e publicidade – e propõe para sua superação a combinação de ações no plano pessoal e familiar e no plano do exercício da cidadania.

As recomendações deste guia são oferecidas de forma sintetizada em “Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável”.

Em uma seção final, são relacionadas sugestões de leituras adicionais, organizadas por capítulos, as quais aprofundam os temas abordados e discutidos neste material.







CAPÍTULO 1. PRINCÍPIOS

Toda ação humana estruturada é implícita ou explicitamente guiada por princípios. A formulação de guias alimentares não foge a esta regra. Os princípios que orientaram a elaboração deste guia são apresentados neste capítulo.

ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES

.....

Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.

A ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. Igualmente importantes para a saúde são os alimentos específicos que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo, as características do modo de comer e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares.

A ciência da nutrição surge com a identificação e o isolamento de nutrientes presentes nos alimentos e com os estudos do efeito de nutrientes individuais sobre a incidência de determinadas doenças. Esses estudos foram

fundamentais para a formulação de políticas e ações destinadas a prevenir carências nutricionais específicas (como a de proteínas, vitaminas e minerais) e doenças cardiovasculares associadas ao consumo excessivo de sódio ou de gorduras de origem animal.

Entretanto, o efeito de nutrientes individuais foi se mostrando progressivamente insuficiente para explicar a relação entre alimentação e saúde. Vários estudos mostram, por exemplo, que a proteção que o consumo de frutas ou de legumes e verduras confere contra doenças do coração e certos tipos de câncer não se repete com intervenções baseadas no fornecimento de medicamentos ou suplementos que contêm os nutrientes individuais presentes naqueles alimentos. Esses estudos indicam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados.

Outros estudos revelam que os efeitos positivos sobre a saúde de padrões tradicionais de alimentação, como a chamada “dieta mediterrânea”, devem ser atribuídos menos a alimentos individuais e mais ao conjunto de alimentos que integram aqueles padrões e à forma como são preparados e consumidos. Há igualmente evidências de que circunstâncias que envolvem o consumo de alimentos – por exemplo, comer sozinho, sentado no sofá e diante da televisão ou compartilhar uma refeição, sentado à mesa com familiares ou amigos – são importantes para determinar quais serão consumidos e, mais importante, em que quantidades.

Finalmente, alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar.

Por olhar de forma abrangente a alimentação e sua relação com a saúde e o bem-estar, as recomendações deste guia levam em conta nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, preparações culinárias e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.



RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO DEVEM ESTAR EM SINTONIA COM SEU TEMPO

Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.

Padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras) e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo. Essas transformações, observadas com grande intensidade no Brasil, determinam, entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias.

Na maioria dos países e, novamente, em particular naqueles economicamente emergentes como o Brasil, a frequência da obesidade e do diabetes vem aumentando rapidamente. De modo semelhante, evoluem outras doenças crônicas relacionadas ao consumo excessivo de calorias e à oferta desequilibrada de nutrientes na alimentação, como a hipertensão (pressão alta), doenças do coração e certos tipos de câncer. Inicialmente apresentados como doenças de pessoas com idade mais avançada, muitos desses problemas atingem agora adultos jovens e mesmo adolescentes e crianças.

Em contraste com a obesidade, a tendência mundial de evolução da desnutrição tem sido de declínio, embora haja grandes variações entre os países e ainda que o problema persista com magnitude importante na maioria dos países menos desenvolvidos. No Brasil, como resultado de políticas públicas bem-sucedidas de distribuição da renda, de erradicação da pobreza absoluta e de ampliação do acesso da população a serviços básicos de saúde, saneamento e educação, o declínio da desnutrição, e de doenças infecciosas associadas a essa condição, foi excepcional nos últimos anos. Com a continuidade dessas políticas públicas e o aperfeiçoamento de programas de

controle de carências específicas de micronutrientes em grupos vulneráveis da população, projeta-se o controle da desnutrição em futuro próximo.

Sintonizado com seu tempo, este guia oferece recomendações para promover a alimentação adequada e saudável e, nessa medida, acelerar o declínio da desnutrição e reverter as tendências desfavoráveis de aumento da obesidade e de outras doenças crônicas relacionadas à alimentação.

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DERIVA DE SISTEMA ALIMENTAR SOCIALMENTE E AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL

Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.

A depender de suas características, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Aspectos que definem o impacto social do sistema alimentar incluem: tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os





alimentos; autonomia dos agricultores na escolha de sementes, de fertilizantes e de formas de controle de pragas e doenças; condições de trabalho e exposição a riscos ocupacionais; papel e número de intermediários entre agricultores e consumidores; capilaridade do sistema de comercialização; geração de oportunidades de trabalho e renda ao longo da cadeia alimentar; e partilha do lucro gerado pelo sistema entre capital e trabalho.

Em relação ao impacto ambiental de diferentes formas de produção e distribuição dos alimentos, há de se considerar aspectos como técnicas empregadas para conservação do solo; uso de fertilizantes orgânicos ou sintéticos; plantio de sementes convencionais ou transgênicas; controle biológico ou químico de pragas e doenças; formas intensivas ou extensivas de criação de animais; uso de antibióticos; produção e tratamento de dejetos e resíduos; conservação de florestas e da biodiversidade; grau e natureza do processamento dos alimentos; distância entre produtores e consumidores; meios de transporte; e a água e a energia consumidas ao longo de toda a cadeia alimentar.

Recentemente, na maior parte do mundo, as formas de produzir e distribuir alimentos vêm se modificando de forma desfavorável para a distribuição social das riquezas, assim como para a autonomia dos agricultores, a geração de oportunidades de trabalho e renda, a proteção dos recursos naturais e da biodiversidade e a produção de alimentos seguros e saudáveis.

Estão perdendo força sistemas alimentares centrados na agricultura familiar, em técnicas tradicionais e eficazes de cultivo e manejo do solo, no uso intenso de mão de obra, no cultivo consorciado de vários alimentos combinado à criação de animais, no processamento mínimo dos alimentos realizado pelos próprios agricultores ou por indústrias locais e em uma rede de distribuição de grande capilaridade integrada por mercados, feiras e pequenos comerciantes. No lugar, surgem sistemas alimentares que operam baseados em monoculturas que fornecem matérias-primas para a produção de alimentos ultraprocessados ou para rações usadas na criação intensiva de animais. Esses sistemas dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes

transgênicas, agrotóxicos e antibióticos e, ainda, do transporte por longas distâncias. Completam esses sistemas alimentares grandes redes de distribuição com forte poder de negociação de preços em relação a fornecedores e a consumidores finais.

Este guia leva em conta as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujo sistema de produção e distribuição seja socialmente e ambientalmente sustentável.

DIFERENTES SABERES GERAM O CONHECIMENTO PARA A FORMULAÇÃO DE GUIAS ALIMENTARES

.....

Em face das várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.

Conhecimentos gerados por estudos experimentais ou clínicos são importantes para a formulação de recomendações sobre alimentação na medida em que fornecem a base para se entender como diferentes componentes dos alimentos interagem com a fisiologia e o metabolismo. Graças a esses estudos, sabemos sobre as várias funções dos nutrientes no organismo humano. Pesquisas mais recentes têm demonstrado a existência nos alimentos de vários compostos químicos com atividade biológica, destacando-se a presença de compostos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias em alimentos como frutas, legumes, verduras, castanhas, nozes e peixes. Os efeitos da interação entre nutrientes e outros compostos com atividade biológica é outra área na qual importantes descobertas científicas têm sido feitas.

Estudos populacionais em alimentação e nutrição são essenciais para determinar a relevância prática de conhecimentos obtidos por pesquisas experimentais e clínicas e, às vezes, para gerar hipóteses que serão investigadas por aqueles estudos. Além disso, combinados a estudos



antropológicos, estudos populacionais provêm preciosas informações sobre padrões vigentes de alimentação, sua distribuição social e tendência de evolução. Essas informações são essenciais para assegurar que recomendações sobre alimentação sejam consistentes, apropriadas e factíveis, respeitando a identidade e a cultura alimentar da população.

Padrões tradicionais de alimentação, desenvolvidos e transmitidos ao longo de gerações, são fontes essenciais de conhecimentos para a formulação de recomendações que visam promover a alimentação adequada e saudável. Esses padrões resultam do acúmulo de conhecimentos sobre as variedades de plantas e de animais que mais bem se adaptaram às condições do clima e do solo, sobre as técnicas de produção que se mostraram mais produtivas e sustentáveis e sobre as combinações de alimentos e preparações culinárias que bem atendiam à saúde e ao paladar humanos. O processo de seleção subjacente ao período de desenvolvimento dos padrões tradicionais de alimentação constitui verdadeiro experimento natural e, nesta qualidade, deve ser considerado pelos guias alimentares.

Este guia baseia suas recomendações em conhecimentos gerados por estudos experimentais, clínicos, populacionais e antropológicos, bem como em conhecimentos implícitos na formação dos padrões tradicionais de alimentação.

GUIAS ALIMENTARES AMPLIAM A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

A ampliação da autonomia nas escolhas de alimentos implica o fortalecimento das pessoas, famílias e comunidades para se tornarem

agentes produtores de sua saúde, desenvolvendo a capacidade de autocuidado e também de agir sobre os fatores do ambiente que determinam sua saúde.

A constituição da autonomia para escolhas mais saudáveis no campo da alimentação depende do próprio sujeito, mas também do ambiente onde ele vive. Ou seja, depende da capacidade individual de fazer escolhas de governar e produzir a própria vida e também de condições externas ao sujeito, incluindo a forma de organização da sociedade e suas leis, os valores culturais e o acesso à educação e a serviços de saúde.

Adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual. Muitos fatores – de natureza física, econômica, política, cultural ou social – podem influenciar positiva ou negativamente o padrão de alimentação das pessoas. Por exemplo, morar em bairros ou territórios onde há feiras e mercados que comercializam frutas, verduras e legumes com boa qualidade torna mais factível a adoção de padrões saudáveis de alimentação. Outros fatores podem dificultar a adoção desses padrões, como o custo mais elevado dos alimentos minimamente processados diante dos ultraprocessados, a necessidade de fazer refeições em locais onde não são oferecidas opções saudáveis de alimentação e a exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis.

Assim, instrumentos e estratégias de educação alimentar e nutricional devem apoiar pessoas, famílias e comunidades para que adotem práticas alimentares promotoras da saúde e para que compreendam os fatores determinantes dessas práticas, contribuindo para o fortalecimento dos sujeitos na busca de habilidades para tomar decisões e transformar a realidade, assim como para exigir o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável. É fundamental que ações de educação alimentar e nutricional sejam desenvolvidas por diversos setores, incluindo saúde, educação, desenvolvimento social, desenvolvimento agrário e habitação.

Este guia foi elaborado com o objetivo de facilitar o acesso das pessoas, famílias e comunidades a conhecimentos sobre características e determinantes de uma alimentação adequada e saudável, possibilitando que ampliem a autonomia para fazer melhores escolhas para sua vida, reflitam sobre as situações cotidianas, busquem mudanças em si próprios e no ambiente onde vivem, contribuam para a garantia da segurança alimentar e nutricional para todos e exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.



OS CINCO PRINCÍPIOS QUE ORIENTARAM A ELABORAÇÃO DESTE GUIA

.....

Alimentação é mais que ingestão de nutrientes

Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, como também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.

Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo

Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.

Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável

Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente.

Diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares

Em face das várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.

Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares

O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.





CAPÍTULO 2. A ESCOLHA DOS ALIMENTOS

Este capítulo apresenta recomendações gerais que orientam a escolha de alimentos para compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada e, ao mesmo tempo, promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. Essas recomendações foram elaboradas de acordo com os princípios explicitados no capítulo anterior e, como as demais recomendações deste guia, visam a maximizar a saúde e o bem-estar de todos, agora e no futuro.

As recomendações deste capítulo dão grande importância ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo. Como se verá mais à frente, o tipo de processamento empregado na produção deles condiciona o perfil de nutrientes, o gosto e o sabor que agregam à alimentação, além de influenciar com quais outros alimentos serão consumidos, em quais circunstâncias (quando, onde, com quem) e, mesmo, em que quantidade. O impacto social e ambiental da produção também é influenciado pelo tipo de processamento utilizado.

Quatro categorias de alimentos, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção, são abrangidas pelas recomendações deste capítulo.

A primeira reúne alimentos *in natura* ou minimamente processados. Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos *in*

natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado.

A segunda categoria corresponde a produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Exemplos desses produtos são: óleos, gorduras, açúcar e sal.

A terceira categoria corresponde a produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado, como legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães.

A quarta categoria corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial. Exemplos incluem refrigerantes, biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote” e “macarrão instantâneo”.

A seguir, apresentamos as sugestões para o consumo das quatro categorias de alimentos consideradas por este guia. As recomendações são acompanhadas por uma definição detalhada de cada categoria, por uma lista dos alimentos que dela fazem parte e pelas razões principais que justificam as orientações feitas quanto ao seu consumo.

ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

.....
Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação

Alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.



Alimentos *in natura* ou minimamente processados incluem muitas variedades de grãos, tubérculos e raízes, legumes e verduras, frutas, leite, ovos, peixes, carnes e, também, a água.

Como vimos, alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

A aquisição de alimentos *in natura* é limitada a algumas variedades como frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos e ovos. E, ainda assim, é comum que mesmo esses alimentos sofram alguma alteração antes de serem adquiridos, como limpeza, remoção de partes não comestíveis e refrigeração. Outros alimentos como arroz, feijão, leite e carne são comumente adquiridos após

secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento ou congelamento. Outros grãos como os de milho e trigo e raízes como a mandioca costumam ainda ser moídos e consumidos na forma de farinhas ou de massas feitas de farinhas e água, como o macarrão. O leite pode ser fermentado e consumido na forma de iogurtes e coalhadas.

Limpeza, remoção de partes não comestíveis, secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento, congelamento, moagem e fermentação são exemplos de processos mínimos que transformam alimentos *in natura* em minimamente processados. Note-se que, como em todo processamento mínimo, não há agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento.

Alimentos *in natura* tendem a se deteriorar muito rapidamente e esta é a principal razão para que sejam minimamente processados antes de sua aquisição. Processos mínimos aumentam a duração dos alimentos *in natura*, preservando-os e tornando-os apropriados para armazenamento. E podem também abreviar as etapas da preparação (limpeza e remoção de partes não comestíveis) ou facilitar a sua digestão ou torná-los mais agradáveis ao paladar (moagem, fermentação).

Em algumas situações, técnicas de processamento mínimo, como o polimento excessivo de grãos, podem diminuir o conteúdo de nutrientes dos alimentos e, nesses casos, deve-se preferir o alimento menos processado (como a farinha de trigo menos refinada e o arroz integral). Entretanto, na grande maioria das vezes, os benefícios do processamento mínimo superam eventuais desvantagens.

O quadro a seguir define a categoria de alimentos *in natura* ou minimamente processados e oferece uma lista detalhada de exemplos. Na sequência, são apresentadas as justificativas que amparam a recomendação deste guia de fazer deles a base da alimentação.



ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

O que são?

Alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

Exemplos:

Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos *in natura* ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados;

arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado;

milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais;

feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos;

frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias;

castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas;

farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água;

carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados;

leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar);

ovos;

chá, café, e água potável.

Por que basear a alimentação em uma grande variedade de alimentos in natura ou minimamente processados e de origem predominantemente vegetal?

RAZÕES BIOLÓGICAS E CULTURAIS

Alimentos *in natura* ou minimamente processados variam amplamente quanto à quantidade de energia ou calorias por grama (densidade de energia ou calórica) e quanto à quantidade de nutrientes por caloria (teor de nutrientes).

Alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais de que necessitamos, mas não contêm fibra e podem apresentar elevada quantidade de calorias por grama e teor excessivo de gorduras não saudáveis (chamadas gorduras saturadas), características que podem favorecer o risco de obesidade, de doenças do coração e de outras doenças crônicas.

Por sua vez, alimentos de origem vegetal costumam ser boas fontes de fibras e de vários nutrientes e geralmente têm menos calorias por

grama do que os de origem animal. Mas, individualmente, tendem a não fornecer, na proporção adequada, todos os nutrientes de que necessitamos.

De fato, com exceção do leite materno nos primeiros seis meses de vida, nenhum alimento sozinho proporciona aos seres humanos o teor de nutrientes que seu organismo requer. Isso explica a razão de a espécie humana ter evoluído de modo a se tornar apta a consumir grande variedade de alimentos. Também explica porque diversas sociedades e sistemas alimentares tradicionais se estabeleceram combinando alimentos de origem vegetal com perfis de nutrientes que se complementam e consumindo pequenas quantidades de alimentos de origem animal.

Exemplos de combinações de alimentos de origem vegetal que se complementam do ponto de vista nutricional são encontrados na mistura de cereais com leguminosas (comum na culinária mexicana e presente no nosso arroz com feijão), de cereais com legumes e verduras (comum na culinária de países asiáticos e presente no arroz com jambu do Pará), de tubérculos com leguminosas (comum em



países africanos e presente no nosso tutu com feijão) e de cereais ou tubérculos com frutas (comum em várias culinárias e presente no arroz com pequi de Goiás e na farinha de mandioca com açaí da Amazônia).

Em muitas das culinárias tradicionais, carnes, peixes e ovos são consumidos como parte de preparações culinárias que têm como base alimentos oriundos de plantas. A adição de alimentos de origem animal acrescenta sabor à comida, realça o sabor de cereais, feijões, legumes, verduras e tubérculos e melhora a composição nutricional da preparação final. Papel semelhante tem a adição às preparações de alimentos de sabor intenso como alho, cebola, pimentas, manjericão e coentro.

Com a complementação de pequenas quantidades de alimentos de origem animal, combinações de alimentos de origem vegetal - vários tipos de grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas e castanhas - constituem base excelente para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada.

RAZÕES SOCIAIS E AMBIENTAIS

A opção por vários tipos de alimentos de origem vegetal e pelo limitado consumo de alimentos de origem animal implica indiretamente a opção por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para a biodiversidade em geral.

O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local, favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos.

A diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água.

O menor consumo de alimentos de origem animal diminui ainda

a necessidade de sistemas intensivos de produção animal, que são particularmente nocivos ao meio ambiente. Típica desses sistemas é a aglomeração de animais, que, além de estressá-los, aumenta a produção de dejetos por área e a necessidade do uso contínuo de antibióticos, resultando em poluição do solo e aumento do risco de contaminação de águas subterrâneas e dos rios, lagos e açudes da região.

Sistemas intensivos de produção animal consomem grandes quantidades de rações fabricadas com ingredientes fornecidos por monoculturas de soja e de milho. Essas monoculturas, por sua vez, dependem de agrotóxicos e do uso intenso de fertilizantes químicos, condições que acarretam riscos ao meio ambiente, seja por contaminação das fontes de água, seja pela degradação da qualidade do solo e aumento da resistência de pragas, seja ainda pelo comprometimento da biodiversidade. O uso intenso de água e o emprego de sementes geneticamente modificadas (transgênicas), comuns às monoculturas de soja e de milho, mas não restritos a elas, são igualmente motivo de preocupações ambientais.

Alimentos de origem vegetal ou animal oriundos de sistemas que promovem o uso sustentável dos recursos naturais, que produzem alimentos livres de contaminantes, que protegem a biodiversidade, que contribuem para a desconcentração das terras produtivas e para a criação de trabalho e que, ao mesmo tempo, respeitam e aperfeiçoam saberes e formas de produção tradicionais são chamados de alimentos orgânicos e de base agroecológica.

Quanto mais pessoas buscarem por alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio que os produtores da agroecologia familiar receberão e mais próximos estaremos de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Embora uma alimentação nutricionalmente balanceada possa conter apenas alimentos *in natura* ou minimamente processados, grãos, raízes e tubérculos, farinhas, legumes e verduras, carnes e pescados são habitualmente consumidos na forma de preparações culinárias salgadas ou doces feitas com óleos, gorduras, sal ou açúcar. Esses produtos são utilizados nas cozinhas das casas das pessoas ou nas cozinhas de restaurantes para temperar, misturar e

cozinhar alimentos *in natura* ou minimamente processados e para com eles criar preparações culinárias agradáveis ao paladar. Sobre esta categoria de produtos, aplica-se a segunda recomendação deste capítulo.

ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.

Desde que utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, os óleos, as gorduras, o sal e o açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem que fique nutricionalmente desbalanceada.



Óleos, gorduras, sal e açúcar são produtos alimentícios usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias



Óleos vegetais (como os de soja, milho, girassol ou oliva), gorduras (como a manteiga e a gordura de coco), sal e açúcar são produtos alimentícios fabricados pela indústria com a extração de substâncias presentes em alimentos *in natura* ou, no caso do sal, presentes na natureza.

Esses produtos são utilizados pelas pessoas, nas cozinhas de suas casas ou em refeitórios e restaurantes, para temperar e cozinhar alimentos *in natura* ou minimamente processados e para criar preparações culinárias variadas e agradáveis ao paladar. Raramente são consumidos na ausência daqueles alimentos.

Óleos ou gorduras, por exemplo, são utilizados para cozinhar arroz e feijão, para refogar legumes, verduras e carnes, para fritar ovos e tubérculos e no preparo de caldos e sopas. Óleos são também adicionados em saladas de verduras e legumes como forma de tempero. O sal é usado como tempero em todas essas preparações. Ele também é usado no preparo culinário de conservas de legumes feitas em casa e é adicionado à massa de farinha de trigo e água usada no preparo culinário de tortas e pães caseiros. O açúcar de mesa é utilizado para criar doces caseiros à base de frutas, leite e ovos e para fazer bolos e tortas à base de farinhas. Óleos, gorduras, sal e açúcar não substituem alimentos *in natura* ou minimamente processados.

ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

O que são?

São produtos extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados nas cozinhas das casas e em refeitórios e restaurantes para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias variadas e saborosas, incluindo caldos e sopas, saladas, tortas, pães, bolos, doces e conservas.

Exemplos

Óleos de soja, de milho, de girassol ou de oliva, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, sal de cozinha refinado ou grosso.



POR QUE ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR DEVEM SER UTILIZADOS EM PEQUENAS QUANTIDADES EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS?

Óleos, gorduras, sal e açúcar são produtos alimentícios com alto teor de nutrientes cujo consumo pode ser prejudicial à saúde: gorduras saturadas (presentes em óleos e gorduras, em particular nessas últimas), sódio (componente básico do sal de cozinha) e açúcar livre (presente no açúcar de mesa). O consumo excessivo de sódio e de gorduras saturadas aumenta o risco de doenças do coração, enquanto o consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de cárie dental, de obesidade e de várias outras doenças crônicas.

Além disso, óleos, gorduras e açúcar têm elevada quantidade de calorias por grama. Óleos e gorduras têm 6 vezes mais calorias por grama do que grãos cozidos e 20 vezes mais do que legumes e verduras após cozimento. O açúcar tem 5 a 10 vezes mais calorias por grama do que a maioria das frutas.

Entretanto, dado que o sal, óleos, gorduras e açúcar são produtos usados para temperar e cozinhar alimentos, seu impacto sobre a qualidade nutricional da alimentação dependerá essencialmente da quantidade utilizada nas preparações culinárias.

É verdade que esses produtos tendem a ser bastante acessíveis, tanto porque podem ser estocados por muito tempo, como porque, em geral, não são caros. Isso pode favorecer o uso excessivo. Mas, utilizados com moderação e apropriadamente combinados com alimentos *in natura* ou minimamente processados, permitem a criação de preparações culinárias variadas, saborosas e ainda nutricionalmente balanceadas.

Como se verá no próximo capítulo deste guia, alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com base nesses alimentos e no uso de óleos, gorduras, sal e açúcar propiciam aos brasileiros uma alimentação de qualidade nutricional bastante superior à que seria propiciada por alimentos processados ou ultraprocessados, aos quais se referem as duas próximas recomendações.

ALIMENTOS PROCESSADOS

Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, queijos e pães – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam.



Alimentos processados incluem alimentos em conserva, frutas em calda, queijos e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal



Alimentos processados são produtos relativamente simples e antigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a um alimento *in natura* ou minimamente processado. As técnicas de processamento desses produtos se assemelham a técnicas culinárias, podendo incluir cozimento, secagem, fermentação, acondicionamento dos alimentos em latas ou vidros e uso de métodos de preservação como salga, salmoura, cura e defumação. Alimentos processados em geral são facilmente reconhecidos como versões modificadas do alimento original.

Alimentos processados incluem conservas de alimentos inteiros preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre, frutas inteiras preservadas em açúcar, vários tipos de carne adicionada de sal e peixes conservados em sal ou óleo, queijos feitos de leite e sal (e micro-organismos usados para fermentar o leite) e pães feitos de farinha de trigo, água e sal (e leveduras usadas para fermentar a farinha).

Em todos os exemplos citados, o objetivo do processamento industrial é aumentar a duração de alimentos *in natura* ou minimamente processados – legumes, frutas, carnes, peixe, leite e farinha de trigo – e, frequentemente, torná-los mais agradáveis ao paladar.

Alimentos processados são frequentemente consumidos como ingredientes de preparações culinárias, como no caso do queijo adicionado ao macarrão e das carnes salgadas adicionadas ao feijão. Em outras vezes, como no caso de pães e peixes enlatados, alimentos processados compõem refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Mas, às vezes, só ou em combinação com outros alimentos processados ou ultraprocessados, eles podem substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Isso acontece, por exemplo, quando preparações culinárias são substituídas por sanduíches. Este uso dos alimentos processados não é recomendado por este guia.

ALIMENTOS PROCESSADOS

O que são?

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

Exemplos

Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

POR QUE LIMITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS?

Embora o alimento processado mantenha a identidade básica e a maioria dos nutrientes do alimento do qual deriva, os ingredientes e os métodos de processamento utilizados na fabricação alteram de modo desfavorável a composição nutricional.

A adição de sal ou açúcar, em geral em quantidades muito superiores às usadas em preparações culinárias, transforma o alimento original em fonte de nutrientes cujo consumo excessivo está associado a doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas.

Além disso, a perda de água que ocorre na fabricação de alimentos processados e a eventual adição de açúcar ou óleo transformam alimentos com baixa ou média quantidade de calorias por grama – por exemplo, leite, frutas, peixe e trigo – em alimentos de alta densidade calórica – queijos, frutas em calda, peixes em conserva de óleo e pães. A alimentação com alta densidade calórica, como já se disse, está associada ao risco de obesidade.

Pelas razões descritas acima, o consumo de alimentos processados deve ser limitado a pequenas quantidades, seja como ingredientes de preparações culinárias, seja como acompanhamento de refeições

baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados. No caso do seu consumo, é importante consultar o rótulo dos produtos para dar preferência àqueles com menor teor de sal ou açúcar.

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Evite alimentos ultraprocessados

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente



Alimentos ultraprocessados incluem biscoitos recheados e salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo”

A fabricação de alimentos ultraprocessados, feita em geral por indústrias de grande porte, envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial.

Ingredientes de uso industrial comuns nesses produtos incluem proteínas de soja e do leite, extratos de carnes, substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem

como substâncias sintetizadas em laboratório a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas como petróleo e carvão. Muitas dessas substâncias sintetizadas atuam como aditivos alimentares cuja função é estender a duração dos alimentos ultraprocessados ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes.

Quando presentes, alimentos *in natura* ou minimamente processados representam proporção reduzida dos ingredientes de produtos ultraprocessados.

As técnicas de processamento utilizadas na fabricação de alimentos ultraprocessados incluem: tecnologias exclusivamente industriais, como a extrusão da farinha de milho para fazer salgadinhos “de pacote”, versões industriais de técnicas culinárias, como o pré-processamento com fritura ou cozimento; e o emprego de embalagens sofisticadas em vários tamanhos e apropriadas para estocagem do produto ou para consumo imediato sem utensílios domésticos.

Alimentos ultraprocessados incluem vários tipos de guloseimas, bebidas adoçadas com açúcar ou adoçantes artificiais, pós para refrescos, embutidos e outros produtos derivados de carne e gordura animal, produtos congelados prontos para aquecer, produtos desidratados (como misturas para bolo, sopas em pó, “macarrão” instantâneo e “tempero” pronto), e uma infinidade de novos produtos que chegam ao mercado todos os anos, incluindo vários tipos de salgadinhos “de pacote”, cereais matinais, barras de cereal, bebidas energéticas, entre muitos outros. Pães e produtos panificados tornam-se alimentos ultraprocessados quando, além da farinha de trigo, leveduras, água e sal, seus ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

Uma forma prática de distinguir alimentos ultraprocessados de alimentos processados é consultar a lista de ingredientes que, por lei, deve constar dos rótulos de alimentos embalados que possuem mais de um ingrediente. Um número elevado de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) e, sobretudo, a presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias (gordura vegetal hidrogenada, óleos interesterificados, xarope de frutose, isolados proteicos, agentes de massa, espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores



de sabor e vários outros tipos de aditivos) indicam que o produto pertence à categoria de alimentos ultraprocessados.

Diferentemente dos alimentos processados, a imensa maioria dos ultraprocessados é consumida, ao longo do dia, substituindo alimentos como frutas, leite e água ou, nas refeições principais, no lugar de preparações culinárias. Portanto, alimentos ultraprocessados tendem a limitar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

O que são?

Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Exemplos

Vários tipos de biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos ‘instantâneos’, molhos, salgadinhos “de pacote”, refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, bebidas energéticas, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo *nuggets*, salsichas e outros embutidos, pães de forma, pães para hambúrguer ou *hot dog*, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos

POR QUE EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?

Há muitas razões para evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Essas razões estão relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente.

Alimentos ultraprocessados têm composição nutricional desbalanceada

Os ingredientes principais dos alimentos ultraprocessados fazem com que, com frequência, eles sejam ricos em gorduras ou açúcares e, muitas vezes, simultaneamente ricos em gorduras e açúcares. É comum que apresentem alto teor de sódio, por conta da adição de grandes quantidades de sal, necessárias para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor, ou mesmo para encobrir sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultraprocessamento.

Para que tenham longa duração e não se tornem rançosos precocemente, os alimentos ultraprocessados são frequentemente fabricados com gorduras que resistem à oxidação, mas que tendem a obstruir as artérias que conduzem o sangue dentro do nosso corpo. São particularmente comuns em alimentos ultraprocessados óleos vegetais naturalmente ricos em gorduras saturadas e gorduras hidrogenadas, que, além de ricas em gorduras saturadas, contêm também gorduras trans.

Alimentos ultraprocessados tendem a ser muito pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer. A ausência de fibras decorre da ausência ou da presença limitada de alimentos *in natura* ou minimamente processados nesses produtos. Essa mesma condição faz com que os alimentos ultraprocessados sejam pobres também em vitaminas, minerais e outras substâncias com atividade biológica que estão naturalmente presentes em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Em paralelo ao crescente conhecimento de profissionais de saúde e da população em geral acerca da composição nutricional desbalanceada dos alimentos ultraprocessados, nota-se aumento na oferta de versões reformuladas desses produtos, às vezes denominadas *light* ou *diet*. Entretanto, com frequência, a reformulação não traz benefícios claros. Por exemplo, quando o conteúdo de gordura do produto é reduzido à custa do aumento no conteúdo de açúcar ou vice-versa. Ou quando se adicionam fibras ou micronutrientes sintéticos aos produtos, sem a garantia de que o nutriente adicionado reproduza no organismo a função do nutriente naturalmente presente nos alimentos.



O problema principal com alimentos ultraprocessados reformulados é o risco de serem vistos como produtos saudáveis, cujo consumo não precisaria mais ser limitado. A publicidade desses produtos explora suas alegadas vantagens diante dos produtos regulares (“menos calorias”, “adicionado de vitaminas e minerais”), aumentando as chances de que sejam vistos como saudáveis pelas pessoas.

Assim, em resumo, a composição nutricional desbalanceada inerente à natureza dos ingredientes dos alimentos ultraprocessados favorece doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais. Ademais, embora cada aditivo utilizado nesses produtos tenha que passar por testes e ser aprovado por autoridades sanitárias, os efeitos de longo prazo sobre a saúde e o efeito cumulativo da exposição a vários aditivos nem sempre são bem conhecidos.

Alimentos ultraprocessados favorecem o consumo excessivo de calorias

Alimentos ultraprocessados “enganam” os dispositivos de que nosso organismo dispõe para regular o balanço de calorias. Em essência, esses dispositivos (situados no sistema digestivo e no cérebro) são responsáveis por fazer com que as calorias ingeridas por meio dos alimentos igualem as calorias gastas com o funcionamento do organismo e com a atividade física. Dito de modo bastante simplificado, esses dispositivos tendem a subestimar as calorias que provêm de alimentos ultraprocessados e, nesta medida, a sinalização de saciedade após a ingestão desses produtos não ocorre ou ocorre tardiamente.

Como consequência, quando consumimos alimentos ultraprocessados, tendemos, sem perceber, a ingerir mais calorias do que necessitamos; e calorias ingeridas e não gastas inevitavelmente acabam estocadas em nosso corpo na forma de gordura. O resultado é a obesidade.

A elevada quantidade de calorias por grama, comum à maioria dos alimentos ultraprocessados, é um dos principais mecanismos que desregulam o balanço de energia e aumentam o risco de obesidade.

A quantidade de calorias dos alimentos ultraprocessados varia de cerca de duas e meia calorias por grama (maioria dos produtos panificados) a cerca de quatro calorias por grama (barras de cereal), podendo chegar a cinco calorias por grama, no caso de biscoitos recheados e salgadinhos “de pacote”. Essa quantidade de calorias por grama é duas a cinco vezes maior que a da tradicional mistura de duas partes de arroz para uma de feijão.

Outros atributos comuns a muitos alimentos ultraprocessados podem comprometer os mecanismos que sinalizam a saciedade e controlam o apetite, favorecendo, assim, o consumo involuntário de calorias e aumentando o risco de obesidade. Entre esses atributos, destacam-se:

Hipersabor: com a “ajuda” de açúcares, gorduras, sal e vários aditivos, alimentos ultraprocessados são formulados para que sejam extremamente saborosos, quando não para induzir hábito ou mesmo para criar dependência. A publicidade desses produtos comumente chama a atenção, com razão, para o fato de que eles são “irresistíveis”.

Comer sem atenção: a maioria dos alimentos ultraprocessados é formulada para ser consumida em qualquer lugar e sem a necessidade de pratos, talheres e mesas. É comum o seu consumo em casa enquanto se assiste a programas de televisão, na mesa de trabalho ou andando na rua. Essas circunstâncias, frequentemente lembradas na propaganda de alimentos ultraprocessados, também prejudicam a capacidade de o organismo “registrar” devidamente as calorias ingeridas.

Tamanhos gigantes: em face do baixo custo dos seus ingredientes, é comum que muitos alimentos ultraprocessados sejam comercializados em recipientes ou embalagens gigantes e a preço apenas ligeiramente superior ao de produtos em tamanho regular. Diante da exposição a recipientes ou embalagens gigantes, é maior o risco do consumo involuntário de calorias e maior, portanto, o risco de obesidade.

Calorias líquidas: no caso de refrigerantes, refrescos e muitos outros produtos prontos para beber, o aumento do risco de obesidade é em



função da comprovada menor capacidade que o organismo humano tem de “registrar” calorias provenientes de bebidas adoçadas.

Como a alta densidade calórica e os demais atributos que induzem o consumo excessivo de calorias são intrínsecos à natureza dos alimentos ultraprocessados, a estratégia de reformulação aqui é pouco aplicável.

Alimentos ultraprocessados tendem a afetar negativamente a cultura, a vida social e o ambiente

As razões descritas até aqui, tomadas em conjunto, já seriam suficientes para justificar a recomendação de evitar o uso de alimentos ultraprocessados, que, por natureza, não são saudáveis.

Mas há outras razões para evitá-los. Estas são relativas ao impacto da sua produção, distribuição, comercialização e consumo na cultura, na vida social e no ambiente, afetando também, indiretamente, a saúde e o bem-estar das pessoas.

Impacto na cultura: marcas, embalagens, rótulos e conteúdo de alimentos ultraprocessados tendem a ser idênticos em todo o mundo. As marcas mais conhecidas são promovidas por campanhas publicitárias milionárias e muito agressivas, incluindo o lançamento, todos os anos, de centenas de produtos que sugerem falso sentido de diversidade. Diante dessas campanhas, culturas alimentares genuínas passam a ser vistas como desinteressantes, especialmente pelos jovens. A consequência é a promoção do desejo de consumir mais e mais para que as pessoas tenham a sensação de pertencer a uma cultura moderna e superior.

Impacto na vida social: alimentos ultraprocessados são formulados e embalados para serem consumidos sem necessidade de qualquer preparação, a qualquer hora e em qualquer lugar. O seu uso torna a preparação de alimentos, a mesa de refeições e o compartilhamento da comida totalmente desnecessários. Seu consumo ocorre com frequência sem hora fixa, muitas vezes quando a pessoa vê televisão ou trabalha no computador, quando ela caminha na rua, dirige um veículo ou fala no telefone, e em outras ocasiões de relativo

isolamento. A “interação social” usualmente mostrada na propaganda desses produtos esconde essa realidade.

Impacto no ambiente: a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias-primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais.

Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados.





A REGRA DE OURO

PREFIRA SEMPRE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS E PREPARAÇÕES CULINÁRIAS A ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

A regra que facilita a observação das quatro recomendações gerais feitas neste capítulo é simples como devem ser as regras de ouro: prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.

Ou seja: opte por água, leite e frutas no lugar de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados; não troque comida feita na hora (caldos, sopas, saladas, molhos, arroz e feijão, macarronada, refogados de legumes e verduras, farofas, tortas) por produtos que dispensam preparação culinária (sopas “de pacote”, macarrão “instantâneo”, pratos congelados prontos para aquecer, sanduíches, frios e embutidos, maioneses e molhos industrializados, misturas prontas para tortas); e fique com sobremesas caseiras, dispensando as industrializadas.

FINALMENTE

Este capítulo abordou o valor dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, das substâncias usadas para temperar e cozinhar esses alimentos e criar preparações culinárias e dos alimentos processados e ultraprocessados. Dele resultam quatro recomendações gerais para proteger e promover nossa saúde e bem-estar, agora e no futuro, e uma regra de ouro que facilita a observação dessas recomendações. As recomendações e a regra de ouro, lembradas uma vez mais ao final deste capítulo, são universais e, portanto, podem se aplicar às populações de todos os países. Orientações específicas para a população brasileira, que detalham aquelas recomendações, são apresentadas no próximo capítulo deste guia.



QUATRO RECOMENDAÇÕES E UMA REGRA DE OURO

.....

Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação

Alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base de uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias

Desde que utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados

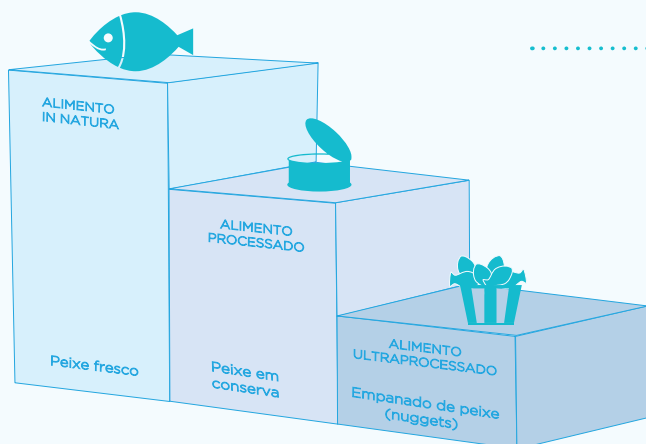
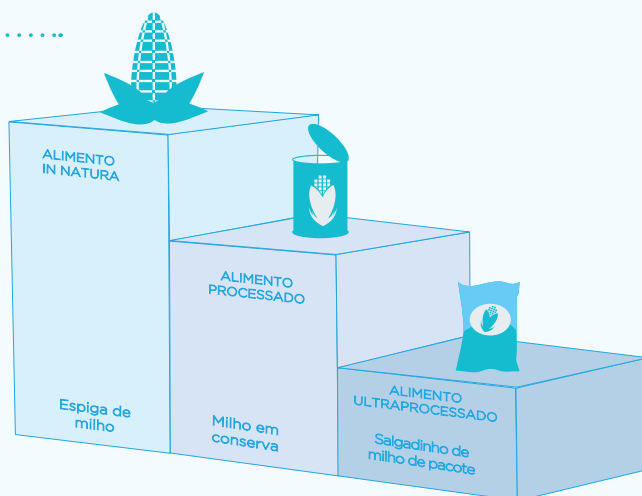
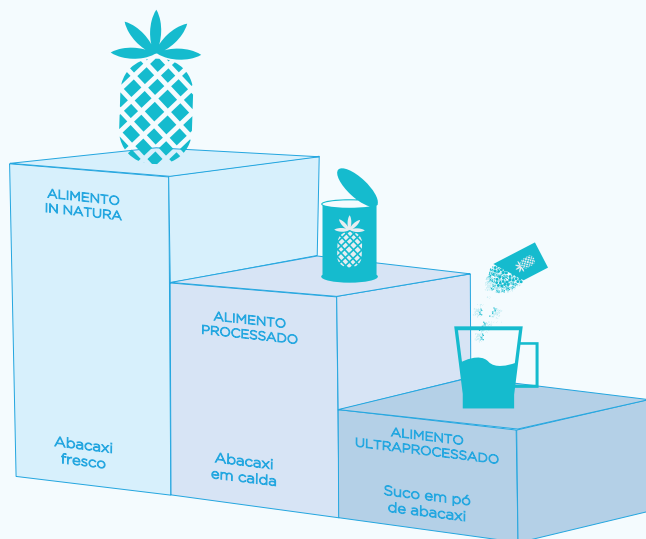
Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compotas de frutas, queijos e pães – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam.

Evite alimentos ultraprocessados

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

A regra de ouro. Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados

Opte por água, leite e frutas no lugar de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados; não troque a “comida feita na hora” (caldos, sopas, saladas, molhos, arroz e feijão, macarronada, refogados de legumes e verduras, farofas, tortas) por produtos que dispensam preparação culinária (“sopas de pacote”, “macarrão instantâneo”, pratos congelados prontos para aquecer, sanduíches, frios e embutidos, maioneses e molhos industrializados, misturas prontas para tortas) e fique com sobremesas caseiras, dispensando as industrializadas.







CAPÍTULO 3. DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO

No capítulo anterior, apresentamos recomendações gerais sobre a escolha de alimentos visando compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis.

Em essência, dissemos que a base dessa alimentação consiste na grande variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados, predominantemente de origem vegetal, e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos. Também dissemos que alimentos processados podem integrar a alimentação desde que consumidos em pequenas quantidades e sempre como parte ou acompanhamento de preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

Este capítulo fornece orientações específicas para a população brasileira sobre como combinar alimentos na forma de refeições. Conforme será detalhado na primeira seção do capítulo, essas orientações se baseiam no consumo alimentar de brasileiros que privilegiam em sua alimentação alimentos *in natura* ou minimamente processados. Na seção seguinte, mostraremos exemplos de refeições consumidas por esses brasileiros. Em uma seção final, forneceremos informações que permitem a multiplicação desses exemplos.

A ALIMENTAÇÃO DOS BRASILEIROS

As características da alimentação brasileira descritas a seguir resultam de análises da Pesquisa de Orçamentos

Famílias (POF), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), entre maio de 2008 e maio de 2009. Essas análises foram feitas especialmente para apoiar a elaboração deste guia.

A POF 2008-2009 estudou detalhadamente a alimentação de uma amostra de mais de 30 mil brasileiros com dez ou mais anos de idade e representativa de todas as regiões do País, de suas áreas urbanas e rurais e dos vários estratos socioeconômicos da população. Todos os alimentos que esses brasileiros consumiram durante dois dias da semana, em casa ou fora de casa, foram cuidadosamente registrados.

Embora pesquisas anteriores do IBGE indiquem forte tendência de aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, a POF 2008-2009 mostra que alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com esses alimentos ainda correspondem, em termos do total de calorias consumidas, a quase dois terços da alimentação dos brasileiros.

Arroz e feijão correspondem a quase um quarto da alimentação.

A seguir, aparecem carnes de gado ou de porco (carnes vermelhas), carne de frango, leite, raízes e tubérculos (em especial, mandioca e batata), frutas, peixes, legumes e verduras e ovos.

Entre os alimentos processados ou ultraprocessados, os que fornecem mais calorias são pães e sanduíches, bolos industriais, biscoitos doces e guloseimas em geral, refrigerantes, “salgadinhos de pacote”, bebidas lácteas, salsichas e outros embutidos e queijos.

Análises da POF 2008-2009, de grande relevância para as recomendações deste guia, mostram que, em seu conjunto, alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias apresentam composição nutricional muito superior à do conjunto de alimentos processados ou ultraprocessados.

A superioridade dos alimentos *in natura* ou minimamente processados é particularmente evidente com relação a nutrientes cujo teor na alimentação brasileira, segundo critérios da Organização Mundial da Saúde,



é considerado insuficiente (como no caso de fibras e alguns minerais e vitaminas), ou excessivo (como no caso do açúcar ou de gorduras não saudáveis gorduras saturadas e gorduras trans).

A POF 2008-2009 revela também que um quinto da população brasileira (cerca de 40 milhões de pessoas, se considerarmos todas as idades) ainda baseia sua alimentação largamente em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Esses alimentos e suas preparações culinárias correspondem a 85% ou mais do total das calorias que consomem no dia. Análises da mesma pesquisa evidenciam que a alimentação desses brasileiros se aproxima das recomendações internacionais da Organização Mundial da Saúde para o consumo de proteína, de gorduras (vários tipos), de açúcar e de fibras e que o seu teor em vitaminas e minerais é, na maior parte das vezes, bastante superior ao teor médio observado no Brasil.

Pequenas mudanças no consumo desses brasileiros que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados, incluindo o aumento na ingestão de legumes e verduras e a redução no consumo de carnes vermelhas,

tornariam o perfil nutricional de sua alimentação praticamente ideal. A alimentação desses brasileiros, que são encontrados em todas as regiões do País e em todas as classes de renda, será tomada como base para as opções de refeições mostradas na seção seguinte deste capítulo.

OPÇÕES DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS

Esta seção descreve exemplos de refeições saudáveis, todos extraídos do grupo de brasileiros cujo consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias correspondem a pelo menos 85% do total de calorias da alimentação. Procuramos representar homens e mulheres, os vários grupos etários (a partir de dez anos), as cinco grandes regiões do País, o meio urbano e o rural e todas as classes de renda.

Os exemplos focalizam as três principais refeições do dia: café da manhã, almoço e jantar. Entre os brasileiros que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados, essas três refeições fornecem cerca de 90% do total de calorias consumidas ao longo do dia.

Na seleção dos exemplos, para atender ao desejável consumo regular de legumes e verduras (pouco consumidos em todo o Brasil), foram selecionados almoços e jantares em que havia a presença de pelo menos um desses alimentos. Do lado oposto, carnes vermelhas (excessivamente consumidas no País) aparecem em apenas um terço dos almoços e jantares selecionados.

As refeições apresentadas não devem ser tomadas como recomendações rígidas ou como cardápios fixos a serem seguidos por todos. Mostram apenas combinações de alimentos que, em seu conjunto, atendem às recomendações gerais deste guia descritas no capítulo anterior e que são efetivamente praticadas por um grupo numeroso de homens e mulheres de todas as regiões do País, do meio urbano e do meio rural e de várias classes de renda.

Variações em torno das combinações mostradas são essenciais. Essas alterações, feitas com substituições entre tipos de alimentos com composição nutricional e uso culinário semelhantes (por exemplo, feijões substituídos por lentilhas ou grão-de-bico; batata por mandioca ou cará; quiabo por jiló ou abóbora), tornam a alimentação ainda mais

saudável, pois as variedades dentro de um mesmo grupo de alimentos implicam maior diversidade no aporte de nutrientes.

As variações em torno dos alimentos de um mesmo grupo agradam também aos sentidos na medida em que permitem diversificar sabores, aromas, cores e texturas da alimentação. São também indispensáveis para acomodar preferências regionais e pessoais.

Finalmente, o leitor deste guia notará que não há destaque nas refeições apresentadas para a quantidade absoluta de cada alimento ou para a quantidade total de calorias nas refeições. Esta omissão é proposital uma vez que as necessidades nutricionais das pessoas, particularmente de calorias, são muito variáveis, dependendo da idade, sexo, tamanho (peso, altura) e nível de atividade física. Além disso, há bastante variabilidade entre as pessoas quanto a como distribuem sua alimentação ao longo das refeições do dia. O controle do peso corporal (não a contagem de calorias) é uma forma simples e eficiente para saber se a quantidade de alimentos consumida está adequada.



CAFÉ DA MANHÃ



Café com leite, bolo de milho e melão



Leite, cuscuze, ovo de galinha e banana



Café, pão integral com queijo e ameixa



Café com leite, tapioca e banana

Aqui apresentamos a composição do café da manhã de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

O leitor notará que frutas e café com leite são presenças constantes na primeira refeição do dia. Em um dos exemplos, a fruta é substituída pelo suco de laranja e, em outro, o café é consumido puro.