



EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
Processo SGPE: SAP 0007914/2022

A SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA/FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, com sede na Rua Fúlvio Aducci, nº 1214, sala 06, Bairro Estreito, na cidade de Florianópolis/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 01.577.780/0001-08, torna público que fará realizar licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, tipo menor preço, para selecionar proposta objetivando a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinados ao Presídio Regional de Joinville, Presídio Feminino de Joinville e CASE de Joinville**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, e demais normas legais federais e estaduais vigentes.

1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1 – Envio de proposta: a partir das 13:00 horas do dia 21/03/2022.
- 1.2 – Abertura da sessão: a partir das 13:15 horas do dia 31/03/2022.
- 1.3 – Início da disputa: a partir das 13:30 horas do dia 31/03/2022.
- 1.4 – O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via Sistema Integrado de Licitações do Estado de Santa Catarina (LIC), módulo eletrônico (e-LIC).
- 1.5 – Todo e qualquer ato referente ao presente processo licitatório dar-se-á exclusivamente por meio eletrônico via internet.
- 1.6 – A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela INTERNET, mediante condições de segurança — criptografia e autenticação — em todas as etapas do certame.
- 1.7 – O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Estado da Administração, por intermédio da Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, que atuará como provedor do Sistema eletrônico para os órgãos integrantes do Sistema de Administração de Gestão de Materiais e Serviços – SAGMS.
- 1.8 – Os trabalhos serão conduzidos pela Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o módulo “e-LIC” constante na página eletrônica do Portal de Compras do Estado de Santa Catarina, no endereço www.portaldecompras.sc.gov.br.
- 1.9 – Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no Sistema eletrônico.
- 1.10 – Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

ANEXO I	Quadro quantitativo
ANEXO II	Termo de Referência
ANEXO III	Modelo da proposta de preços eletrônica
ANEXO IV	Modelo de declaração de atestado de visita
ANEXO V	Modelo de declaração de dispensa de atestado de visita técnica
ANEXO VI	Informações da empresa vencedora para contratação
ANEXO VII	Modelo da proposta de preços detalhada/atualizada
ANEXO VIII	Planilha de Composição dos Custos Unitários
ANEXO IX	Declaração que a empresa cumpre as normas de Saúde e Segurança do Trabalho
ANEXO X	Modelo de declaração sobre práticas Fraudulentas e de Corrupção
ANEXO XI	Modelo de Termo de Confidencialidade
ANEXO XII	Modelo da declaração dos sócios-proprietários



ANEXO XIII | Minuta do contrato

2 – DA LICITAÇÃO

2.1 – Do Objeto

2.1.1 – A presente licitação destina-se a selecionar proposta objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição (SAN), destinada ao Presídio Regional de Joinville, Presídio Feminino de Joinville e CASE de Joinville, grupo-classe (0203), conforme quantitativos, especificações e condições estabelecidas nos **Anexos I e II** e nas demais condições previstas neste edital.

2.1.1.1 – Prestação de serviço com manipulação e distribuição de alimentação, fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha), armazenamento, preparo, distribuição e transporte nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas, que serão preparados nas cozinhas industriais situadas no **Presídio Regional de Joinville, Presídio Feminino de Joinville e CASE de Joinville**, assegurando uma alimentação balanceada de acordo com as normas sanitárias e de Segurança Alimentar vigentes.

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem as exigências deste Edital.

3.2 – Não será admitida a participação de:

3.2.1 – Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão;

3.2.2 – Empresas em consórcio;

3.2.3 – Sociedades Cooperativas;

3.2.4 – Empresa sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas, e controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.2.5 – Empresas punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina – SEA, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

3.2.6 – Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

3.2.7 – Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.

3.3 – A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, não cabendo, portanto, posterior reclamação;

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

3.4.1 – Será considerado e-mail cadastrado o informado no sistema e-lic;

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

4 – DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO

4.1 – Conduzir a sessão pública, na internet, e os trabalhos da equipe de apoio;

4.2 – Coordenar a sessão pública e o envio de lances;

4.3 – Receber, examinar e encaminhar as impugnações, devidamente instruídas, à autoridade superior;

4.4 – Receber, examinar e responder os questionamentos ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;



- 4.5 – Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, solicitando parecer técnico, ao demandante, quando necessário;
- 4.6 - Verificar e julgar as condições de habilitação;
- 4.7 - Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
- 4.8 – Receber a documentação adicional, quando necessário;
- 4.9 - Receber, examinar e encaminhar o recurso devidamente instruído à autoridade superior para deliberação;
- 4.10 - Indicar o vencedor do certame;
- 4.11 - Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- 4.12 - Encaminhar o processo, devidamente instruído, à autoridade superior e propor a sua homologação; e
- 4.13 - Solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

5 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

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

5.1.1 – A atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro Geral de Fornecedores, credenciará o interessado a participar de licitações de acordo com o grupo-classe homologado.

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

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

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

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

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

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

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

- a) Conexão de internet com velocidade nominal de 2MB ou superior;
- b) Navegadores Internet Explorer 9 ou superior, Chrome ou Firefox;
- c) Javascript habilitado e bloqueador de pop-ups desativado;
- d) Mensagens automáticas de portaldecompras@sea.sc.gov.br

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

6 – DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

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

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



6.2.1 – Quando a licitante for beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, deverão manifestar em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.

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

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

6.2.3 - A licitante não poderá identificar-se (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, email, site da empresa, etc.) nesta proposta comercial, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA MESMA.**

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

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

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

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

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

7 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

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

7.2 – Verificando-se o adiamento da sessão pública do pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas as licitantes.

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

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

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

8 – DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

8.1 – Após a divulgação do edital, no endereço eletrônico, as licitantes interessadas, deverão encaminhar a proposta, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste Edital, e, se for o caso, Anexos, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por intermédio do Sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas e documentos de habilitação.

8.1.1– Os documentos da licitante melhor classificada anexados a proposta serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro, após o encerramento da etapa de lances.

8.2 – Até a abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

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

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

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



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

b) ANEXAR TODAS AS DOCUMENTAÇÕES SOLICITADAS PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA CONFORME ITEM 10 – subitens 10.4 e seus subitens DO EDITAL;

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

8.7 – Ao formular e encaminhar a proposta de preços, no idioma e na moeda oficial do Brasil, a licitante deverá estar ciente e levar em consideração, além das especificações e condições estabelecidas neste Edital, notadamente no Anexo II, do produto ofertado em cada item que apresentar cotação de preço.

8.7.1 – Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração, encargos sociais e outros, pertinentes ao cumprimento do objeto, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o mesmo;

8.8 – Da proposta on-line readequada:

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

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

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

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

8.9.1 – A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002 e no art. 90 da Lei Federal nº 8.666/1993.

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES

9.1 – A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico momento o qual o Sistema disponibilizará campo próprio (CHAT) para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes.

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

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

9.2.1.1 – O fornecedor que tiver a sua proposta desclassificada, terá o tempo de 3 (três) minutos para solicitar reconsideração, findo o qual o pregoeiro irá analisar a justificativa fundamentando sua decisão.

9.2.2 – O Sistema ordenará automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

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

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

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

9.3.2 – Será considerada como primeiro lance a proposta inicial enviada.

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

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

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



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

9.7 - Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

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

9.8 – O pregoeiro abrirá o lote para a recepção de lances, conforme estabelecido no edital.

9.8.1 - Após abertos o lote da sessão pública para disputa, a recepção de lances terá duração mínima de 5 (cinco) minutos, e será encerrada por decisão do pregoeiro para abertura do auto encerramento.

9.8.2 - O Sistema eletrônico emitirá aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual, será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.8.3 - Depois de encerrados, automaticamente, o lote para a recepção de lances, por comando do pregoeiro, encerrar-se-á a fase competitiva (etapa da disputa) e o Sistema eletrônico emitirá aviso via CHAT iniciando as fases de negociação, aceitabilidade e habilitação.

9.9 – O Sistema automaticamente verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/06.

9.9.1 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

9.9.2 – Conforme disposto na Lei Complementar nº 123/06, nas licitações será assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte da seguinte forma:

9.9.2.1 – A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

9.9.2.2 – Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória para o exercício do mesmo direito;

9.9.2.3 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar.

9.9.3 – O Sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, momento que abrirá campo para recepção de lances, para apresentar nova proposta inferior àquela considerada melhor classificada do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão.

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

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

9.10 – O disposto no subitem 9.9 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.11 – Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.9, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.12 – Encerrada a etapa de lances:

9.12.1 – O pregoeiro fará a verificação do eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a sua participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.12.2 – O pregoeiro fará a verificação por meio de consulta on-line:

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

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



9.12.2.3 – Da existência de registro impeditivos da contratação no CADASTRO DE PENALIDADE DE Santa Catarina (cadpen.sc.gov.br/cadpen).

9.12.2.4 – Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU, (<https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos>).

9.12.2.5 – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.12.3 – Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro desqualificará a licitante por falta de condição de participação.

10 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 – As licitantes encaminharão os documentos de habilitação exigidos neste edital, em campo específico do Sistema juntamente com a proposta eletrônica, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

10.1.1 – Para fins de habilitação, neste certame, os licitantes deverão apresentar como ANEXO juntamente a proposta os seguintes documentos:

10.2 - Certificado de Cadastro de Fornecedores - CCF:

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

10.2.2 - É dispensada a apresentação do Certificado de Cadastro de Fornecedores (CCF) expedido pela Secretaria de Estado da Administração de Santa Catarina, haja vista, que o pregoeiro fará a consulta do CCF, da empresa melhor classificada, junto ao Portal de Compras (<http://portaldecompras.sc.gov.br>).

10.2.3 – Quando o CCF apresentar situação cadastral com alguma restrição nos documentos por ele abrangidos, a licitante melhor classificada deverá inserir o documento hábil correspondente como Anexo, no Sistema Eletrônico ou excepcionalmente no endereço eletrônico a ser informado, em até 30 (trinta) minutos a contar da convocação do pregoeiro, via “CHAT”.

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

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

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

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

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



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

10.3.1.4 – A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002 e no art. 90 da Lei Federal nº 8.666/1993.

10.4 – Da Qualificação Econômica, Vistoria, Qualificação Técnica e Documentos Adicionais:

10.4.1 – Da Qualificação econômico-financeira:

10.4.1.1 – Qualificação econômico-financeira demonstrada por intermédio de:

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

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

a.2) O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social.

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

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

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

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

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

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

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

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

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

10.4.2 – Da Qualificação Técnica.

10.4.2.1 – Qualificação Técnica demonstrada por intermédio de:

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

a.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter: prazo contratual, data de início e término, local da prestação dos serviços, natureza da prestação dos serviços, quantidades de refeições fornecidas, prazo de



vigência do contrato, média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante, outros dados característicos, e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

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

10.4.3 – Da Vistoria técnica

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

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

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

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

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

d) O representante da LICITANTE, previamente à vistoria técnica, deverá encaminhar via e-mail ao servidor responsável o comprovante de vínculo empregatício com a empresa ou procuração para representá-la.

e) Endereços e contatos para agendamento de vistoria:

Local	Responsável	E-mail
Presídio Feminino de Joinville e Presídio Regional de Joinville , ambas as unidades situadas na Rua 06 de Janeiro, s/n, bairro Paranaguamirim, Joinville/SC. Fone: (47) 3481-3916.	Wellinton dos Santos Lima	presidiojoinville@deap.sc.gov.br
CASE de Joinville sito na Estrada Geral do Dedo Grosso, s/n, bairro Vila Nova, Joinville/SC. Fone: (47) 3481-2829	Venício Pereira Machado Neto	gestorcase05@gmail.com

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

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

h) O responsável técnico da empresa, expressamente autorizado – com vistas à realização da vistoria agendada, devendo ainda, o licitante comprometer-se a manter sigilo sobre todas as informações a que teve acesso em decorrência da vistoria realizada, conforme modelo constante no Anexo XI – DECLARAÇÃO DE CONFIDENCIALIDADE.

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

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



I) A opção pela **não realização de vistoria obriga a licitante a apresentação do Anexo V.**

10.4.4 – Documentos Adicionais:

a) DECLARAÇÃO – elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante de que disponibilizará, no mínimo, o quantitativo de profissional de nível superior em Nutrição exigido na Resolução CFN n. 600/2018, para cada unidade prisional, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).

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

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

d) DECLARAÇÃO de que atende as exigências da Lei Estadual nº 16.003, de 25 de abril de 2013, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.694, de 23 de agosto de 2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere à saúde e segurança do trabalho, conforme **Anexo IX** do edital.

e) Informação da empresa vencedora para contratação – Anexo VI

f) DECLARAÇÃO Sobre Práticas Fraudulentas e de Corrupção - Anexo X

g) Termo de Confidencialidade – Anexo XI

h) DECLARAÇÃO DOS SÓCIOS-PROPRIETÁRIOS – Apresentar relação devidamente assinada, dos sócios-proprietários com o respectivo número de Cadastro de Pessoa Física (CPF), indicando o sócio majoritário de acordo com a Lei nº 17.983, de 19 de agosto de 2020 - Anexo XII.

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

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

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

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

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

11 – JULGAMENTO

11.1 – Será considerada primeira classificada, a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos neste edital, apresentar o “**MENOR VALOR DIÁRIO DO LOTE**”.

11.2 – Se a licitante primeira classificada, após a fase de negociação, quando solicitado, não apresentar documento adicional e/ou amostra, e, quando apresentado, os mesmos não atenderem ao exigido no edital a licitante terá sua proposta desclassificada.

11.3 – Se a licitante primeira classificada não apresentar a situação de habilitação regular, poderá ser convocada outra licitante. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço;

11.4 - No caso do subitem 11.2 e 11.3, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.

11.5 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da licitação.

11.6 - Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no edital.



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

11.8 - Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

12 – DAS IMPUGNAÇÕES

12.1 – Qualquer pessoa, até 02 (dois) dias úteis que antecede a data da abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório preferencialmente acessando os endereços eletrônicos www.portaldecompras.sc.gov.br ou e-lic.sc.gov.br, no espaço destinado ao REGISTRO DE IMPUGNAÇÃO AO EDITAL.

12.1.1 – O fornecedor cadastrado e qualificado para prestação dos serviços (grupo-classe) correspondente, poderá também realizar o acesso restrito com login e senha clicando diretamente no link do processo para impugnações, selecionando painel de controle botão Impugnações.

12.1.2 – Não serão aceitos quaisquer documentos senão pelo Sistema eletrônico.

12.1.2.1 – Excepcionalmente, a impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica pelo e-mail pegelic@sap.sc.gov.br, desde que devidamente assinado.

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

12.2.1 – As impugnações registradas no Sistema constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinado, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

12.3 – Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido para apresentação das propostas.

13 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

13.1.1 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 13.1, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

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

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

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

13.3.1 – Os recursos registrados no Sistema constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinado.

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

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

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



14 – DA CONTRATAÇÃO

14.1 – A contratação será formalizada pela Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa/Fundo Penitenciário do Estado de Santa Catarina, mediante Contrato, conforme MINUTA constante do **Anexo XIII** deste pregão, correndo sobre sua responsabilidade todos os direitos e deveres decorrentes da execução contratual.

14.2 – Da convocação para assinatura do Contrato:

14.2.1 – Transcorrido o prazo recursal, adjudicado o objeto e homologado o resultado, a licitante vencedora será convocada, via correio eletrônico (e-mail) para assinar o Contrato, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação.

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

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

14.2.3 – A licitante convocada poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do Contrato, desde que formulada no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela Contratante.

14.2.4 – Havendo recusa injustificada, por parte da licitante vencedora, para assinatura do Contrato, o órgão participante cominará multa à empresa no valor equivalente a 20% (vinte por cento), calculado sobre o valor estimado da contratação, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e neste edital.

14.2.5 – A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar no ato da assinatura do Contrato:

a) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Federal e para com a Dívida Ativa da União, mediante apresentação da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

b) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da Licitante. Caso a contratada seja de outro Estado da Federação, deverá apresentar, também, a regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina nos termos do Decreto Estadual 3.650/93;

c) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante, ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

d) Certidão Negativa de Débitos relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

e) Certidão Negativa de inexistência de Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

f) Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial;

g) **Comprovação de contratação de profissional Nutricionista Responsável Técnico**, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas de SC (CRN 10), em atenção à Resolução CFN n. 600/2018, **no momento da assinatura do Contrato**.

14.2.6 – Se a licitante vencedora não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra ou prospecto desclassificados ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento, poderá ser convocada outra licitante. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, que será declarada a vencedora do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.

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

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



14.3.1 – **Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados**, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

14.3.2 – **Alvará Sanitário das UAN**, no prazo máximo de **60 (sessenta) dias** após o início da vigência contratual.

14.3.3 – Comprovantes de participação no **Curso de Manipulação de Alimentos** para todos os reeducandos e demais profissionais que atuarão nos SAN, com nome completo e assinatura dos presentes, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar o Curso de Manipulação de Alimentos para todos os colaboradores previamente ao início do exercício profissional nos SAN, bem como mantê-los atualizados.

14.3.4 – **Ficha de entrega de uniformes e EPIs**, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA manter as fichas de EPIs atualizadas, bem como fornecer, supervisionar e realizar a reposição dos EPIs sempre que necessário e requisitado por fiscalização, em quantidades compatíveis ao quadro funcional.

14.3.5 – **Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos**, inclusive para os reeducandos com a função de distribuição das refeições, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

14.3.6 – **Relatório de compras** no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Enviar **todos os meses durante a vigência do contrato**.

14.3.7 – **Atestado/Laudo de desratização e desinsetização** (cozinhas, padaria, almoxarifado, refeitórios e áreas de armazenamento e descarte de resíduos), no prazo máximo de até **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

14.3.8 – **Atestado/Laudo de higienização de caixa d'água**, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

14.3.9 – **Relatórios de Comensais (Anexos A, B e C)**, encaminhar ao gestor, **todos os meses durante a vigência do contrato**, juntamente com a nota fiscal correspondente para pagamento.

14.3.10 – Elaboração e apresentação de **plano de gerenciamento de resíduos – PGR** –, com devida ART do profissional responsável pela elaboração do PGR, para todos os resíduos sólidos produzidos nos SAN. Encaminhar o PGR ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

14.3.10.1. É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação da ação proposta, sendo devidamente comprovado através da elaboração e encaminhando de relatório trimestral ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, incluindo registros fotográficos e quantitativos e classificações dos resíduos gerados.

14.3.10.2. Em relação aos resíduos sólidos orgânicos, o PGR da CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, definir como destinação correta o Pátio de Compostagem das unidades atendidas, quando possuir, conforme Anexo II, Termo de referência.

14.3.10.2.1. Na ausência de Pátio de Compostagem, poderá a CONTRATADA encaminhar ao aterro sanitário através de empresa devidamente credenciada e licenciada ambientalmente, ou elaborar e apresentar projeto de reciclagem local desenvolvido em conjunto à GETED/SAP.

14.3.10.3. Quanto aos rejeitos, é obrigatória a destinação conforme preconiza a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

14.3.11 – É de responsabilidade da CONTRATADA manter todos os documentos acima sempre atualizados e de fácil acesso nos SAN das unidades prisionais atendidas.

14.4 – Da rescisão contratual

14.4.1 – A rescisão do Contrato poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

14.4.1.1 – Da rescisão contratual decorrerá o direito de a contratante, incondicionadamente, reter os créditos relativos ao Contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste edital, no Contrato e em lei, para a plena indenização do erário.

14.4.2 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Contratada são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009 e neste edital.

14.5 – Dos direitos da Administração



14.5.1 – Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

14.6 – Da execução do Contrato

14.6.1 – Integram e fazem parte das obrigações da CONTRATADA todas as exigências e definições dispostas no **Edital do Pregão Eletrônico nº 025/SAP/2022 e seus anexos**.

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

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

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

14.7 – Da alteração do Contrato

14.7.1 – O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

14.7.2 – O Contratado fica obrigado a aceitar, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

14.8 – Da vigência do Contrato

14.8.1 – O contrato terá vigência de 24 (vinte quatro) meses, podendo ser prorrogado, mediante aditamento, conforme inciso II, artigo 57 da Lei nº 8.666/93.

14.8.2 – Na hipótese de não interesse pela prorrogação do contrato, a Contratada deverá comunicar expressamente à Contratante, com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias antes de atingido o termo final da vigência do ajuste a fim de evitar a descontinuidade dos serviços contratados.

14.8.2.1 – Comunicado o desinteresse por parte da Contratada, o contrato será mantido por 180 (cento e oitenta) dias para possibilitar a regular substituição da prestação dos serviços.

14.9 – Do reajuste de preço

14.9.1 – O valor do Contrato poderá ser reajustado após cada 12 (doze) meses de vigência, desde que solicitado pela contratada, a contar da data da apresentação da proposta, pela variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou outro que venha a substituí-lo.

14.10 – Da Gestão e fiscalização do Contrato

14.10.1 – A fiscalização, da prestação dos serviços, objeto do contrato será realizada pelos diretores das unidades, o fiscal técnico será a profissional Nutricionista responsável pelo setor de nutrição/SAP e o gestor do contrato será a Gerencia de Nutrição (GENUT/SAP).

14.10.1.1 – Os Fiscais do contrato deverão mensalmente atestar o quantitativo de refeições fornecidas para balizar a certificação da nota fiscal.

14.11 – Da Garantia Contratual

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

14.11.2 – A contratada prestará garantia de execução do contrato, nas modalidades previstas no art. 56 da Lei nº 8.666/93, com validade durante a execução do contrato.

14.12 - Da cláusula anticorrupção

14.12.1 - Nos termos da Instrução Normativa CGE/SEA nº 001 de 26/03/2020, as Partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

I - declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;



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

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

IV - declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa CGE/SEA nº 001 de 26/03/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

15 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

15.1 – O pagamento da presente licitação correrá a conta dos recursos consignados no orçamento do:

Órgão/Unidade Orçamentária	Ação	Natureza	Fonte
54096 – FUPESC	11043	33.90.39.41	01.00.000000

16 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Da Contratada:

- a) Efetuar a prestação do serviço, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos, responsabilizando-se pelo cumprimento de toda legislação e normativa aplicável à espécie;
- b) Reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o (s) serviço(s) em que se verifique danos em decorrência do transporte, instalação, bem como providenciar a sua imediata substituição;
- c) Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção à CONTRATANTE.
- d) Mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seus produtos, responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, e, que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação, instalação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- e) Manter, durante toda execução da relação contratual em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indenizar terceiros e /ou o Contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização por parte deste, pelos danos ou prejuízos a que der causa, por dolo ou culpa, assegurados a ampla defesa e o contraditório, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e à disposições legais vigentes;
- g) Submeter-se à fiscalização por parte do Contratante;
- h) Comprovar a prestação de garantia, por meio de uma das modalidades previstas no art. 56 da Lei n.º 8.666/93, correspondente a 3% (três por cento) do valor do contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da assinatura do contrato, para toda sua vigência.
- i) Cumprir todas as obrigações contidas no ANEXO II (Termo de Referência).
- j) Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador e comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e à Gerencia de Nutrição da CONTRATANTE, gestora do Contrato, sobre a notificação.
- k) Atender as legislações pertinentes (item “14” do Anexo II – Termo de Referência) para plena execução do SAN, bem como as demais normativas concernentes, e adequar-se às alterações, acréscimos ou substituições que os dispositivos venham a receber.
- l) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII, Artigo 7º, da Constituição Federal.



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

n) Cumprir e manter atualizada toda a documentação exigida, conforme item “13” (Anexo II – Termo de Referência).

o) Contratar os reeducandos colaboradores para atuar na função de distribuição de refeições nas unidades prisionais atendida, em atenção ao Anexo L e ao descrito neste Termo de Referência.

Da Contratante:

- a) Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada à prestação do serviço;
- b) Pagar à Contratada o preço ajustado, de acordo com a forma de pagamento estipulado no Edital de **Pregão Eletrônico N° 025/SAP/2022**.
- c) Rejeitar, no todo ou em parte, o (s) serviço (s) entregue (s) pela Contratada fora das especificações do EDITAL;
- d) Fiscalizar a execução do Contrato;
- e) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- f) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

17 – DO PAGAMENTO DAS DESPESAS

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

17.2 – O pagamento será:

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

17.2.1.1 – Realizado por intermédio do Banco do Brasil, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento e/ou prestação dos serviços, contados da data de entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA, com a apresentação dos os seguintes documentos:

- I – Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- II – Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
- III – Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
- IV – Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
- V – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

17.2.6 – Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a



atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

18 – DAS SANÇÕES:

18.1 – As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do Contrato estão sujeitas às seguintes sanções e penalidades estabelecidas no Edital, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009 e na Lei 8.666/1993, quais sejam:

I – Advertência - é a sanção escrita, emitida pela Administração, quando o contratado descumprir qualquer obrigação, ressalvado o disposto no § 3º do art. 11, do Decreto n.º 2.617, de 16.09.2001.

II – Multa - é a sanção pecuniária que será imposta à contratada pelo atraso injustificado na entrega ou execução do Contrato, de acordo com as seguintes alíquotas:

- a) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento);
- b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do Contrato por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente;
- c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do Contrato, exceto prazo de entrega.

III – Suspensão/impedimento - é a sanção que impossibilita a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir:

- a) Por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;
- b) Por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- c) Por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a assinar o Contrato;
- d) Por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial do Contrato;
- e) Por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
- f) Por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
- g) Por até 05 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o Contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do Contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
- h) Até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no artigo anterior.

IV – Declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração – SEA e permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 – Pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços eletrônicos www.portaldecompras.sc.gov.br, quando optar por efetuar o



download do edital como interessado ou e-lic.sc.gov.br, quando acessar o link do processo, selecionando painel de controle botão Esclarecimentos.

19.2 – Cópias e vistas obedecerão aos seguintes procedimentos:

19.2.1 – Cópia deste edital e seus anexos poderá ser obtida pelos interessados, no endereço eletrônico <http://www.sap.sc.gov.br/>, por intermédio do link “Licitações” ou no <http://portaldecompras.sc.gov.br/>, ou em <http://www.sea.sc.gov.br/>, por intermédio do link “SGPe” informando o nº do processo **SAP 7914/2022**.

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

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

19.5 – A licitante que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do Contrato que se fizerem necessários, por conveniência da contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sem direito a qualquer indenização.

19.6 – Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

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

19.8 – O presente edital e seus anexos poderão ser alterados, pela Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa (SAP), antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas Eletrônicas e Documentos Adicionais.

19.8.1 – Caso ocorram alterações neste edital, as mesmas serão disponibilizadas no site <http://www.sap.sc.gov.br/>, por intermédio do link “Licitações” ou no <http://portaldecompras.sc.gov.br/>, e ainda, enviadas aos interessados registrados.

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

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

Florianópolis/SC, da data de sua assinatura .

Leandro Antônio Soares de Lima

Secretário de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa



ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/SAP/2022
QUADRO QUANTITATIVO

Lote I – 1					
Item	Grupo/ Classe	Código	Produto - Características Mínimas	Unidade	Quantidade
1	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	Unidade	1.541
2	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos – Almoço (todos os dias)	Unidade	1.541
3	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos – Lanche da Tarde (todos os dias)	Unidade	1.541
4	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos – Jantar (todos os dias)	Unidade	1.541
5	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Reeducandos – Ceia (todos os dias)	Unidade	1.541
6	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Adolescentes – Desjejum (todos os dias)	Unidade	70
7	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Adolescentes – Almoço (todos os dias)	Unidade	70
8	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Adolescentes – Lanche da Tarde (todos os dias)	Unidade	70
9	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Adolescentes – Jantar (todos os dias)	Unidade	70
10	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Adolescentes – Ceia (todos os dias)	Unidade	70
11	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	Unidade	89
12	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas – Almoço (todos os dias)	Unidade	89
13	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas – Lanche da Tarde (todos os dias)	Unidade	89
14	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas – Jantar (todos os dias)	Unidade	89
15	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Plantonistas – Ceia (todos os dias)	Unidade	89
16	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Administrativos – Almoço (dias úteis)	Unidade	75
17	0203	50022-0-002	Serviço de Fornecimento de Refeições Fornecimento de Refeições Administrativos – Lanche da Tarde (dias úteis)	Unidade	75



ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/SAP/2022
TERMO DE REFERÊNCIA PARA TERCEIRIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS UNIDADES PRISIONAIS E SOCIOEDUCATIVA DE JOINVILLE

1. OBJETO

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

1.2. Os alimentos serão preparados nas cozinhas industriais situadas no **Presídio Feminino de Joinville** e no **CASE de Joinville**, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e de segurança alimentar e nutricional sejam plenamente atendidas, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação, adequadas à legislação vigente.

1.3. As áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) – cozinhas, padarias, almoxarifados e refeitórios – deverão ser adequadas pela CONTRATADA às normas sanitárias vigentes e providas de todos os equipamentos e utensílios necessários, em perfeitas condições de uso e em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições das unidades prisionais e socioeducativa atendidas.

2. EXECUÇÃO E PRAZOS

2.1. Os SAN da CONTRATADA deverão atender, concomitantemente, os adolescentes em conflito com a lei, os plantonistas e os administrativos do **CASE de Joinville**, bem como os reeducandos, os plantonistas e os administrativos do **Presídio Feminino de Joinville** e do **Presídio Regional de Joinville**.

2.2. A CONTRATADA deverá iniciar a execução dos serviços nas unidades prisionais e socioeducativa em até 15 (quinze) dias consecutivos após a assinatura do Contrato.

2.3. O prazo da vigência contratual será de 24 (vinte e quatro) meses.

3. LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços serão prestados nas unidades:

3.1.1. **Presídio Feminino de Joinville** e **Presídio Regional de Joinville**, ambas as unidades situadas na Rua 06 de Janeiro, s/n, bairro Paranaguamirim, Joinville/SC.

3.1.2. **CASE de Joinville**, sito na Estrada Geral do Dedo Grosso, s/n, bairro Vila Nova, Joinville/SC.

4. QUANTITATIVOS

4.1. Público Alvo

4.1.1. Atendimento aos comensais do Presídio Regional de Joinville, do Presídio Feminino de Joinville e do CASE de Joinville, distribuídos conforme tabelas abaixo.

4.1.2. Distribuição e número de comensais para DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR e CEIA:

PRESÍDIO REGIONAL DE JOINVILLE	
Número Médio de Comensais	Total / Dia
Reeducandos ¹	1.226
Plantonistas ²	21
Administrativos ²	10

PRESÍDIO FEMININO DE JOINVILLE	
Número Médio de Comensais	Total / Dia
Reeducandas ¹	315
Plantonistas ²	18



CASE DE JOINVILLE	
Número Médio de Comensais	Total / Dia
Adolescentes em conflito com a lei ³	70
Plantonistas ³	50
Administrativos ³	30
TOTAL:	1.775

¹ Quantitativos de reeducandos de acordo com o Ofício n.º 0009/2022/SUPERIN (pág. 55), acrescido de 10% (dez por cento) de margem de segurança.

² Quantitativos de plantonistas e administrativos de acordo com o Ofício n.º 0009/2022/SUPERIN (pág. 55).

³ Quantitativos de socioeducandos, plantonistas e administrativos conforme informações da direção da unidade socioeducativa (SAP 8434/2022; pág. 39).

4.1.3 Composição diária das refeições:

Grup o	Item	Refeições (atendimento)	Quantidad e Diária Estimada	Unitário de Referência da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado 365 dias
01	01	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	02	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	03	Reeducandos – Lanche da tarde (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	04	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	05	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
02	06	Adolescentes – Desjejum (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	07	Adolescentes – Almoço (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	08	Adolescentes – Lanche da tarde (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	09	Adolescentes – Jantar (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	10	Adolescentes – Ceia (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
03	11	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	12	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	13	Plantonistas – Lanche da tarde (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	14	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	15	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
04	16	Administrativos – Almoço (dias úteis)	75	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	17	Administrativos – Lanche da tarde (dias úteis)	75	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:				R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	

4.1.4. As tabelas acima representam a média diária de comensais das unidades que deverão ser atendidos pelos serviços da CONTRATADA.

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

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

4.1.6. Em decorrência da flutuação diária da população atendida, a CONTRATADA deverá coletar as informações sobre o número de refeições a serem servidas junto à chefia de segurança ou servidor designado de cada unidade atendida, até as 19 (dezenove) horas do dia que antecede ao fornecimento. Caso ocorra determinação para ingresso de reeducando(s) ou socioeducando(s) após o prazo



informado, deverá a respectiva chefia de segurança ou servidor designado informar a alteração no número de refeições até as 11 (onze) horas do dia do serviço para Almoço e até às 15 (quinze) horas para Jantar, Ceia e (seguinte) Desjejum, via e-mail, confirmando a solicitação junto ao SAN da CONTRATADA acerca do novo número de atendimentos no dia.

5. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1. A proposta deverá ser apresentada como valor **unitário diário de cada item (refeição)**, expresso em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais, conforme tabela do item “4.1.3. Composição diária das refeições”.

6. VISTORIA TÉCNICA

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

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

6.3. As empresas interessadas deverão agendar a vistoria técnica junto aos servidores responsáveis:

a) **Presídio Feminino de Joinville e Presídio Regional de Joinville**: Wellington dos Santos Lima. E-mail: presidiojoinville@deap.sc.gov.br. Telefone: (47) 3481-3916.

b) **CASE de Joinville**: Venício Pereira Machado Neto. E-mail: gestorcase05@gmail.com. Telefone: (47) 3481-2829.

6.3.1. O representante da LICITANTE, previamente à data da vistoria técnica, deverá encaminhar, via e-mail, ao respectivo servidor responsável, comprovante de vínculo empregatício com a empresa ou procuração para representá-la.

7. EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO DOS LICITANTES

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

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

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

7.2. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante de que disponibilizará, no mínimo, o quantitativo de profissional de nível superior em Nutrição exigido na Resolução CFN n.º 600/2018, para cada unidade, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição de Santa Catarina (CRN10).

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

7.4. Apresentação do registro da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da região onde está sediada.

7.5. Apresentação da Declaração de Vistoria Técnica ou da Dispensa de Vistoria Técnica (item “6”).

8. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO PELA CONTRATADA

8.1. Condições Gerais

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

8.1.1.1. Todas as atividades diárias relacionadas aos SAN desenvolvidas pela CONTRATADA deverão ser executadas, obrigatoriamente, no intervalo das 04 horas e 30 minutos às 22 horas.



- 8.1.1.2. Manter profissional técnico responsável (nutricionista/técnico de nutrição) nas unidades, desde o início da produção pela manhã até a finalização do jantar, cobrindo todo o período de produção e distribuição de refeições nas unidades, incluindo finais de semana e feriados.
- 8.1.2. Observar todos os procedimentos de higiene e segurança relacionados à manipulação, ao preparo dos gêneros alimentícios, à distribuição e ao transporte das refeições, em conformidade às normas da Vigilância Sanitária e de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis em âmbito nacional, estadual e municipal.
- 8.1.3. Oferecer cardápios específicos, sob responsabilização técnica do profissional de Nutrição da CONTRATADA, prevendo a inclusão de reeducandos, adolescentes em conflito com a lei, plantonistas e administrativos portadores de necessidades alimentares especiais, sem ônus adicional à CONTRATANTE.
- 8.1.3.1. Os cardápios com alimentação especial deverão, sempre que possível, ficar o mais próximo das preparações servidas a todos.
- 8.1.3.2. Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como em casos de gestantes, nutrizes, desnutrição, doença celíaca, diabetes, hipertensão arterial, intolerância à lactose, anemias e alergias comprovadamente de origem alimentar, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
- 8.1.3.3. Os casos específicos de necessidade alimentar especial devem ser comprovados com atestado de saúde/doença emitido por profissional médico ou nutricionista devidamente registrados nos seus respectivos conselhos de classe.
- 8.1.3.4. A CONTRATADA deverá incentivar o aleitamento materno às gestantes e lactantes, quando for o caso, conforme preconiza a Organização Mundial da Saúde, através de ações e projetos educativos, previamente discutidos e aprovados pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP.
- 8.1.3.5. Quando for o caso, a alimentação da primeira infância deverá estar em conformidade com a idade da criança atendida, assim como com suas necessidades e restrições alimentares, respeitando-se as quantidades, a qualidade e a consistência, conforme diretrizes e princípios estabelecidos, devendo ser composta por no mínimo 06 (seis) refeições diárias.
- 8.1.4. Oferecer cardápios específicos aos reeducandos, adolescentes em conflito com a lei, plantonistas e administrativos para as principais datas comemorativas brasileiras, prevendo a inclusão de preparações, alimentos e sobremesas característicos às festividades.
- 8.1.4.1. Ao critério das partes, outras datas festivas podem ser inseridas ao cardápio, além das seguintes obrigatórias: Natal, Ano Novo e Páscoa.
- 8.1.4.2. Os cardápios propostos deverão ser apresentados ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP com antecedência mínima de 20 (vinte) dias.
- 8.1.5. A CONTRATADA deverá oferecer cardápio específico somente para eventos oficiais nas unidades atendidas envolvendo reeducandos, adolescentes em conflito com a lei, plantonistas e administrativos, como nas finalizações/encerramentos de cursos/formaturas, bem como em eventuais cursos/treinamentos/capacitações, em regime de internato, ministrados pela Academia de Administração Prisional e Socioeducativa (ACAPS) que necessitem o fornecimento de refeições, além dos eventos festivos relacionados no item “8.1.4.”.
- 8.1.5.1. A CONTRATADA deverá ser informada com antecedência mínima de 10 (dez) dias pelo diretor da unidade quanto ao número de comensais e horário a ser realizado o evento.
- 8.1.5.2. Fica condicionado à disponibilidade de cotas de refeições no contrato.
- 8.1.6. A CONTRATADA deverá oferecer lanches aos policiais penais e agentes socioeducativos participantes de operações de revista realizadas nas unidades, devendo listar os nomes completos com matrícula dos participantes no evento e anexar ao Relatório de Comensais correspondente (**Anexo C**).
- 8.1.7. Preparar a alimentação com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com o Código Sanitário do Estado de Santa Catarina e as normas vigentes da Vigilância Sanitária, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão à CONTRATADA.
- 8.1.7.1. A qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos deverá respeitar as especificações mínimas elencadas no **Anexo N**.
- 8.1.8. Manter amostras (prova e contraprova) dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, nos locais onde foram preparados, em recipientes e temperatura apropriados, de acordo com as normas legais vigentes da Vigilância Sanitária.



8.1.9. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparação e distribuição dos alimentos, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

8.1.9.1. Manter profissional técnico responsável para supervisão contínua dos colaboradores durante todo o período de execução do serviço, inclusive nas atividades de distribuição das refeições dentro das unidades, incluindo finais de semana e feriados.

8.1.10. Manter formulários para registro de temperatura das refeições na saída dos SAN, e no momento de distribuição aos comensais.

8.1.10.1. A temperatura dos alimentos e preparações no momento da distribuição das refeições deve respeitar a Instrução Normativa DIVISA/SVS n.º 16, de 23/05/2017.

8.1.11. Disponibilizar todos os materiais necessários à prestação dos serviços, inclusive os descartáveis e os térmicos, de materiais adequados e aprovados pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP e pelos respectivos diretores das unidades, mediante registro acordado e assinado por ambas as partes.

8.1.12. Disponibilizar, em locais apropriados, a instalação de lavatórios com saboneteiras (sabonete líquidos e toalhas de papel descartáveis) para higiene das mãos dos manipuladores de alimentos (dentro das cozinhas) e dos plantonistas e administrativos (entrada dos refeitórios).

8.1.12.1 Os suportes de parede específicos para sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo estar acompanhados dos respectivos produtos.

8.1.13. Em caso de divergências na execução dos Cardápios Padrão, ou em qualquer caso de descumprimento contratual, o profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, o diretor da unidade ou servidor público designado, deverá efetivar a notificação da CONTRATADA constando os motivos e circunstâncias de descumprimento contratual, como procedimento prévio à penalização da empresa.

8.1.14. A CONTRATADA deverá realizar a reposição, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, da refeição entregue na unidade e considerada inadequada ao consumo, devendo esta nova refeição ofertada ter equivalência nutricional, ou superior, à descartada.

8.1.14.1. O profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, o diretor da unidade ou servidor público designado são responsáveis pela avaliação e legitimação da alimentação oferecida nos casos considerados inapropriados para consumo, devendo emitir notificação à CONTRATADA, informando a motivação, bem como requerendo a substituição imediata e adequada da alimentação imprópria.

8.2. Alimentação dos Reeducandos

8.2.1. A CONTRATADA deverá executar o **CARDÁPIO PADRÃO DOS REEDUCANDOS** elaborado pela Gerência de Nutrição (GENUT/SAP) para as unidades do Departamento de Polícia Penal (DPP/SAP) – **Anexos F e G** –, sendo vedadas alterações no Cardápio Padrão sem prévia autorização da profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou da GENUT/SAP, com exceção da Lista de Possíveis Substituições para Legumes e Verduras (**Anexo L**).

8.2.1.1. As alterações que se fizerem necessárias deverão ser apresentadas ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou à GENUT/SAP com antecedência mínima de 20 (vinte) dias.

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

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

8.2.4. Na adequação diária do Cardápio Padrão (**Anexo L**) deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e o hábito alimentar da região onde as unidades prisionais estão inseridas.

8.2.4.1. As opções de frutas do Cardápio Padrão dos reeducandos também poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde as unidades prisionais estão inseridas, desde que respeitados os *per capitás* estabelecidos no **Anexo G** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.

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



- 8.2.5.1. A critério do respectivo diretor da unidade, as refeições “lanche da tarde” e “ceia” poderão ser entregues aos reeducandos acompanhando as refeições “almoço” e “jantar”, respectivamente.
- 8.2.5.2. É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação dos serviços, como a logística de entregas das refeições e atendimento aos horários determinados para as unidades prisionais atendidas.
- 8.2.6. Os alimentos preparados e embalados prontos para consumo destinados aos reeducandos do Presídio Regional de Joinville são transportados da UAN do **Presídio Feminino de Joinville**, em veículo próprio da CONTRATADA, fechado e apropriado para o transporte de alimentos. O atendimento será mediante o fornecimento de refeições prontas, individuais e transportadas.
- 8.2.7. Todos os utensílios utilizados na alimentação dos reeducandos são providos pela CONTRATADA e devem ser previamente aprovados pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP e pelo respectivo diretor da unidade prisional.
- 8.2.7.1. Recomenda-se o uso de recipientes individuais plásticos transparentes com tampa para servir as refeições aos reeducandos, utilizando-se de caixas plásticas térmicas do tipo *hot box* para transporte de alimentos e manutenção da temperatura. Tal formatação auxilia na segurança, reduz o custo de materiais e otimiza a logística do SAN.
- 8.2.8. O porcionamento das refeições, realizado pela CONTRATADA nos locais de produção, deverá ser uniforme a todos os reeducandos, conforme *per capititas* alimentares estabelecidos no **Anexo G**, utilizando-se dos procedimentos de segurança e higiene adequados.
- 8.2.9. A CONTRATADA deverá adaptar-se às adequações e alterações do Cardápio Padrão, anualmente realizadas e definidas pela GENUT/SAP, em virtudes de necessidades supervenientes e interesses da SAP/SC e do DPP/SAP.

8.3. Alimentação dos Adolescentes em Conflito com a Lei

8.3.1 A CONTRATADA deverá executar o **CARDÁPIO PADRÃO DOS ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI** elaborado pela GENUT/SAP para as unidades do Departamento de Administração Socioeducativo (DEASE/SAP) – **Anexos H e I** –, sendo vedadas alterações no Cardápio Padrão sem prévia autorização da profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou da GENUT/SAP, com exceção da Lista de Possíveis Substituições para Legumes e Verduras (**Anexo L**).

- 8.3.1.1. As alterações que se fizerem necessárias deverão ser apresentadas ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou à GENUT/SAP com antecedência mínima de 20 (vinte) dias.
- 8.3.2. O Cardápio Padrão é elaborado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para População Brasileira/Ministério da Saúde, considerando o nicho populacional atendido.
- 8.3.3. A alimentação dos adolescentes deverá ser composta, obrigatoriamente, por **05 (cinco) refeições diárias**, sendo: DESJEJUM, ALMOÇO, CAFÉ DA TARDE, JANTAR e CEIA. Deve-se observar o fornecimento mínimo diário de calorias e a adequação de macro e micronutrientes conforme **Anexo E**.
- 8.3.4. Na adequação diária do Cardápio Padrão (**Anexo L**) deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e o hábito alimentar da região onde o CASE de Joinville está inserido.
- 8.3.4.1. As opções de frutas do Cardápio Padrão dos adolescentes também podem receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade socioeducativa está inserida, desde que respeitados os *per capititas* estabelecidos no **Anexo I** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.
- 8.3.5. Os horários das refeições são às 07h00min, 11h30min, 15h00min, 18h00min e 21h30min, podendo haver alterações a critério do diretor do CASE de Joinville, desde que respeite o intervalo mínimo obrigatório de três horas entre cada refeição.
- 8.3.5.1. É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação dos serviços, como a logística de entregas das refeições e atendimento aos horários determinados.
- 8.3.6. Todos os utensílios plásticos utilizados na alimentação dos adolescentes (recipientes individuais transparentes com tampa, caixas térmicas do tipo *hot box*, canecas e colheres) são providos pela CONTRATADA e devem ser previamente aprovados pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP e pelo diretor do CASE de Joinville.
- 8.3.7. A CONTRATADA deverá adaptar-se às adequações e alterações do Cardápio Padrão, anualmente realizadas e definidas pela GENUT/SAP, em virtudes de necessidades supervenientes e interesses da SAP/SC e do DEASE/SAP.



8.3.8. O porcionamento das refeições, realizado pela CONTRATADA no local de produção, deve ser uniforme a todos os socioeducandos, conforme *per capitais* alimentares relacionados no **Anexo I**, utilizando-se dos procedimentos de segurança e higiene adequados.

8.3.9. A CONTRATADA deve fornecer alimentação aos adolescentes que necessitarem ausentar-se da unidade socioeducativa atendida, permanecendo mais de 03 (três) horas em jejum, considerando-se para a contagem de tempo o horário da última refeição ofertada ao interno.

8.3.9.1. A alimentação deverá ser equivalente à refeição Lanche da Tarde (**Anexo H**), devendo ser porcionada individualmente e estar pronta para consumo, acondicionada em embalagem própria para transporte de alimentos. O porcionamento deverá respeitar os *per capitais* estabelecidos no **Anexo I**.

8.4. Alimentação dos Plantonistas e Administrativos

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

8.4.1.1. As alterações que se fizerem necessárias deverão ser apresentadas ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP ou à GENUT/SAP com antecedência mínima de 20 (vinte) dias.

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

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

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

8.4.5. Na adequação diária do Cardápio Padrão (**Anexo L**) deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e o hábito alimentar da região onde as unidades atendidas estão inseridas.

8.4.5.1. As opções de frutas do Cardápio Padrão também podem receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde as unidades atendidas estão inseridas, desde que respeitados os *per capitais* estabelecidos no **Anexo K** e a oferta semanal mínima de três opções diferenciadas.

8.4.6. Os horários das refeições deverão ser determinados pelo respectivo diretor da unidade atendida ficando restrito ao período das 07h00min às 21h00min.

8.4.7. Os alimentos preparados e embalados prontos para consumo destinados aos plantonistas e administrativos do **Presídio Regional de Joinville** serão transportados da UAN do **Presídio Feminino de Joinville**, em veículo próprio da CONTRATADA, fechado e apropriado para o transporte de alimentos. O atendimento será mediante o fornecimento de preparações prontas e transportadas.

8.4.8. Todos os utensílios utilizados na alimentação dos plantonistas e administrativos (pratos e copos de vidro transparentes e talheres em aço inox) deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA, assim como os materiais descartáveis necessários (como guardanapos).

8.4.9. A CONTRATADA deverá desenvolver rotineiramente (no mínimo 01 (uma) vez ao mês) ação educativa relacionada à Educação Alimentar para os plantonistas e administrativos nas unidades prisionais e socioeducativa atendidas através de projeto previamente discutido e aprovado pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP.

8.3.9.1. Realizar registro fotográfico da ação e elaborar lista de presença dos participantes, encaminhando ambos os documentos, via e-mail, ao profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP.

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

8.5. Quanto ao pessoal

8.5.1. Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento dos SAN, o cumprimento dos Cardápios Padrão estabelecidos e todas as atividades correlatas.

8.5.1.1 Manter profissional técnico responsável, nutricionista ou técnico em nutrição, durante todo o processo de produção e distribuição de refeições, no início da manhã até a finalização do jantar, incluindo finais de semana e feriados, em todas as unidades atendidas.



8.5.2. A equipe mínima em cada unidade atendida deverá ser composta, obrigatoriamente, por nutricionista(s), cozinheiro(s) e auxiliares de cozinha.

8.5.2.1. O número de profissionais Nutricionistas deverá atender à Resolução CFN n. 600/2018 ou norma que venha a substituir ou alterá-la.

8.5.2.2. O número de cozinheiros deverá atender a demanda diária de produção, sendo exigência mínima obrigatória 01 (um) profissional diariamente em cada unidade atendida (UAN).

8.5.2.2.1. A critério do diretor do Presídio Feminino de Joinville, a função de cozinheira poderá ser preenchida por reeducanda(s), desde que a(s) mesma(s) colaboradora(s) receba(m), previamente, cursos e capacitações técnicas específicas à área de atuação, como, por exemplo, cursos de culinária e liderança.

8.5.2.3. A função de auxiliar de cozinha deverá, obrigatoriamente, ser preenchida pelos respectivos reeducandos nas unidades prisionais atendidas, em atenção ao **Anexo O**.

8.5.2.3.1. Os auxiliares de cozinha deverão receber, no mínimo semestralmente, cursos/treinamentos/capacitações técnicos na área de UAN, como, por exemplo, de cortes de carnes, de confeitoria, de padaria, de saladas, entre outros.

8.5.2.4. A função de auxiliar/copeiro no refeitório dos servidores do CASE de Joinville poderá ser preenchida por adolescentes em conflito com a lei da unidade socioeducativa.

8.5.2.4.1. Os adolescentes deverão ter, no mínimo, 16 (dezesseis) anos completos para atuar no SAN da unidade socioeducativa.

8.5.2.4.2. As atividades remuneradas executadas pelos adolescentes ficam condicionadas à criação/funcionamento do Fundo Rotativo pela unidade socioeducativa.

8.5.2.5. Os colaboradores – cozinheiros e auxiliares – deverão ser devidamente remunerados, não sendo permitido salário menor que o mínimo nacional, mais uma cesta básica mensal que deverá ser entregue à pessoa de escolha do colaborador, que esteja regularmente cadastrado no setor de visitas da respectiva unidade.

8.5.2.6. A equipe poderá ser composta por outros profissionais, como motorista, estoquista, técnico de Nutrição, entre outros, a fim de atender às exigências deste Projeto Descritivo e Edital.

8.5.2.6.1. As funções listadas no item acima não poderão ser preenchidas pelos reeducandos/adolescentes, salvo autorização expressa da Direção da unidade atendida.

8.5.3. A remuneração e a cesta básica tratadas no item “8.5.2.5.” deverão, obrigatoriamente, ser fornecidas a todos os colaboradores envolvidos na execução das refeições, inclusive àqueles que trabalharem no porcionamento e distribuição das refeições e lavação/higienização.

8.5.3.1. Fará jus à cesta básica completa o colaborador que trabalhar, no mínimo, 15 (quinze) dias no mês de referência.

8.5.3.1.1. O prazo para retirada da cesta básica pela pessoa de escolha do colaborador será de até 15 (quinze) dias consecutivos. Após o prazo estabelecido a gestão da unidade poderá efetuar a doação da cesta básica nos termo no item “8.5.3.3.”

8.5.3.2. A cesta básica compor-se-á, no mínimo, pelos itens elencados no **Anexo M**.

8.5.3.3. Nos casos de impedimento de indicação de pessoa para retirada da cesta básica pelo colaborador, com autorização expressa deste, os alimentos poderão ser doados à Secretaria de Assistência Social do Município onde esteja situada a unidade doadora, para posterior distribuição a pessoas e Entidades carentes, lavrando-se termo de doação, condicionada a distribuição ao emprego dentro da própria instituição para realização de seus objetivos sociais.

8.5.3.3.1. A gestão da unidade poderá permitir ao colaborador que fez jus ao recebimento da cesta básica a retirada das mercadorias junto ao Serviço Social da Unidade no momento da saída temporária.

8.5.3.3.2. Não é permitido o consumo dos gêneros alimentícios recebidos na cesta básica pelos próprios colaboradores nas dependências das unidades.

8.5.3.3.3. Como opção alternativa, ainda, a gestão da respectiva unidade poderá priorizar a doação da cesta básica à família de reeducandos/adolescentes em maior vulnerabilidade social, diagnosticada pelo Serviço Social da própria unidade.

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

8.5.4. Para o regime de trabalho e demais disposições serão respeitadas a Lei de Execução Penal (Lei n.7210 de 11/07/1984) e a Legislação Federal e Estadual correlata, bem como se observará o **Anexo O**.

8.5.5. Não deverá haver graduação salarial entre os colaboradores dos SAN.



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

8.5.6.1. Todos os reeducandos/adolescentes e demais funcionários que atuarão nos SAN da CONTRATADA deverão receber Curso de Manipulação de Alimentos de acordo as normas da ANVISA.

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

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

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

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

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

8.5.9. Providenciar Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos, inclusive para os reeducandos/adolescentes colaboradores.

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

8.5.10.1. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica e em tempo que não prejudique a continuidade dos serviços, informando previamente a ficha de identificação deles ao respectivo diretor da unidade atendida, conforme o local de atuação.

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

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

8.5.13. Apresentar ao respectivo diretor da unidade atendida, antes do início da admissão dos funcionários e sempre que houver substituição de funcionários, a ficha de identificação para cada manipulador de alimentos, exceto dos reeducandos/adolescentes, com a seguinte documentação:

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

8.5.13.1. O respectivo diretor da unidade atendida poderá rejeitar ou solicitar a substituição de funcionários da CONTRATADA, cuja investigação social possa trazer riscos à segurança ou prejuízo à estabilidade da unidade.

8.6. Quanto aos gêneros alimentícios e insumos

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

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



8.6.2. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, adquirir a produção de hortaliças, legumes e verduras das unidades atendidas que possuírem plantações/cultivos, em valores pecuniários correspondentes aos praticados no CEASA/SC no mesmo mês de consumo.

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

8.6.3.1. Para fins de cálculo, considerar-se-á o resultado da aplicação de 30% (trinta por cento) sobre o quantitativo total (somatória em quilos) de todos os *per capitás* relacionados para hortifrúrtis (**Anexos G, I e K**).

8.6.3.2. Para obtenção do percentual mínimo obrigatório, poderá ser considerada a aquisição da produção de que trata o item “8.6.2.”, até o limite de 20% (vinte por cento), sendo os restantes 10% (dez por cento) advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações.

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

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

8.6.4.2 Não é permitida a instalação de fritadeira nos SAN.

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

8.6.6. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higiene pessoal, dos alimentos, dos utensílios e equipamentos e das instalações das áreas das UAN (inclusive para atendimento dos itens “8.7.4. e 8.7.5.”).

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

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

8.7. Quanto aos Utensílios, Equipamentos e Instalações

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

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

8.7.3. O fornecimento de materiais, em quantidades suficientes, engloba o abastecimento dos SAN das unidades com todos os utensílios utilizados na alimentação dos reeducandos/adolescentes (recipientes individuais plásticos transparentes com divisória e tampa, caixas plásticas do tipo hot box, colheres e canecas plásticas) e servidores (pratos e copos de vidro transparentes, talheres de aço inox e descartáveis).

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

8.7.4.1. A caixa d’água disponibilizada à UAN do CASE de Joinville possui capacidade de 20.000 (vinte mil) litros.

8.7.5. Efetuar, rotineiramente e sempre que necessário, a desratização e desinsetização para o controle de pragas das áreas das UAN (cozinhas/padarias/almoxarifados/refeitórios), de acordo com a RDC n. 216/2004 da ANVISA ou norma que venha a substituir ou alterá-la.

8.7.6. São de responsabilidades da CONTRATADA a lavação e a higienização dos utensílios utilizados pelos reeducandos, adolescentes em conflito com a lei, plantonistas e administrativos, bem como de todos os materiais e utensílios de cozinha. A lavação deve considerar a limpeza em água corrente.

8.7.6.1. A lavação e a higienização dos utensílios utilizados no Presídio Regional de Joinville poderão ser realizadas dentro da própria unidade prisional, em local próprio indicado pelo respectivo diretor.



8.7.6.1.1. Neste caso, a função de lavação e higienização deverá ser preenchida pelos reeducandos do Presídio Regional de Joinville, devidamente remunerados, mais uma cesta básica mensal, conforme item “8.5.2.4.” e demais itens correspondentes deste Projeto Básico.

8.7.6.1.2. O local indicado à lavação e higienização dos materiais deverá ser adequado, limpo e conservado pela CONTRATADA, em atenção às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, e provido de equipamentos, móveis e materiais de higiene necessários, considerando-se a reposição pela depreciação e ou consumo.

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

8.7.7.1. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, destinar os resíduos sólidos orgânicos ao pátio de compostagem da unidade atendida que possuí-lo, revertendo ao Fundo Rotativo os valores pecuniários correspondentes.

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

8.7.8. As UAN das unidades são compostas por:

8.7.8.1. Presídio Feminino de Joinville: cozinha única, padaria, almoxarifado e refeitório dos servidores.

8.7.8.2. Presídio Regional de Joinville: área de lavação/higienização e refeitório/copa dos servidores.

8.7.8.3. CASE de Joinville: cozinha única, padaria, almoxarifado e refeitório dos servidores.

8.8. Quanto à Distribuição das Refeições

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

8.8.2. Para os Plantonistas e Administrativos

8.8.2.1. A CONTRATADA disponibilizará mesas de refeitório e equipamentos térmicos do tipo *buffet* (aquecido e refrigerado) nos refeitórios das unidades prisionais e socioeducativa atendidas possibilitando o autoserviço dos plantonistas e administrativos.

8.8.2.1.1. As mesas de refeitórios, para atender os comensais das unidades prisionais e socioeducativas, devem ser disponibilizadas em quantidades suficientes e serem constituídas de materiais resistentes, íntegros e aprovados pela Vigilância Sanitária.

8.8.2.1.2. Deverá ser disponibilizado, em cada refeitório, no mínimo, 01 (um) balcão refrigerado tipo *buffet self-service* com 04 (quatro) cubas $\frac{1}{2}$ GN e 01 (um) balcão aquecido tipo *buffet self-service* com 06 (seis) cubas $\frac{1}{2}$ GN.

8.8.2.2. É responsabilidade da CONTRATADA desenvolver estratégias de efetivação dos serviços e a manutenção preventiva e corretiva dos refeitórios das unidades atendidas, adequando-os às normas sanitárias vigentes.

8.8.2.3. A CONTRATADA deverá dispor de água potável filtrada resfriada nos refeitórios dos plantonistas e administrativos, para consumo durante as refeições.

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

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

8.8.3. Para os Reeducandos e Adolescentes em Conflito com a Lei

8.8.3.1. A CONTRATADA deverá fornecer alimentação aos reeducandos e adolescentes em conflito com a lei com o uso de recipientes individuais plásticos transparentes com tampa, utilizando-se de caixas plásticas térmicas do tipo *hot box* para transporte de alimentos e manutenção da temperatura, transportando-as dentro das unidades atendidas em equipamentos adequados e adaptados à necessidade de cada local.

8.8.3.2. Os carros de transporte de marmitas nas dependências das unidades prisionais e socioeducativa devem conter o quantitativo de refeições igual à população de cada ala/galeria/casa e



serem adaptados à estrutura física de cada unidade, além de serem realizados de acordo com as normas e condições vigentes da Vigilância Sanitária, garantindo a distribuição em condições higiênico-sanitárias adequadas, mantendo suas características organolépticas íntegras e temperatura adequada.

8.8.3.3. Todos os utensílios utilizados na alimentação dos reeducandos e adolescentes em conflito com a lei devem ser adaptados às normas de segurança estabelecidas pela SAP/SC e aprovados pelo profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP e pelo respectivo diretor da unidade.

8.8.3.4. A CONTRATADA deverá dispor de garrafas/botijões térmicos para a distribuição do café e sucos naturais aos reeducandos e adolescentes nas unidades atendidas, conforme Cardápios Padrão, considerando a porção individual de:

- a) Café com leite: 150 ml de leite mais 150 ml de café;
- b) Sucos naturais: 300 ml.

8.8.3.4.1. O porcionamento do café e dos sucos dentro nas alas/galerias/casas será específico à necessidade da unidade, conforme as normas de segurança estabelecidas pelos respectivos diretores, podendo ser individual ou coletivo por cela/casa.

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

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

8.8.3.6. As saladas folhosas e cruas e as frutas devem ser porcionadas por cela/casa e estarem prontas para consumo, acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas próprias para alimentos e transportadas em caixas plásticas tipo *Hot Box* ou ainda porcionadas em marmitas térmicas plásticas. O porcionamento deverá respeitar os *per capitás* estabelecidos no **Anexo G e I**.

9. FISCAIS E GESTOR DO CONTRATO

9.1. Os fiscais do Contrato são os respectivos Diretores das unidades prisionais e socioeducativa.

9.2. O fiscal técnico do Contrato é a profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição/SAP.

9.3. A gestora do Contrato é a Gerência de Nutrição (GENUT/SAP).

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Atender e executar os serviços conforme previsto neste Termo de Referência.

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

10.3. Atender as legislações pertinentes (item “14”) para plena execução dos SAN, bem como as demais normativas concernentes, e adequar-se às alterações, acréscimos ou substituições que os dispositivos venham a receber.

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

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

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

10.7. Cumprir e manter atualizada toda a documentação exigida, conforme item “13”.

10.8. Contratar os reeducandos e os adolescentes em conflito com a lei para atuar para atuar na função de auxiliar de cozinha nos SAN das unidades prisionais, em atenção ao **Anexo O** e ao descrito neste Termo de Referência.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Supervisionar a qualidade dos serviços executados, amparado nas normas sanitárias e de Segurança Alimentar e Nutricional vigentes, bem como nas cláusulas especificadas neste Termo de Referência, por intermédio dos diretores das unidades atendidas, fiscais do Contrato, do Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e, subsidiariamente, da GENUT/SAP, gestora do Contrato.



11.2. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no contrato firmado entre as partes.

11.3. Fiscalizar o processamento (produção) e a distribuição das refeições, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações sobre seu andamento, por intermédio do respectivo diretor da unidade, fiscal do Contrato, do Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e, subsidiariamente, da GENUT/SAP, gestora do Contrato.

11.4. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

11.5. Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador. O respectivo diretor da unidade, fiscal do Contrato, ou o Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, deverão imediatamente comunicar à GENUT/SAP, gestora do Contrato, acerca da notificação.

11.6. A inspeção por parte da CONTRATANTE não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

12. DOCUMENTOS PARA CONTRATAÇÃO (PARA CADA UNIDADE ATENDIDA)

12.1. Deverá apresentar comprovação de contratação de profissional Nutricionista Responsável Técnico, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas de SC (CRN 10), em atenção à Resolução CFN n. 600/2018, no **momento da assinatura do Contrato**.

13. DOCUMENTOS APÓS A CONTRATAÇÃO (PARA CADA UNIDADE ATENDIDA)

13.1. **Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados**. Encaminhar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

13.2. **Alvará Sanitário dos SAN**. Encaminhar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **60 (sessenta) dias** após o início da vigência contratual.

13.3. Comprovantes de participação no **Curso de Manipulação de Alimentos** para todos os reeducandos e demais profissionais que atuam nos SAN, com nome completo e assinatura dos presentes. Encaminhar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar o Curso de Manipulação de Alimentos para todos os colaboradores previamente ao início do exercício profissional nos SAN, bem como mantê-los atualizados.

13.4. **Ficha de entrega de uniformes e EPIs**. Encaminhar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA manter as fichas de EPIs atualizadas, bem como fornecer, supervisionar e realizar a reposição dos EPIs sempre que necessário e requisitado por fiscalização, em quantidades compatíveis ao quadro funcional.

13.5. **Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos**, inclusive para os reeducandos com a função de distribuição das refeições. Encaminhar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

13.6. **Relatório de compras** no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Enviar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP **todos os meses durante a vigência do contrato**.

13.7. **Atestado/Laudo de desratização e desinsetização** (UAN, refeitórios e áreas de lavação e higienização), encaminhando-o ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de até **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

13.8. **Atestado/Laudo de higienização de caixa d'água**. Encaminhar ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.

13.9. **Relatórios de Comensais (Anexos A, B, C e D)**. Encaminhar ao respectivo diretor da unidade, **todos os meses durante a vigência do contrato**, juntamente com a nota fiscal correspondente para pagamento.

13.10. Elaboração e apresentação de **plano de gerenciamento de resíduos – PGR** –, com devida ART do profissional responsável pela elaboração do PGR, para todos os resíduos sólidos produzidos nos SAN. Encaminhar o PGR ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início da vigência contratual.



13.10.1. É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação da ação proposta, sendo devidamente comprovado através da elaboração e encaminhando de relatório trimestral ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, incluindo registros fotográficos e quantitativos e classificações dos resíduos gerados.

13.10.2. Em relação aos resíduos sólidos orgânicos, o PGR da CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, definir como destinação correta o Pátio de Compostagem da unidade atendida, quando possuir, conforme itens “8.7.7.1.” e “8.7.7.1.1.”.

13.10.2.1. Na ausência de Pátio de Compostagem, poderá a CONTRATADA encaminhar ao aterro sanitário através de empresa devidamente credenciada e licenciada ambientalmente, ou elaborar e apresentar projeto de reciclagem local desenvolvido em conjunto à GETED/SAP.

13.10.3. Quanto aos rejeitos, é obrigatória a destinação conforme preconiza a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

13.11. É de responsabilidade da CONTRATADA manter todos os documentos listados (itens “13.1” a “13.10”) sempre atualizados e de fácil acesso nos SAN das unidades atendidas.

14. LEGISLAÇÕES A SEREM CONSIDERADAS PELA CONTRATADA

14.1. Resolução CNPCP n. 3, de 05 de outubro de 2017.

14.2. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.

14.3. Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002.

14.4. Resolução RDC n.º 218, de 29 de julho de 2005.

14.5. Resolução Normativa n. 5/DIVS/SES, de 05 de setembro de 2016.

14.6. Portaria SVS/MS n. 326, de 30 de julho de 1997.

14.7. Decreto Estadual n. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

14.8. Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

14.9. Lei n. 12.305, Política Nacional de Resíduos Sólidos, de 2 de agosto de 2010.

14.10. Lei n. 8.069, ECA – Estatuto da Criança e do Adolescente, de 13 de julho de 1990, e legislação correlata.

14.11. Lei n. 12.594, SINASE – Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo, de 18 de janeiro de 2012.



ANEXO A – RELATÓRIO DE COMENSAIS / REEDUCANDOS

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

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



ANEXO B – RELATÓRIO DE COMENSAIS / ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI

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



ANEXO C – RELATÓRIO DE COMENSAIS / AGENTES PLANTONISTAS

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

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



ANEXO D – RELATÓRIO DE COMENSAIS / SERVIDORES ADMINISTRATIVOS

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

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



ANEXO E – RECOMENDAÇÕES ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Para a adequação do cardápio, obrigatoriamente, as recomendações nutricionais do indivíduo adulto para ingestão diária deverão ser respeitadas, conforme tabela abaixo, considerando-se o padrão mínimo de 2.000 calorias diárias (1):

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

(1) Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. Resolução CNPCP n.º 3, de 05 de outubro de 2017.

(2) RDA (*Recommended Dietary Allowances*): quantidade de nutrientes suficiente para atender às necessidades diárias da maioria dos indivíduos do mesmo sexo e estágio de vida (97 – 98%). Foram utilizados os valores estabelecidos para atender à necessidade de homens na faixa etária de 19 a 30 anos de idade.

(3) Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde, 2008.



ANEXO E – RECOMENDAÇÕES ALIMENTAR E NUTRICIONAL (continuação)

Para a adequação do cardápio, obrigatoriamente, as recomendações nutricionais do **adolescente** para ingestão diária deverão ser respeitadas, conforme tabela abaixo, considerando-se o padrão mínimo de 2.500 calorias diárias e o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde/2014:

Nutriente	Unidade	Valor	Referência
Carboidratos	% kcal	55-60	(1,2)
Açúcar livre	% carb. total	< 10	(1,2)
Proteínas	% kcal	15	(1)
Gorduras totais	% kcal	25-30	(1)
Gorduras saturadas	% gord. total	< 10	(1)
Fibra	g	38	(1)
Sódio	mg	≤ 1.500	(1)
Vitamina A	µg	630 homens 485 mulheres	(1)
Vitamina C	mg	63 homens 56 mulheres	(1)
Vitamina B12	µg	2	(1)
Ferro	mg	7,7 homens 7,9 mulheres	(1)
Fósforo	mg	1.055	(1)
Zinco	mg	8,5 homens 7,3 mulheres	(1)
Cálcio	mg	1.300	(1)

(1) RDA (*Recommended Dietary Allowances*): quantidade de nutrientes suficiente para atender às necessidades diárias da maioria dos indivíduos do mesmo sexo e estágio de vida (97 – 98%). Foram utilizados os valores estabelecidos para atender à necessidade de homens e mulheres na faixa etária de 14 a 18 anos de idade.

(2) Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde, 2008.



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

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

Observações: a) Acompanhamento para pães: margarina e doce de frutas, conforme per capitais estabelecidos no Anexo G e especificações mínimas estabelecidas no Anexo N. b) O “bolo”, previsto às quartas-feiras, deverá variar semanalmente o sabor entre: fubá, cenoura, de frutas, mesclado, etc.; e, quinzenalmente, obrigatoriamente, deverá ser sabor chocolate ou conter cobertura de chocolate.

**Gerência de Nutrição
Florianópolis/SC, 2022.**



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

GERÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

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

ALIMENTO	UNID	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
Abóbora	g			150				60
Batata inglesa	g	150			150	130		
Batata doce	g					150		
Beterraba	g	60			110			
Cenoura	g		60		40		60	50
Chuchu	g			60				50
Couve-flor	g							50
Mandioca ou aipim	g		150					
Pimentão verde	g			25				
Repolho	g					60		
Folhosos verdes	g	40	40	40	40	40	40	40
Couve manteiga/Acelga	g		30		40			
Banana	g	150		150	150		150	
Laranja	g				200			200
Maçã	g		150			150		
Carne bovina – Acém	g					100		100
Carne bovina – Paleta	g		100					
Carne suína – Paleta	g		40					100
Carne suína – Lombo	g			100				
Coxa de frango (sem osso)	g						100	
Sobrecoxa de frango (sem osso)	g	100						
Sassami de frango	g		40	100	100	100		
Steak de frango	g						100	
Linguiça calabresa	g		20					
Linguiça de pura carne suína	unid.	2						
Ovos de galinha	unid.				2			
Arroz parboilizado	g	600	600	600	600	600	600	600
Doce de frutas	g	14	7	7	7	7	7	7
Doce Sobremesa	g		40			40		
Farinha de mandioca (farofa)	g		100					130
Farinha de milho (polenta)	g						150	
Feijão preto (100 g grãos + 50 g caldo)	g	300	300	300	300	300	300	300
Leite de vaca	ml	150	150	150	150	150	150	150
Macarrão	g	130		130			130	
Margarina vegetal	g	7	14	7	7	14	7	7
Mortadela	Fatia							1
Pão doce	g			65			65	
Pão francês	g	150	150	100	100	150	100	150

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



ANEXO H – CARDÁPIO PADRÃO ELABORADO PELA GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO PARA ATENDER OS ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI

REFEIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
DESJEJUM	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Achocolatado Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Achocolatado Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Achocolatado Pães com acompanhamentos (margarina e doce)	Café com Leite Pães com acompanhamentos (margarina e doce)
ALMOÇO	Arroz e Feijão Sobrecoxa Assada Salada de Batata c/ Maionese de Leite Salada Verde	Arroz e Feijão Iscas Bovinas Acebolas Aipim Cozido Salada Verde Laranja	Arroz e Feijão Lombo Suíno Assado Abóbora Caramelada Salada Verde	Arroz e Feijão Sassami Empanado Purê de Batata Salada Verde Laranja	Arroz e Feijão Carne Assada de Panela Batata Doce Assada Salada Verde	Arroz e Feijão Frango Ensopado Polenta Cremosa Salada Verde Laranja	Arroz e Feijão Picadinho Bovino Legumes Grelhados Salada Verde
LANCHE DA TARDE	Suco Natural de Limão Sanduíche de Queijo e Mortadela	Café com Leite Bolo de Fubá	Suco Natural de Laranja X-Egg Doce (sobremesa)	Café com Leite Pão Doce com Farofa	Suco Natural de Limão Torta Salgada Doce (sobremesa)	Café com Leite Bolo Simples	Suco Natural de Abacaxi Bolo de Laranja
JANTAR	Arroz e Feijão Linguíça Assada Espaguete ao Alho e Óleo Beterraba Cozida	Arroz e Feijão Picadão Misto Farofa de Couve Cenoura Sauté	Arroz e Feijão Frango com Pimentão Macarrão com Temperos Verdes Chuchu Refogado	Arroz e Feijão Omelete Beterraba Cozida Salada de Acelga e Cenoura	Arroz e Feijão Estrogonofe de Frango Batata Rústica Salada de Repolho	Arroz e Feijão Steak de Frango Assado Espaguete ao Sugo Cenoura Cozida	Arroz e Feijão Paleta Suína Acebola Farofa Temperada Purê de Abóbora
CEIA	Bebida Láctea Biscoitos Doces Banana	Batido de Banana Pão com acompanhamento (queijo)	Bebida Láctea Pão Doce com Farofa Maçã	Batido de Banana Biscoitos Doces	Bebida Láctea Pão com acompanhamento (queijo) Maçã	Batido de Banana Pão Doce com Farofa	Bebida Láctea Biscoitos Salgados Maçã

Observações: a) Como acompanhamento para os pães, opta-se pela margarina e pelo doce de frutas, conforme per capitais estabelecidos no Anexo I e especificações mínimas estabelecidas no Anexo N. b) Pode-se variar a oferta dos pães em “pão/pães com acompanhamento”: integral, fatiado, caseiro, de trigo, francês. c) O “bolo” previsto às sextas-feiras deverá ser sabor chocolate ou conter cobertura de chocolate.

**Gerência de Nutrição
Florianópolis/SC, 2022.**



**ANEXO I – PER CAPITAS DIÁRIOS DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO – CARDÁPIO
PADRÃO DOS OS ADOLESCENTES EM CONFLITO COM A LEI**

ALIMENTO	UNID	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
Abóbora	g			150				60
Batata inglesa	g	150			150	130		
Batata doce	g					150		
Beterraba	g	60			110			
Cenoura	g		60		40		60	50
Chuchu	g			60				50
Couve-flor	g							50
Mandioca ou aipim	g		150					
Pimentão verde	g			25				
Repolho	g					60		
Folhosos verdes	g	40	40	40	40	40	40	40
Couve manteiga/Acelga	g		30		40			
Banana	g	150	150		150		150	
Laranja	g		200		200		200	
Maçã	g			150		150		150
Carne bovina – Acém	g					100		100
Carne bovina – Paleta	g		100					
Carne suína – Paleta	g		40					100
Carne suína – Lombo	g			100				
Coxa de frango (sem osso)	g						100	
Sobrecoxa de frango (sem osso)	g	100						
Sassami de frango	g		40	100	100	100		
Steak de frango	g						100	
Linguiça calabresa	g		20					
Linguiça de pura carne suína	unid.	2						
Ovos de galinha	unid.			1	2			
Arroz parboilizado	g	600	600	600	600	600	600	600
Bebida láctea	ml	250		250		250		250
Biscoitos doce/salgado	g	60			60			60
Doce de frutas	g	7	7	7	7	7	7	7
Doce (sobremesa)	g			40		40		
Farinha de mandioca (farofa)	g		100					130
Farinha de milho (polenta)	g						150	
Feijão preto (100 g grãos + 50 g caldo)	g	300	300	300	300	300	300	300
Leite de vaca	ml	150	600	150	600	150	600	150
Macarrão	g	130		130			130	
Margarina vegetal	g	7	7	7	7	7	7	7
Mortadela	Fatia	1						
Queijo	Fatia	1	1	1		1		
Pão doce	g			65	65		65	
Pão francês	g	150	150	100	100	150	100	150

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



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

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

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

**Gerência de Nutrição
Florianópolis/SC, 2022.**



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

ALIMENTO	UNID	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
Abóbora	g			150				60
Batata inglesa	g	150			150	130		
Batata doce	g					150		
Beterraba	g	60			110			
Cenoura	g		60		40		60	50
Chuchu	g			60				50
Couve flor	g							50
Mandioca ou aipim	g		150					
Pimentão verde	g			25				
Repolho	g					60		
Folhosos verdes	g	40	40	40	40	40	40	40
Couve manteiga/Acelga	g		30		40			
Banana	g	150			150			150
Laranja	g			200			200	
Maçã	g		150			150		
Carne bovina – Acém	g					100		100
Carne bovina – Paleta	g		100					
Carne suína – Paleta	g		40					100
Carne suína – Lombo	g			100				
Coxa de frango (sem osso)	g						100	
Sobrecoxa de frango (sem osso)	g	100						
Sassami de frango	g		40	100	100	100		
Steak de frango	g						100	
Linguiça calabresa	g		20					
Linguiça de pura carne suína	unid.	2						
Ovos de galinha	unid.			1	2			
Arroz parboilizado	g	600	600	600	600	600	600	600
Doce de frutas	g	14	7	7	7	7	7	7
Farinha de mandioca (farofa)	g		100					130
Farinha de milho (polenta)	g						150	
Feijão preto (100 g grãos + 50 g caldo)	g	300	300	300	300	300	300	300
Leite de vaca	ml	150	150	150	150	150	150	150
Macarrão	g	130		130			130	
Margarina vegetal	g	7	14	7	7	14	7	14
Queijo prato ou mussarela	Fatia	1						
Mortadela	Fatia	1		1				
Pão doce	g			65	65		65	
Pão francês (50 g cada)	g	200	150	150	150	150	100	150

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



ANEXO L – LISTA DE POSSÍVEIS SUBSTITUIÇÕES PARA LEGUMES E VERDURAS

Essas trocas podem ser feitas conforme aquisição dos gêneros alimentícios, sazonalidade ou outra necessidade, sendo as únicas trocas permitidas sem autorização prévia do profissional Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição das unidades ou da GENUT/SAP.

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

As opções de frutas dos Cardápios Padrão também poderão receber adequações quanto à sazonalidade e ao hábito alimentar da região onde a unidade prisional atendida está inserida, desde que respeitados os *per capitás* estabelecidos nos **Anexos G, I e K**.



ANEXO M – ESPECIFICAÇÃO DA CESTA BÁSICA

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

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

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



ANEXO N – ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Hortifrútis: firmes, frescos, tamanho médio a grande, íntegros, sem danos fisiológicos ou mecânicos, sem indícios de germinação, de 1^a qualidade, isentos de fungos, sujidades, parasitas e larvas, graus de maturação que permitam manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo.

Folhosos verdes (acelga, alfaces, couves, almeirão, mostarda, rúcula, radiche, agrião, espinafre, chicória e outros), de 1^a qualidade, frescos, íntegros, firmes, isentos de fungos, sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação que permita condições adequadas para consumo. É obrigatório o fornecimento mínimo diário de 02 (duas) variedades de folhosos na refeição Almoço, conforme Cardápios Padrão.

Temperos verdes (salsinha, cebolinha, manjericão, alfavaca, hortelã, alecrim, sálvia, orégano, tomilho, folha de louro e outros), de 1^a qualidade, frescos, íntegros, firmes, isentos de fungos, sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação que permita manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo.

Carnes bovinas, ACEM e PALETA (miolo da paleta, raquete e peixinho), dianteiro em postas inteiras desossadas limpas, com no máximo 10% de gordura, rotuladas pelo órgão competente, produtos inspecionados – S.I.E./SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Carnes suínas, PALETA e LOMBO, desossadas, postas inteiras, sem pele, limpas, rotuladas pelo órgão competente, produtos inspecionados – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Carnes de aves, SASSAMI (filé de peito), COXA e SOBRECOXA de frango, limpas, congeladas, rotuladas pelo órgão competente, produtos inspecionados – S.I.E. de SC ou S.I.F. Deve conter no máximo 2,0% (dois por cento) de soro na embalagem. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Empanado de frango (steak), mínimo de 100 g cada unidade, produto processado, temperado, pré cozido e congelado. Rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Fabricado conforme Instrução Normativa n.º 6, de 15/02/2001, Anexo III. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Linguiça de pura carne suína, íntegra, isenta de adulterações e misturas de outros derivados cárneos, com no máximo 10% de gordura, refrigerada produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Ovo de galinha, de 1^a qualidade, fresco, não resfriado, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades, tamanho grande, pesando no mínimo 50 g, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade e dados do fabricante visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

Achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Açúcar refinado, produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada, livre de parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor próprio, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem original do fabricante, contendo visivelmente estampado dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Arroz parboilizado, tipo 1, grãos inteiros, teor de umidade máxima de 15% (g/100g), livre de parasitas, cascas, pedras, detritos, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho. Deve conter visivelmente



estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Bebida láctea, fermentada a partir de cultivos de micro-organismos específicos ou adicionado de leite(s) fermentado(s). Elaborada a partir de leite integral e/ou reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, frutas em pedaços, polpas e/ou preparado à base de frutas, açúcar, espessante, estabilizante e acidulante. Consistência, cor, odor e sabor característicos. Não deve conter edulcorantes sintéticos ou artificiais. Sabores diversos, como, morango, salada de frutas, ameixa, abacaxi, pêssego, coco, etc.. Embalagem plástica, íntegra, vedada, atóxica e identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente, com prazo de validade, dados do fabricante, peso líquido e selo de inspeção sanitária visivelmente estampados. Deve possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária – S.I.E. de SC ou S.I.F. Não deve conter glúten. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo.

Biscoitos salgados e doces sortidos. Livres de parasitas, cascas, pedras, detritos, bolor e caruncho. Devem conter visivelmente estampado na embalagem dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e peso líquido.

Café torrado e moído, em pó, homogêneo, categoria do tipo SUPERIOR, constituído com predominância de grãos de café arábica. Embalagem contendo a identificação da categoria do café, lote, prazo de validade e demais informações de acordo com exigências legais vigentes que tratam das embalagens e rotulagens e, que atenda ao padrão de identidade e qualidade (com nota de qualidade global da bebida, igual ou maior que 6,0 (seis) pontos e demais condições estabelecidas de acordo com a legislação vigente. (Decreto Federal 27.173, de 14/09/1949, e Portaria INMETRO 157, de 19/08/2002), Portaria 377, de 26/04/1999, IN 8 de 11/06/2003 e, IN 16, de 24/05/2010 do MAPA, Resoluções: RDC 277, de 22/09/05, RDC 175, de 08/07/03, RDC 259/02, RDC 12, de 02/01/01, RDC 123, de 13/025/2004, RDC 259 de 20/09/2002, da ANVISA, e, Resoluções SAA-28, de 01/06/2007 e, SAA-30, de 22/06/2007).

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

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

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

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

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

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

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



Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ANEXO O – TERMO DE PARCERIA LABORAL

1- DO OBJETO

O presente Termo de Parceria Laboral tem por objeto a cooperação mútua entre o **Estado de Santa Catarina**, por meio da Secretaria de Administração Prisional (SAP) e a empresa XXXXXXXXXXXX, proporcionarem a oferta de atividade laboral interna remunerada e ressocialização aos reeducandos, com a disponibilidade de vagas previstas no **PRESÍDIO REGIONAL DE JOINVILLE** e no **PRESÍDIO FEMININO DE JOINVILLE** em atividades de **auxiliares de cozinha nos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN)** terceirizados.

2- DO FUNDAMENTO LEGAL

Este Termo de Parceria Laboral tem como fundamentação legal na Lei nº 7.210 de 11 de julho de 1984

- Lei de Execução Penal, consideradas as suas alterações posteriores, a Lei Complementar n.º 741 de 12 de junho de 2019, e a Lei Federal nº 8.666/93 no que couber.

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

3- DAS OBRIGAÇÕES

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

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

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

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

3.1.2 - As obrigações do **DPP/SAP** serão executadas pela **GETRAB**, conforme disposto a seguir:

3.1.2.1- Fiscalizar o correto ordenamento das atividades laborais;

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

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

3.1.3- As obrigações do FUNDO ROTATIVO serão executadas pelo Gestor do **FUNDO ROTATIVO DA PENITENCIÁRIA INDUSTRIAL DE JOINVILLE**, conforme disposto a seguir:

3.1.3.1- Administrar os recursos financeiros decorrentes deste Termo;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2.1- Realizar o pagamento de boleto oficial (DARE) referente a 100% (cem por cento) ou Depositar mensalmente até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, o pagamento referente a 25% (vinte e cinco por cento) da folha de pagamento mensal dos serviços executados pelos reeducandos, depositando-os de acordo com os procedimentos para depósito identificado, código do Órgão (identificador) n.º 54091 – **FUNDO ROTATIVO DA PENITENCIÁRIA INDUSTRIAL DE JOINVILLE**, agência n.º 3582-3, conta corrente n.º 911.200-6 do BANCO DO BRASIL e referente aos 75% (setenta e cinco por cento) dos reeducandos depositando-os de acordo com os procedimentos para depósito identificado na conta movimento do **PRESÍDIO REGIONAL DE JOIVILLE**, agência n.º 4221, conta corrente n.º 30631-2 do BANCO DO BRASIL;

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

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

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

3.2.4- Fornecer uniformes de trabalho aos presos;

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

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

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

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

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



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

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

4- DO TRABALHO DOS PRESOS

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

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

4.2- A cada 3 (três) dias de jornada normal trabalhados, o preso terá direito a um dia de remição da pena;

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

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

5- DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1- O prazo estabelecido para execução do Termo de Parceria Laboral será contado do início da vigência do **Contrato n.º XXX/SAP/2022**, referente ao **Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2022 (SAP XXXX/2022)** até a data do seu encerramento.

6- DA ALTERAÇÃO

6.1- O Termo de Parceria Laboral firmado poderá ter suas cláusulas alteradas através de Termo Aditivo, desde que durante o período de vigência do **Contrato n.º XXX/SAP/2022**, referente ao **Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2021 (SAP XXX/2022)**;

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

7- DAS PENALIDADES

7.1- A ocorrência de irregularidades que impliquem descumprimento de quaisquer cláusulas deste instrumento ou decorrentes de demandas judiciais poderá acarretar as sanções descritas no **Contrato n.º XXX/SAP/2022**, referente ao **Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2022 (SAP XXX/2022)**.

8- DA RESCISÃO

8.1- O presente Termo de Parceria Laboral será rescindido automaticamente mediante o término do prazo de vigência ou rescisão do **Contrato n.º XXX/SAP/2022**, referente ao **Pregão Eletrônico n.º XXX/SAP/2022 (SAP XXX/2022)**.

9- DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

9.4- Fazem parte integrante deste instrumento os documentos constantes do processo **SAP XXX/2022** respeitando o disposto no **Edital de Licitação n.º XXX/2022** e seus anexos, tendo plena validade entre as partes contratantes;

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

Florianópolis, na data da sua assinatura digital.



ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA (e-lic)

The screenshot shows a web-based procurement system interface. At the top, it displays the title 'PORTAL DE COMPRAS - AMBIENTE DE HOMOLOGAÇÃO - Windows Internet Explorer'. Below the title, there's a navigation bar with links for 'Arquivo', 'Negociação', and 'Ajuda'. The main content area shows two tables for bidding items:

#	Descrição	Marca	Modelo	Procedência	Valor da proposta (R\$)
1	Aparelho historico - diversos tipos de aço			Selecionar	<input type="text"/> Proposta do lote incompleto
2	Aparelho historico - diversos pratos decorativos em porcelana			Selecionar	<input type="text"/> Proposta do lote incompleto

On the right side of the screen, there's a sidebar titled 'Panel de controle' with various icons and links such as 'Início', 'Resumo do edital', 'Edital na íntegra e anexos', 'Relatório', 'Recursos', and 'Intendentes de recurso'.

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

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

a) Para o **LOTE**, o valor **unitário diário de cada ITEM (refeição)**, expresso em reais, com no máximo 2 (dois) algarismos decimais.



ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa,
_____, inscrita no CNPJ n.º
_____, com sede na _____
_____, número _____, complemento _____,
CEP _____, bairro _____, cidade de _____,
Estado de _____, telefone (____) _____, por intermédio de seu responsável
_____, documento n.º _____,
tipo _____, data de emissão ____/____/_____, realizou vistoria técnica no
_____, para fins do **Pregão Eletrônico n° 025/SAP/2022**.

Local e data,

Nome Servidor responsável
Matrícula:

Representante do Licitante
Nome e Assinatura



ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA

Para fins de participação em processo licitatório – Pregão Eletrônico nº **025/SAP/2022** que tem por objeto a , a empresa (denominação da empresa), CNPJ n.º....., com endereço, por seu representante (nome/cargo do representante), identidade n.º. /UF, DECLARA ter pleno conhecimento do objeto licitado bem como, das peculiaridades e dificuldades existentes para execução dos serviços/contrato. DECLARA ainda que possui informações necessárias para elaboração da proposta de preços, responsabilizando-se pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na visita/verificação dos locais de prestação dos serviços.

Florianópolis, de xxxxxxxxxxxxx de 2021.

NOME, CARGO E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ



ANEXO VI
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
INFORMAÇÕES DA EMPRESA PARA CONTRATAÇÃO

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Telefone: ()

E-Mail:

Banco:

Agência: dígito:

Conta: dígito:

Representante legal para assinatura Contrato/Nome:

CPF:

Documento de identidade:

Cargo/Função na empresa:

Telefone: () Celular: ()

E-mail:

Testemunha para assinatura contrato/Nome:

CPF:

Documento de identidade:

Cargo/Função na empresa:

Telefone: () Celular: ()

E-mail:

Importante:

A assinatura do contrato se dará de forma eletrônica, mediante uso de certificação digital ICP Brasil.
Para cadastro no Sistema de Gestão de Processos Eletrônicos (SPGE) acessar o link
<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/login>

Local e data,

NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA



ANEXO VII
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS DETALHADA/ATUALIZADA*

À

Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa

Lote	Item	Refeições (atendimento)	Quantida de Diária Estimada	Preço Unitário da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado 365 dias
01	001	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	002	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	003	Reeducandos – Lanche da Tarde (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	004	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	005	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	1.541	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	006	Adolescentes – Desjejum (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	007	Adolescentes – Almoço (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	008	Adolescentes – Lanche da Tarde (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	009	Adolescentes – Jantar (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	010	Adolescentes – Ceia (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	011	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	012	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	013	Plantonistas – Lanche da Tarde (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	014	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	015	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	89	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	016	Administrativos – Almoço (dias úteis)	75	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	017	Administrativos – Lanche da Tarde (dias úteis)	75	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:					R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

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

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

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



ANEXOVIII
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DE COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS UNITÁRIOS

À

Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa

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

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

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

(C) Devem estar inclusos os custos com equipamentos

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

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

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



ANEXO IX
PREGÃO ELETRÔNICO Nº025/SAP/2022
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS REFERENTES À SAÚDE E À
SEGURANÇA NO TRABALHO

Para atendimento ao disposto no letra “d” do item 10.4.4, do Edital de Pregão Eletrônico nº 025/SAP/2022, promovido pela Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa, a empresa , estabelecida na Rua, nº, Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências da Lei Estadual nº 16.003, de 25 de abril de 2017, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.694, de 23 de agosto de 2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere a saúde e segurança do trabalho. Declara ainda, que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando, assim solicitados pelo Contratante.

Local e data,

NOME, CARGO

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ



ANEXO X
PREGÃO ELETRÔNICO N°025/SAP/2022
DECLARAÇÃO SOBRE PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

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

I – têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

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

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

IV – têm ciência de que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

Local e data

Razão Social da empresa

Nome, cargo e assinatura CPF nº



Anexo XI
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

(denominação da empresa), CNPJ n.º , com endereço , por seu representante (nome/cargo do representante), identidade nº /UF, compromete-se a não divulgar ou transferir a terceiros, sob qualquer pretexto, bem como manter em absoluta CONFIDENCIALIDADE, a toda e qualquer informação, que a Secretaria de Estado de Administração Prisional e Socioeducativa transmitir a sua equipe técnica, prepostos, parceiros ou empregados, durante a execução dos trabalhos, objeto do edital de Pregão Eletrônico nº 025/SAP/2022, tomando para isso as providências cabíveis para a proteção das informações e dados técnicos confidenciais recebidos, bem como, seguir as normas e protocolos de operação e segurança da unidade prisional.

Florianópolis, xx de de 2022.

Assinatura

Nome:
Cargo/Função:
RG/Registro:
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ



ANEXO XII
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MODELO DA DECLARAÇÃO DOS SÓCIOS-PROPRIETÁRIOS

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

1. Sr(a)..... CPF nº

2. Sr(a) CPF nº

3.

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

**NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**



ANEXO XIII
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N° XX/SAP/2022
PREGÃO ELETRÔNICO N° 025/SAP/2022
SGPE SAP XXXX/20XX

Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinado a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinados ao Presídio Regional de Joinville, Presídio Feminino de Joinville e CASE de Joinville, que entre si celebram o Estado de Santa Catarina, por meio da Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa/Fundo Penitenciário do Estado de Santa Catarina e a empresa abaixo qualificada.

O ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA / FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA**, com sede na Rua Fúlvio Aducci, nº 1214, sala 06, Bairro Estreito, CEP 88.075-001, Florianópolis/SC, inscrito sob o CNPJ/MF nº 01.577.780/0001-08, neste ato representado por seu Secretário, Senhor Leandro Antônio Soares Lima, CPF nº 588.019.369-15, doravante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro lado à empresa xxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF nº xxxxxxxxxxxxxx, localizada na Rua xxxxxxxxxxxx, Bairro xxxxxxx, Cidade de xxxxxxxx, CEP xxxxxxxx, telefone (xx) xxxxxxxxxx, e-mail xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx representado pelo Senhor xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx CPF nºxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente instrumento de CONTRATO, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DO QUANTITATIVO ESTIMADO

1.1 - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição (SAN), destinada a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) destinados ao Presídio Regional de Joinville, Presídio Feminino de Joinville e CASE de Joinville, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo A e no edital do PE 025/SAP/2022.

1.1.1 - Prestação de serviço com manipulação e distribuição de alimentação, fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha), armazenamento, preparo, distribuição e transporte nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas.

1.2 – Do quantitativo estimado diário:

Item	Refeições (atendimento)	Quantitativo estimado diário
001	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	1.541
002	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	1.541
003	Reeducandos – Lanche da Tarde (todos os dias)	1.541
004	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	1.541
005	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	1.541
006	Adolescentes – Desjejum (todos os dias)	70
007	Adolescentes – Almoço (todos os dias)	70
008	Adolescentes – Lanche da Tarde (todos os dias)	70



009	Adolescentes – Jantar (todos os dias)	70
010	Adolescentes – Ceia (todos os dias)	70
011	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	89
012	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	89
013	Plantonistas – Lanche da Tarde (todos os dias)	89
014	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	89
015	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	89
011	Administrativos – Almoço (dias úteis)	75
012	Administrativos – Lanche da Tarde (dias úteis)	75

1.2.1 – A tabela acima representa a média diária de comensais para o **Presídio Regional de Joinville**, **Presídio Feminino de Joinville** e **CASE de Joinville** que deverão ser atendidos pelos serviços da CONTRATADA.

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

CLÁUSULA SEGUNDA – LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

2.1 – Os serviços serão prestados nas seguintes unidades prisionais:

- a) **Presídio Feminino de Joinville** e **Presídio Regional de Joinville**, ambas as unidades situadas na Rua 06 de Janeiro, s/n, bairro Paranaguamirim, Joinville/SC, CEP: 89050-287.
- b) **CASE de Joinville**, sito na Estrada Geral do Dedo Grosso, s/n, bairro Vila Nova, Joinville/SC, CEP: 89370-240.

2.2 – Os alimentos serão preparados na cozinha industrial situada nas unidades **indicadas no subitem 2.1**, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e de segurança alimentar e nutricional sejam plenamente atendidas, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação, adequadas à legislação vigente.

2.3 – As áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) – cozinhas, padarias, almoxarifados e refeitórios – deverão ser adequadas pela CONTRATADA às normas sanitárias vigentes e providas de todos os equipamentos e utensílios necessários, em perfeitas condições de uso e em quantidades suficientes para atender a demanda diária de refeições das unidades prisionais.

2.4 – Os SAN da CONTRATADA deverão atender, concomitantemente, os reeducandos, os agentes plantonistas e os servidores administrativos do **CASE de Joinville**, sito na **Estrada Geral do Dedo Grosso, s/n, bairro Vila Nova, Joinville/SC**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

3.1.1 – PRESÍDIO REGIONAL DE JOINVILLE

Grupo	Item	Refeições (atendimento)	Quantidade Diária Estimada	Preço Unitário da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado 365 dias
01	01	Reeducandos – Desjejum (todos os dias)	1.226	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	02	Reeducandos – Almoço (todos os dias)	1.226	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	03	Reeducandos – Lanche da tarde (todos os dias)	1.226	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	04	Reeducandos – Jantar (todos os dias)	1.22	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	05	Reeducandos – Ceia (todos os dias)	1.226	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
02	11	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	21	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	12	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	21	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	13	Plantonistas – Lanche da tarde (todos os dias)	21	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	14	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	21	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	15	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	21	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx



03	16 Administrativos – Almoço (dias úteis)	10	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	17 Administrativos – Lanche da tarde (dias úteis)	10	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:				R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

3.1.2 – PRESÍDIO FEMININO DE JOINVILLE

Grupo	Item	Refeições (atendimento)	Quantidade Diária Estimada	Preço Unitário da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado 365 dias
01	01	Reeducandas – Desjejum (todos os dias)	315	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	02	Reeducandas – Almoço (todos os dias)	315	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	03	Reeducandas – Lanche da tarde (todos os dias)	315	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	04	Reeducandas – Jantar (todos os dias)	315	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	05	Reeducandas – Ceia (todos os dias)	315	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
02	06	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	18	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	07	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	18	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	08	Plantonistas – Lanche da tarde (todos os dias)	18	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	09	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	18	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
03	10	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	18	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	11	Administrativos – Almoço (dias úteis)	35	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	12	Administrativos – Lanche da tarde (dias úteis)	35	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:				R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	

3.1.3 – CASE DE JOINVILLE

Grupo	Item	Refeições (atendimento)	Quantidade Diária Estimada	Preço Unitário da Refeição	Valor Total Diário Estimado	Valor Total Estimado 365 dias
01	01	Adolescentes – Desjejum (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	02	Adolescentes – Almoço (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	03	Adolescentes – Lanche da tarde (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	04	Adolescentes – Jantar (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	05	Adolescentes – Ceia (todos os dias)	70	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
02	06	Plantonistas – Desjejum (todos os dias)	50	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	07	Plantonistas – Almoço (todos os dias)	50	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	08	Plantonistas – Lanche da tarde (todos os dias)	50	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	09	Plantonistas – Jantar (todos os dias)	50	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
03	10	Plantonistas – Ceia (todos os dias)	50	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	11	Administrativos – Almoço (dias úteis)	30	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
	12	Administrativos – Lanche da tarde (dias úteis)	30	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx
Total Estimado:				R\$ xx,xx	R\$ xx,xx	

3.1.4 – Pelos serviços ora contratados, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor unitário previsto para cada refeição fornecida, de acordo com os preços devidamente registrados na Ata da sessão pública do Pregão Eletrônico nº 025/SAP/2022.

3.2 – O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento e/ou prestação dos serviços, contados da data de entrega e aceite, desde que comprovada à regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA, com a apresentação dos seguintes documentos:

- I – Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- II – Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;



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

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

V – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

3.2.2 – Dados bancários da Contratada: Banco: xxxx, Agência, e Conta Corrente com dígitos: xxxxxxxx

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

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

3.4 – A não apresentação dos documentos enunciados no subitem 3.2 implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

4.1 – O valor do Contrato poderá ser reajustado após cada 12 (doze) meses de vigência, desde que solicitado pela contratada, a contar da data da apresentação da proposta, pela variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou outro que venha a substituí-lo.

CLÁUSULA QUINTA – DO INÍCIO DOS SERVIÇOS E DO FATURAMENTO

5.1 – O prazo para início da execução do serviço será de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

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

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

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O pagamento do presente Contrato correrá a conta dos recursos consignados no orçamento abaixo:

Órgão/Unidade Orçamentária	Ação	Natureza	Fonte
54096 – FUPESC	11043	33.90.39	1.00.000000

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA CONTRATUAL

7.1 – A contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, por meio de uma das modalidades previstas no art. 56 da Lei n.º 8.666/93, correspondente a 3% (três por cento) do valor do contrato.



7.2 - No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, nas mesmas condições e parâmetros da contratação, evitando-se a interrupção da continuidade da cobertura pela garantia.

CLÁUSULA OITAVA – DIREITA DAS PARTES

8.1 – Os direitos das partes contraentes encontram-se inseridos na Lei Federal nº 8.666/93, Lei nº 8.078, e supletivamente na Lei nº 10.406/02.

CLÁUSULA NONA – RESPONSABILIDADES DAS PARTES

9.1 – Da Contratada:

- a) Efetuar a prestação do serviço, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos, responsabilizando-se pelo cumprimento de toda legislação e normativa aplicável à espécie;
- b) Reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o (s) serviço(s) em que se verifique danos em decorrência do transporte, instalação, bem como providenciar a sua imediata substituição;
- c) Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção à CONTRATANTE.
- d) Mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seus produtos, responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, e, que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação, instalação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- e) Manter, durante toda execução da relação contratual em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indenizar terceiros e /ou o Contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização por parte deste, pelos danos ou prejuízos a que der causa, por dolo ou culpa, assegurados a ampla defesa e o contraditório, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- g) Submeter-se à fiscalização por parte do Contratante;
- h) Cumprir todas as obrigações contidas no ANEXO II (Termo de Referência).
- i) Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador e comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e à Gerencia de Nutrição da CONTRATANTE, gestora do Contrato, sobre a notificação.
- j) Atender as legislações pertinentes (item “14” do Anexo II – Termo de Referência) para plena execução do SAN, bem como as demais normativas concernentes, e adequar-se às alterações, acréscimos ou substituições que os dispositivos venham a receber.
- l) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII, Artigo 7º, da Constituição Federal.
- m) Estar em dia com toda a documentação necessária ao desenvolvimento da função proposta e seguir rigorosamente as recomendações vigentes em âmbito federal, estadual e municipal.
- n) Cumprir e manter atualizada toda a documentação exigida, conforme item “13” (Anexo II – Termo de Referência).
- o) Contratar os reeducandos colaboradores para atuar na função de distribuição de refeições nas unidades prisionais atendida, em atenção ao Anexo L e ao descrito neste Termo de Referência.

9.2 – A Contratada deverá apresentar no ato da assinatura do Contrato:

- a) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Federal e para com a Dívida Ativa da União, mediante apresentação da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;



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

9.3 – A Contratada deverá apresentar os seguintes documentos APÓS a contratação devendo ser encaminhados ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP:

- a) Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.
- b) Alvará Sanitário das UAN, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da vigência contratual.
- c) Comprovantes de participação no Curso de Manipulação de Alimentos para todos os reeducandos e demais profissionais que atuarão nos SAN, com nome completo e assinatura dos presentes, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar o Curso de Manipulação de Alimentos para todos os colaboradores previamente ao início do exercício profissional nos SAN, bem como mantê-los atualizados.
- d) Ficha de entrega de uniformes e EPIs, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual. É de responsabilidade da CONTRATADA manter as fichas de EPIs atualizadas, bem como fornecer, supervisionar e realizar a reposição dos EPIs sempre que necessário e requisitado por fiscalização, em quantidades compatíveis ao quadro funcional.
- e) Atestado de Saúde específico para todos os Manipuladores de Alimentos, inclusive para os reeducandos com a função de distribuição das refeições, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.
- f) Relatório de compras no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Enviar todos os meses durante a vigência do contrato.
- g) Atestado/Laudo de desratização e desinsetização (cozinhas, padaria, almoxarifado, refeitórios e áreas de armazenamento e descarte de resíduos), no prazo máximo de até 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.
- h) Atestado/Laudo de higienização de caixa d'água, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.
- i) Relatórios de Comensais (Anexos A, B e C), encaminhar ao gestor, todos os meses durante a vigência do contrato, juntamente com a nota fiscal correspondente para pagamento.
- j) Elaboração e apresentação de plano de gerenciamento de resíduos – PGR –, com devida ART do profissional responsável pela elaboração do PGR, para todos os resíduos sólidos produzidos nos SAN. Encaminhar o PGR ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual.
- j.1) É de responsabilidade da CONTRATADA desenvolver e implementar estratégias para efetivação da ação proposta, sendo devidamente comprovado através da elaboração e encaminhando de relatório trimestral ao profissional responsável pelo Setor de Nutrição/SAP, incluindo registros fotográficos e quantitativos e classificações dos resíduos gerados.



j.2) Em relação aos resíduos sólidos orgânicos, o PGR da CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, definir como destinação correta o Pátio de Compostagem das unidades atendidas, quando possuir, conforme Anexo A, Termo de referência.

j.2.1) Na ausência de Pátio de Compostagem, poderá a CONTRATADA encaminhar ao aterro sanitário através de empresa devidamente credenciada e licenciada ambientalmente, ou elaborar e apresentar projeto de reciclagem local desenvolvido em conjunto à GETED/SAP.

j.3) Quanto aos rejeitos, é obrigatória a destinação conforme preconiza a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

k) É de responsabilidade da CONTRATADA manter todos os documentos acima sempre atualizados e de fácil acesso nos SAN das unidades prisionais atendidas.

9.4 – Da Contratante:

- a) Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada à prestação do serviço;
- b) Pagar à Contratada o preço ajustado, de acordo com a forma de pagamento estipulado no Edital de **Pregão Eletrônico N° 025/SAP/2022**;
- c) Rejeitar, no todo ou em parte, o (s) serviço (s) entregue (s) pela Contratada fora das especificações do EDITAL;
- d) Fiscalizar a execução do Contrato;
- e) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- f) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;
- g) Supervisionar a qualidade dos serviços executados, amparado nas normas sanitárias e de Segurança Alimentar e Nutricional vigentes, bem como nas cláusulas especificadas neste Termo de Referência, por intermédio dos diretores das unidades prisionais, fiscais do Contrato, do Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e, subsidiariamente, da GENUT/SAP, gestora do Contrato.
- h) Fiscalizar o processamento (produção) e a distribuição das refeições, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações sobre seu andamento, por intermédio do respectivo diretor da unidade prisional, fiscal do Contrato, do Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, e, subsidiariamente, da GENUT/SAP, gestora do Contrato.
- i) A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.
- j) Caso a CONTRATADA seja autuada por qualquer órgão de fiscalização municipal, estadual ou federal deverá providenciar a adequação exigida dentro do prazo estipulado pelo órgão fiscalizador. O respectivo diretor da unidade, fiscal do Contrato, ou o Setor de Nutrição/SAP, fiscal técnico do Contrato, deverão imediatamente comunicar à GENUT/SAP, gestora do Contrato, sobre a notificação.
- k) A inspeção por parte da CONTRATANTE não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

12.1 – A CONTRATANTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução do objeto deste Contrato.

12.2 - A fiscalização do contrato será efetivada pelos Diretores das unidades e o fiscal técnico do contrato será a profissional Nutricionista responsável pelo setor de Nutrição/SAP.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

11.1 – Nos termos da Instrução Normativa CGE/SEA nº 001 de 26/03/2020, as Partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

I - declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

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

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



IV - declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa CGE/SEA nº 001 de 26/03/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1 – As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do Contrato estão sujeitas às seguintes sanções e penalidades estabelecidas no Edital, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009 e na Lei 8.666/1993, quais sejam:

I – Advertência - é a sanção escrita, emitida pela Administração, quando o contratado descumprir qualquer obrigação, ressalvado o disposto no § 3º do art. 11, do Decreto n.º 2.617, de 16.09.2001.

II – Multa - é a sanção pecuniária que será imposta à contratada pelo atraso injustificado na entrega ou execução do Contrato, de acordo com as seguintes alíquotas:

- a) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento);
- b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do Contrato por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente;
- c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do Contrato, exceto prazo de entrega.

III – Suspensão/impedimento - é a sanção que impossibilita a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir:

- a) Por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;
- b) Por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- c) Por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a assinar o Contrato;
- d) Por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial do Contrato;
- e) Por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
- f) Por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
- g) Por até 05 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o Contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do Contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
- h) Até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no artigo anterior.

IV – Declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração – SEA e permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO



13.1 – A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:

13.1.1 – por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

13.1.2 – amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos serviços comprovadamente prestados;

13.1.3 – judicialmente, na forma da legislação vigente;

13.1.4 – a rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:

a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;

b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

13.2 – O presente contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

a) o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;

b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

c) a lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade do fornecimento nos prazos estipulados;

d) o atraso injustificado na entrega do serviço;

e) a paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;

f) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;

g) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

h) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

i) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

j) dissolução da sociedade ou o falecimento da CONTRATADA;

k) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

l) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

m) a supressão, por parte da CONTRATANTE, de serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93;

n) a suspensão de sua execução, por ordem escrita da CONTRATANTE, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

o) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE decorrentes de obras serviço ou fornecimentos, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;



p) a não liberação, por parte da CONTRATANTE, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

q) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

r) descumprimento do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93.

13.3 – Ficam reconhecidos, nos termos da Lei, os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO

14.1 – A alteração de qualquer das disposições estabelecidas neste termo de Contrato somente se reputará válida se tomadas expressamente em Instrumento Aditivo, que ao presente se aderirá, passando a dele fazer parte, ou pelo simples apostilamento conforme prevê o art.65 § 8º, da Lei nº 8.666/93, passando igualmente a fazer parte deste.

14.2 – A contratada fica obrigada a aceitar, nos termos do art. 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% do valor atualizado do Contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO

15.1 – O contrato terá vigência de 24 (vinte quatro) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante aditamento, conforme inciso II, artigo 57 da Lei nº 8.666/93.

15.2 – Na hipótese de não interesse pela prorrogação do contrato, a Contratada deverá comunicar expressamente à Contratante, com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias antes de atingido o termo final da vigência do ajuste a fim de evitar a descontinuidade dos serviços contratados.

15.2.1 – Comunicado o desinteresse por parte da Contratada, o contrato será mantido por 180 (cento e oitenta) dias para possibilitar a regular substituição da prestação dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO

16.1 – O presente contrato vincula-se ao Pregão Eletrônico N° 025/SAP/2022 e a proposta da CONTRATADA, nos termos da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

17.1 – Aplicam-se as disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes.

17.2 – Aplicam-se ainda as disposições da legislação correlata ao objeto desta contratação: Resolução CNPCP n. 3, de 05 de outubro de 2017; Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004; Resolução Normativa n. 5/DIVS/SES, de 05 de setembro de 2016; Portaria SVS/MS n. 326, de 30 de julho de 1997; Decreto Estadual n. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987; Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018; Lei n. 12.305, Política Nacional de Resíduos Sólidos, de 2 de agosto de 2010.

17.3 – Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº 8.666/93, recorrendo-se aos costumes e aos princípios gerais de direito.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

18.1 – A CONTRATADA se obriga a manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação apresentadas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA– DO FORO

19.1 – Fica eleito o foro da comarca de Florianópolis como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Termo de Contrato.

E por estarem justos e contratados, assinam digitalmente o presente, com as testemunhas.



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

Florianópolis, xx de xxxx de 2022.

CONTRATANTE

Leandro Antônio Soares Lima

Secretário de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa

CONTRATADA

Nome, cargo contratada

TESTEMUNHAS

Bruno Domingos Gabriel
Diretor de Administração e Finanças - SAP
Rosmari de Oliveira
Gerente de Licitações e Contratos – SAP

Falta testemunha da contratada



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

ANEXO A
CONTRATO Nº XXX/ SAP/2021

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA TERCEIRIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO DAS UNIDADES PRISIONAIS E SOCIOEDUCATIVA DE JOINVILLE - (ANEXO II deste
EDITAL PE25/SAP/2022)**



Assinaturas do documento



Código para verificação: **6060OLWB**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LEANDRO ANTÔNIO SOARES LIMA (CPF: 588.XXX.369-XX) em 17/03/2022 às 17:33:17

Emitido por: "SGP-e", emitido em 08/03/2019 - 17:37:21 e válido até 08/03/2119 - 17:37:21.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FQXzlwMTQwXzAwMDA3OTE0Xzc5NThfMjAyMi82MDYwT0xXQg==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAP 00007914/2022** e o código **6060OLWB** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.