**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 366/2016/SUPEL/RO**

# S

# U

# P

# E

# L

|  |
| --- |
| **AVISO:**  Recomendamos aos Licitantes a leitura atenta às condições/exigências expressas neste edital e seus anexos, notadamente quanto ao credenciamento, formulação das propostas de preços, e documentos de habilitação, objetivando uma perfeita participação no certame.  **Dúvidas: (69) 3216- 5139** |

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 366/2016/SUPEL/RO**

**PREÂMBULO:**

A **Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO**, através de seu (a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio, designada por força das disposições contidas na **Portaria nº 013 publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, edição do dia 30 de março de 2016,** torna público que se encontra autorizada a realização de licitação do **Processo Administrativo nº: 01.2101.01088-00/2015/SEJUS,** na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA,** sob o nº**: 366/2016/SUPEL/RO** do tipo **Menor Preço por Lote**, tendo por finalidade a **Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO,** conforme descrito neste edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/2002, com o Decreto Estadual nº. 12.205, de 02 de junho de 2006, e subsidiariamente, com a Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações, e, ainda, com o Decreto Estadual nº 15.643/2011 e a Lei Complementar nº 123/2006 e amplitude de legislação aplicável vigente, tendo como interessado a **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA – SEJUS,** cujaSessão Pública para Recebimento das Propostas dar-se-á emdata, horário e endereço eletrônico abaixo indicado:

**DATA: 27/07/2016.**

**HORÁRIO DE BRASÍLIA: 10h00min.**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br)**.**

**UASG SUPEL: 925373**

**VALOR ESTIMADO: R$ 428.412,23 (Quatrocentos e vinte e oito mil quatrocentos e doze reais e vinte e três centavos)**

**1 – DA AUTORIZAÇÃO E FORMALIZAÇÃO**

**1.1.** Esta Licitação encontra-se formalizada e autorizada através do Processo Administrativo n.° **01.2101.01088-00/2015/SEJUS** e destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo de que lhe são correlatos.

**1.2.** O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br).

**1.3.** A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico, cedido para uso através de Termo de Adesão ao Sistema de Serviços Gerais – SISG, conforme estabelecido no artigo 2º, §§ 4º e 5º do Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005.

**1.4.** Sempre será admitido que o presente Edital e seus anexos tenham sido cuidadosamente examinados pelas **LICITANTES**, não se isentando do fiel cumprimento de seu conteúdo, após a apresentação da proposta, devido à omissão ou negligência oriunda de alegação de desconhecimento, discordância de seus termos ou interpretação equivocada de quaisquer de seus itens, já que oportunizado o prévio esclarecimento, conforme disposto no item 4 deste Edital.

**1.5. Os horários mencionados neste Edital de Licitação referem-se ao horário oficial de Brasília-DF.**

**1.6.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo horário e local estabelecido no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro (a) em contrário.

2 – DO OBJETO E EXECUÇÃO

**2.1. DO OBJETO:**

2.1.1 Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO.

**2.2 DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSSIDADE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quantidade (12 meses)** |
| 01 | DESJEJUM | Unidade | 22.801 |
| 02 | ALMOÇO | Unidade | 22.642 |
| 03 | JANTAR | Unidade | 22.670 |
| 04 | LANCHE DA TARDE | Unidade | 3.751 |
| 05 | LANCHE DA NOITE | Unidade | 3.751 |

2.2.1 As quantidades estimadas para o desjejum, almoço e jantar foram calculadas através da identificação da média quantitativa de refeições consumidas no período de fevereiro/2015 á janeiro/2016;

2.2.2 A memória de cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais desta Secretaria.

2.2.3 O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta variação (para mais ou para menos) do número de internos e consequentemente no número de refeições a serem servidas.

**2.3. DESTINAÇÃO DO OBJETO:**

2.3.1 Alimentação para os reeducandos, adolescentes em conflito com a Lei e servidores plantonistas (que não recebem o auxílio alimentação) das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO.

2.3.2 A refeição do tipo lanche somente será destinada aos adolescentes em conflito com a Lei abrigados no Centro Socioeducativo de Alvorada do Oeste/RO, gestantes, lactantes e apenados que cumprem pena sob medidas de segurança, sendo, lanche da tarde e noite reservado aos adolescentes e lanche da noite aos demais.

**2.4. LOCAL DE ENTREGA:**

**2.4.1 Cadeia Pública de Alvorada do Oeste/RO -** Av. JK, n° 5338, Centro.

2.4.2 Centro Socioeducativo de Alvorada do Oeste/RO - Rua: Duque de Caxias, n° 5128, Centro.

**2.5. HORÁRIOS DE ENTREGA:**

2.5.1 Deverão ser fornecidas até 5 (cinco) refeições diárias por interno nas unidades relacionadas no item 7. As refeições serão fornecidas de segunda-feira a domingo, nos seguintes horários:

|  |  |
| --- | --- |
| **REFEIÇÃO** | **HORÁRIO DE ENTREGA** |
| DESJEJUM | Entre **06h15min** (seis horas e quinze minutos) e **06h45min** (seis horas e quarenta e cinco minutos); |
| ALMOÇO | Entre **11h15min** (onze horas e quinze minutos) e **11h45min** (onze horas e quarenta e cinco minutos); |
| JANTAR | Entre **17h15min** (dezessete horas e quinze minutos) e **17h45min** (dezessete horas e quarenta e cinco minutos). |
| LANCHE DA TARDE | Entre **15h00min** (quinze horas) e **15h45min** (quinze horas e quarenta e cinco minutos); |
| LANCHE DA NOITE | Entre **20h00min** (vinte horas) e **20h45min** (vinte horas e quarenta e cinco minutos); |

2.5.2 A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência).

**2.6 DO PRAZO PARA INÍCIO DO FORNECIMENTO**:

2.6.1 Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, o fornecedor deverá iniciar o fornecimento das refeições e comunicar à CONTRATANTE, 3 (três) dias antes do início do fornecimento, o endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, para fins de conhecimento e inspeções.

**2.7 VIGÊNCIA CONTRATUAL:**

2.7.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme estabelece o art. 57, II da Lei 8.666/93, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.

2.7.1.1. O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento.

2.7.2 A CONTRATADA se obriga, em até 90 (noventa dias) antes da data de vencimento do contrato, a manifestar-se por escrito à CONTRATANTE, quanto ao interesse ou desinteresse em uma possível prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto contratado, sua relevância para a ordem social e segurança pública, bem como o princípio da continuidade dos serviços públicos.

2.7.3 Ao final de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação contratual, o reajuste de preços terá por base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, obedecendo ao estabelecido na Instrução Normativa - IN 02/MPOG, de 30 de abril de 2008, e suas alterações.

**Observações:** Os subitens 2.7.1.1, 2.7.2 e 2.7.3 deste edital, foram INCLUÍDOS, conforme subitens 12.10, 12.11, 12,12 e 12.13 do Termo de referência.

**2.8 DO RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES:**

2.8.1 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se, no mínimo, a seguinte rotina:

* + 1. Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.

2.8.3 Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*.

* + 1. Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.

2.8.5 Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais.

2.8.6 A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a CONTRATADA, que terá um prazo de 01h:30min, para substituir as refeições recusadas.

2.8.7 Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição poderá se fazer por refeições já preparadas para o jantar.

2.8.8 Se ocorrer no jantar a CONTRATADA fornecerá lanche contendo: 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50 gr cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr); 01 fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr), uma fruta da época (mínimo 100 gr) e suco de fruta (mínimo 250ml).

2.8.9 A substituição das refeições em desacordo com as especificações, não exime a CONTRATADA das eventuais sanções cabíveis.

3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

3.1. Até 02 (dois) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, às 13h30min horas do último dia, qualquer cidadão e licitante poderá IMPUGNAR o instrumento convocatório deste PREGÃO ELETRÔNICO, conforme art. 18 § 1º e § 2º do Decreto Estadual nº. 12.205/06, devendo o licitante mencionar o número do pregão, o ano e o número do processo licitatório, manifestando-se preferencialmente através do e-mail celsupelro@gmail.com, ou protocolando, alternativamente, o documento circunstanciado junto a Comissão Especial de Licitação, na sede desta Superintendência (endereço constante do rodapé) no horário das 07 h:30min. às 13h:30min., de segunda a sexta-feira.

**3.1.1**. Caberá a Pregoeira, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração do Edital e/ou Assessoria Jurídica, **decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.**

3.1.2. A decisão da Pregoeira quanto à impugnação será informada em campo próprio do Sistema Eletrônico, ficando todos os Licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

**3.1.3**. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame.

4 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

4.1. Os pedidos de esclarecimentos, decorrentes de dúvidas na interpretação deste Edital e as informações adicionais que se fizerem necessárias à elaboração das propostas, deverão ser enviados à Pregoeira no prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, conforme art. 19 do Decreto Estadual nº. 12.205/06, às 13h30min horas do último dia, manifestando-se exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail celsupelro@gmail.com, devendo o licitante mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

4.2. As respostas às dúvidas formuladas, bem como as informações que se tornarem necessárias durante o período de elaboração das propostas, ou qualquer modificação introduzida no edital no mesmo período, serão encaminhadas em forma de adendos modificadores ou notas de esclarecimentos, às licitantes que tenham adquirido o Edital.

**4.2.1.** **ADENDO MODIFICADOR** é o documento emitido pela Administração, contendo informações que impliquem em alteração na formulação das propostas, sendo neste caso, publicado Aviso de Prorrogação da Sessão de Abertura, reabrindo o prazo inicialmente estabelecido, conforme determina o art. 20, do Decreto Estadual nº. 12.205/06.

* + 1. **NOTA DE ESCLARECIMENTO** é o documento emitido pela Administração, contendo informações meramente esclarecedoras, que não causem alteração na formulação das propostas, sem necessidade, portanto, de reabertura do prazo inicialmente estabelecido.
  1. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pela Pregoeira somente através do site **www.comprasnet.gov.br**, ficando todos os Licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações, e ainda, será divulgado pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, quando se tratar de adendo modificador.

1. **DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

**5.1.** A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no Presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará na sumária desclassificação da proponente.

**5.2. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, ressalvados os casos de participação de microempresa e de empresa de pequeno porte, no que concerne a regularidade fiscal bem como a descritiva técnica constante do Termo de Referência no Anexo I do presente Edital.**

**5.2.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital e nas demais cominações legais.**

**5.3. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO às empresas que:**

**5.3.1**. Atendam às condições deste EDITAL e seus Anexos, inclusive quanto à **documentação exigida para habilitação, constante do item 13 deste Edital;**

**5.4.** **Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:**

**5.4.1.** Que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, consórcios de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

**5.4.2.** Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Publica Direta ou Indireta, na esfera Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, pelo órgão que a praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

**5.4.2.1**. Para verificação das condições definidas no subitem 5.3.2, a Comissão Especial de Licitação, promoverá a consulta junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) no momento da abertura da sessão inaugural do certame.

**5.4.2.1.1.** Havendo registros de idoneidade, suspensão ou impedimento, a empresa não estará apta a participar do certame.

**5.4.3.** Estrangeiras que não funcionem no País.

**5.4.4. Empresas que apresentem- se constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;**

**5.4.4.1.** A vedação à participação de empresas interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que nas contratações de serviços e nas aquisições de pequenos vultos, não se torna interessante a participação de grandes empresas, sendo comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza.

**5.4.4.2.** Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 8.666/93, art. 33 e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, neste certame, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Junta-se as justificativas, o subitem 17 do Termo de Referência.

**5.5. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:**

**5.5.1.** Servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

**5.5.2.** É vedada a participação de servidor público na qualidade de diretor ou integrante de conselho da empresa licitante, bem como procurador/representante da empresa, em conformidade com o artigo 12 da Constituição Estadual c/c artigo 155 da Lei Complementar 68/92.

**5.5.3** Não será admitida nesta Licitação, a participação de empresas ou instituições distintas, através de um único representante.

**5.5.4** Não serão admitidas a subcontratação, as cessões ou transferências parciais ou totais do objeto deste certame.

1. **DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO:**

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

**6.2.** Uma Licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso uma Licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas de preços não serão levadas em consideração e serão rejeitadas pela Entidade de Licitação.

**6.2.1**. Para tais efeitos será sempre interpretado que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**6.3.** Não poderão participar deste processo licitatório nenhuma empresa, funcionários, ou instituição vinculada a Entidade de Licitação ou à Secretaria interessada.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS:

**7.1.** A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da Licitante e subseqüente encaminhamento da proposta de preços **DE MENOR PREÇO POR LOTE,** a partir da data da liberação do Edital no site **www.comprasnet.gov.br**, até o horário limite de início da Sessão Pública, ou seja, **até às 09h59min do dia 27/07/2016**, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento da proposta de preços. Durante este período a Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preços.

**7.1.1.** Após a divulgação do edital no endereço eletrônico **www.comprasnet.gov.br,** os licitantes deverão **REGISTRAR** suas propostas de preços, com a descrição completa do objeto ofertado, quantidade e preço, além do local e prazo de execução, no prazo disposto no *caput*, sob pena de desclassificação de sua proposta.

**7.1.1.1.** Caso haja limitação de caracteres do sistema que impeça que o licitante informe todos os dados solicitados acima, recomenda-se que inclua um RESUMO DO OBJETO, citando em resumo os subitens incluídos (se for o caso) e acrescentando os dizeres “CONFORME O EDITAL” e, neste caso, para fins de recebimento do objeto, será considerado o detalhamento citado no Instrumento Convocatório e subentendido pela Administração que o proponente tem pleno conhecimento e atesta ser os mesmos serviços que prestará na execução contratual, sob sua inteira responsabilidade.

**7.1.2.** As propostas registradas no endereço eletrônico **www.comprasnet.gov.br,** **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas. Em caso de identificação da licitante na proposta registrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pela Pregoeira.

**7.1.3.** A proposta inserida, seus lances, bem como a proposta impressa protocolada (caso solicitada) será considerada pela Administração com validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação e caso não seja expressa outra validade pelo licitante, será considerado com anuência intrínseca do proponente.

**7.2.** A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública, conforme estabelecido no item 6 deste Edital.

**7.3.** Incumbirá ao Licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante as sessões públicas do Pregão Eletrônico, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema e avisos emitidos pelo (a) Pregoeiro(a) através dele.

**7.4.** O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto ou quaisquer outras condições descritas **no sistema COMPRASNET e as especificações constantes no MODELO DE CARTA PROPOSTA e EDITAL**, prevalecerão às duas últimas.

**7.5.** Encerrada a etapa de lances, as licitantes convocadas nos termos do item 7.7 deste Edital deverão apresentar as propostas de preços de forma impressa ou digitalizada, em língua portuguesa, em 01 (uma) via, sem ressalva, rasuras, emendas ou entrelinhas, datada, rubricada, em todas as páginas e assinadas na última, pelo responsável ou procurador da licitante, contendo as condições exigidas nos subitens abaixo, sob pena de desclassificação.

**7.5.1.** Dados da Empresa: Razão Social e CNPJ, endereço completo, telefone, fax, endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG, e cargo na empresa; e ainda as informações bancárias (banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento);

**7.5.1.1.** Caso a licitante não seja convocada na forma do item 7.7 deste Edital, e seus documentos de habilitação não contemplem as informações bancárias e dadas do representante legal, o exigido no subitem 7.5.1 deverá ser apresentado à Contratante para fins de assinatura do termo Contratual;

**7.5.2**. Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

**7.5.3.** Local da entrega das refeições prontas, conforme item 2.4 do Edital;

**7.5.4.** Prazo de vigência do contrato, conforme item 2.7 do Edital, e seus subitens;

**7.5.5.** Descrição detalhada do objeto, conforme item 2.2 deste Edital;

**7.6.7.** Preço unitário e cálculo total de cada item, em algarismos arábicos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional (R$), com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no Termo de Referência (**Anexo I)** deste Edital;

**7.6.7.1**. No preço ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como: despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, os quais deverão ser demonstrados na Proposta de Preços (**Anexo III** do Edital).

**7.6.7.2.** Os licitantes deverão considerar no cálculo de suas propostas, quando aplicável, a carga efetiva líquida do ICMS[[1]](#footnote-1) vigente nas operações internas do Estado de Rondônia para os serviços, sob pena de, não o fazendo, terem suas propostas desclassificadas.

7.7. O cadastramento e posterior envio da proposta de preços e lances, bem como a concordância na fase de negociação, implicarão em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, vinculando o seu autor ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

**7.7.1 - A unidade requisitante PODERÁ a qualquer tempo, solicitar documentos complementares para melhor comprovação da especificação dos itens ofertados, sendo que para isso as empresas serão CONVOCADAS formalmente pelo sistema, previamente estabelecido prazo de 05 (cinco) dias úteis para o encaminhamento.**

**7.8. Na fase de Aceitação da Proposta, o(a) Pregoeiro(a) PODERÁ convocar a licitante do menor lance ou quantas achar necessário, obedecendo a ordem de classificação, para anexar, exclusivamente, em campo próprio do sistema COMPRASNET, sua proposta de preços, atualizada com o valor da última oferta, contendo as exigências do item 7.5 do Edital (e seus subitens), no prazo máximo de 120 (cento e vinte) minutos, sob pena de não aceitação de sua proposta, em caso de descumprimento.**

**7.8.1. Caso as licitantes, por motivos supervenientes, tenham dificuldades em anexar sua proposta no Sistema COMPRASNET, estas deverão justificar no campo citado as razões do impedimento, as quais serão analisadas pelo (a) Pregoeiro (a), que após o exame enviará mensagem pelo Sistema, informando se aceita ou não a justificativa apresentada. Em aceitando, a licitante deverá enviar sua proposta no prazo remanescente aos 120 (cento e vinte) minutos concedidos, para o e-mail:** [**celsupel@gmail.com**](mailto:celsupel@gmail.com)**, o qual poderá ser retransmitido aos interessados, desde que requerido à Pregoeiro (a) ou à Autoridade Superior (Superintendente da SUPEL/RO), através de e-mail OU AINDA, protocolá-la pessoalmente no prédio da SUPEL, no endereço constante do rodapé. A falta de justificativa ou a sua não aceitação, devidamente motivada por parte do (a) Pregoeiro (a), implicará na desclassificação da proposta.**

**7.8.2. Se no preenchimento da proposta, no próprio sistema, a licitante já cumprir com as especificações e teor solicitado para fins de aceitação, sob a exclusiva análise da Pregoeira, esta poderá ACEITÁ-LA diretamente, mediante confirmação registrada no Chat Mensagem do valor total da última oferta, procedendo aos devidos cálculos totais se necessário, sendo de responsabilidade do proponente manter a sua proposta ofertada no último lance, sujeitando-se às sanções aplicáveis, sendo dispensada a necessidade de envio do Anexo citado.**

7.9. Após a fase de recurso, caso solicitado, a licitante vencedora encaminhará o original da proposta de preços – contendo as exigências do item 7.5 e seus subitens, devidamente atualizada com a última oferta (correspondente ao valor negociado no Sistema ou aceito pelo Pregoeiro como preço(s) praticada(s) no mercado, conforme estabelece o inciso IV do art. 43 da Lei Federal nº. 8.666/93) – para a sede da Superintendência Estadual de Compras e Licitações, situada no endereço constante do rodapé, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis.

7.9.1. Caso a empresa envie o original da proposta de preços via “CORREIOS”, recomenda-se que se utilize dos serviços de “SEDEX” (para garantir a obediência do prazo), identificando o envelope com o número do Pregão Eletrônico (para que possa ser prontamente encaminhada à Pregoeiro(a) correspondente), conforme modelo abaixo:

|  |
| --- |
| À: SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES – SUPEL/RO |
| PREGÃO ELETRÔNICO **Nº: 366/2016/SUPEL/RO.** |
| *RAZÃO SOCIAL E Nº. DO CNPJ DA LICITANTE* |

7.9.2. Caso a empresa não seja solicitada, a Pregoeira confirmará sua adjudicação, a seu critério, tomando como fidedignas e verdadeiras as informações e a proposta inserida e validada pela assinatura eletrônica do proponente (senha eletrônica), nos termos do subitem 7.2 do Edital, tendo como base as declarações e a habilitação emitidas e anexadas aos autos, se todos os documentos forem suficientes para caracterizar a legalidade do ato.

7.10. O não envio da proposta de preços (se convocada) ou a não manutenção do último lance/proposta classificada, ensejará à licitante as sanções previstas neste Edital e nas Normas que regem este Pregão.

8 – DA SESSÃO PÚBLICA:

8.1. A partir das 10h00min. (horário de Brasília/DF) do dia 27/07/2016 e de conformidade com o estabelecido neste Edital, terá início a sessão pública do presente Pregão Eletrônico.

8.2. Ato contínuo, o (a) Pregoeiro (a) poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, o objeto ofertado pelas licitantes, inserido no campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO” do Sistema Eletrônico, confrontando suas características com as exigências do Edital, especialmente quanto ao atendimento do contido nos subitens 7.1.1 e 7.1.2.

8.3. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no *site* www.comprasnet.gov.br, conforme Edital.

8.4. Concluída a etapa de lances, o (a) Pregoeiro (a) poderá convocar as licitantes para cumprir com o disposto no item 7.5 deste Edital (e seus subitens).

**9 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES E CONVOCAÇÃO DAS ME/EPP:**

**9.1**. A abertura e o fechamento da fase dos lances “via Internet” será feita pelo Pregoeiro.

**9.2.** As Licitantes poderão oferecer lances menores e sucessivos, observado o horário fixado e as regras de sua aceitação.

**9.3.** A Licitante somente poderá oferecer lances inferiores ao último por ele ofertado e registrado no Sistema.

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

**9.5.** O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta aparentemente inexeqüível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade.

**9.6.** Sendo efetuado lance aparentemente inexeqüível, o Pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

**9.6.1.** A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

**9.6.2.** O proponente que encaminhar o lance com valor aparentemente inexeqüível durante o período de encerramento aleatório, e, não havendo tempo hábil, para exclusão e/ou reformulação do lance, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta **DESCLASSIFICADA** na fase de aceitabilidade;

**9.7.** Durante o transcurso da sessão pública, as Licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais Licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

**9.8.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às Licitantes para a recepção dos lances.

**9.8.1.** O Pregoeiro , quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**9.8.2.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação no site [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br)**.**

**9.9.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances de **01 (um) a 60 (sessenta) minutos**, determinados pelo Pregoeiro, de acordo com a comunicação às Licitantes, emitido pelo próprio Sistema Eletrônico. Decorrido o tempo de iminência, o item entrará no horário de encerramento aleatório do sistema, no máximo de **01 (um) a 30 (trinta) minutos** determinados pelo Sistema Eletrônico findo o qual o item estará automaticamente encerrado, não sendo mais possível reabri-lo.

**9.9.1.** Caso o Sistema não emita o aviso de fechamento iminente, o Pregoeiro se responsabilizará pelo aviso de encerramento às Licitantes observado o mesmo tempo de **01 (um) a 60 (sessenta)** **minutos.**

**9.10.** A desistência em apresentar lance implicará exclusão da Licitante da etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços.

9.11. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro verificará se há empate entre as Licitantes que declararam em campo próprio do sistema, que se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, e as demais Licitantes, conforme determina a Lei Complementar nº 123/2006.

**9.12. Fica assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar 123/2006, o qual ocorrerá de forma automática pelo Sistema.**

**9.13.** Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

**9.14.** Para efeito do disposto no **item 9.12**, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**9.14.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada como menor lance, situação em que será declarada vencedora da etapa de lances;

**9.14.2.** Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem **na hipótese do item 9.12**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**9.14.3.** Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, a convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

**9.14.4.** O disposto no **item 9.12** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**9.14.5.** Ocorrendo a situação prevista no **item 9.12**, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, sob pena preclusão.

**10 – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS:**

**10.1.** Concluída a análise das propostas e preços pelo setor requisitante ou/pelo Pregoeiro **PODERÁ** haver negociações de preços através do CHAT MENSAGEM do sistema comprasnet.

10.1.1. A Superintendência Estadual de Compras e Licitações, através do Pregoeiro ou do Superintendente, conforme seja o caso, poderá não aceitar e não adjudicar o item ou a proposta cujos preços sejam superiores ao estimado para a contratação, **apurado pela Gerência de Pesquisa e Análise de Preços da SUPEL/RO ou da SEJUS/RO.**

**10.2**. O Pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico através do “chat”, contraproposta diretamente à Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre a sua aceitação.

**10.2.1.** Serão realizadas, sem interrupções, tantas rodadas de negociação forem necessárias para obtenção do melhor preço para a administração através do **“chat mensagem”** do sistema, podendo o Pregoeiro determinar ao representante, prazo máximo de 15 (quinze) minutos para resposta do chat, sendo que este tempo poderá ser concedido quantas vezes for necessário ou até que se esgotem as ofertas por parte da Licitante.

**10.2.2**. O Representante que quando convocado no **“chat mensagem”** não se manifestar, ou não estiver logado no sistema, será automaticamente desclassificado, podendo o Pregoeiro convocar a empresa remanescente conforme ordem de classificação, se assim entender.

**10.3.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação aos valores aceitáveis para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das exigências contidas no item **7.2** e subitens, estando às propostas em conformidade será realizada a aceitação da proposta.

**10.4** A aceitação da proposta poderá ocorrer em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do Pregoeiro que comunicará às Licitantes através do sistema eletrônico;

**11 – DA ACEITAÇÃO, JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

**11.1.** O julgamento da Proposta de Preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho definidos no Edital.

11.2. Após o encerramento da etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) verificará se há empate entre as licitantes que declararam (em campo próprio do sistema) que se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, e as demais licitantes, procedendo como previsto nos itens 12.1 a 12.3 do Edital, conforme determina a Lei Complementar nº. 123/2006, também conforme o estabelecido no Decreto Estadual nº 15.643/2011.

**11.3.** Caso não ocorra o previsto acima, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços classificada em primeiro lugar quanto à aceitabilidade do objeto proposto e a compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação, apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO**.**

**11.3.1.** A Entidade Licitante poderá não aceitar e não adjudicar o item cujo preço total seja SUPERIOR ao mínimo estimado para a contratação, apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO, ou que esteja acima da meta financeira ou orçamentária estabelecida para o Pregão, motivada pelo(a) Pregoeiro(a), devendo os licitantes atentarem para o disposto nos subitens 10.1.1 e 10.1.2 deste Edital**.**

**11.4.** Cumpridas as etapas anteriores, o (a) Pregoeiro (a) verificará a habilitação do Licitante conforme disposições contidas no presente Edital.

**11.5.** Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se a licitante não aceitar negociação proposta no chat mensagem, ou ainda se a licitante desatender as exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subseqüente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, na ordem de classificação, observados os critérios de desempate estabelecidos no item 12.1, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**11.6.** Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o(a) Pregoeiro(a) declarará a(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) respectivo(s) item(ns), divulgando o resultado do julgamento das propostas comerciais.

**11.7.** Caso não haja lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor mínimo estimado para a contratação, observando-se o disposto nos subitens 10.1.1 e 10.1.2 deste Edital.

**11.8.** Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com o valor mínimo estimado para a contratação, observando-se o disposto nos subitens 10.1.1 e 10.1.2 deste Edital.

**12 – DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE CONFORME DECRETO ESTADUAL Nº 15.643/2011:**

**12.1.** Fica assegurado, como critério de desempate:

a) preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Decreto Estadual nº 15.643/2011 e da Lei Complementar 123/2006 e alterações, o qual ocorrerá de forma automática pelo Sistema;

b) Art. 3º, § 2º da Lei 8.666/93. c) Art. 45, §2º da Lei 8.666/93.

**12.2.** Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances.

**12.3.** Para efeito do disposto no item 12.1, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**12.3.1**. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será declarada vencedora da etapa de lances.

**12.3.2.** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na hipótese do item 12.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**12.3.3.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**12.3.4.** O disposto no item 12.1 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**12.3.5.** Ocorrendo a situação prevista no item 12.3, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena preclusão.

13 – DA HABILITAÇÃO:

13.1. A habilitação da Licitante será verificada por meio do SICAF e/ou do Cadastro da SUPEL, nos documentos por eles abrangidos, sendo informada e confirmada a Habilitação dos licitantes mediante informação no CHAT MENSAGEM.

**13.2.** Caso os documentos exigidos para habilitação **não estejam** contemplados no SICAF ou no Cadastro da SUPEL, ou não haja disponibilidade de realizar a consulta nos sítios emitentes das certidões vencidas e documentos eletrônicos, será exigido que o licitante anexe em campo próprio do Sistema COMPRASNET, a documentação de habilitação de maneira integral ou parcial, conforme a necessidade, no prazo máximo de 120 (cento e vinte) minutos, após a convocação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico.

**13.2.1 Os documentos de habilitação a serem anexados no sistema deverão ser preferencialmente encaminhados, em arquivo único (Excel, Word, Zip, Rar, doc., JPG ou PDF), conforme solicita o sistema, tendo em vista que o campo e momento de inserção são únicos.**

**13.2.2.** **Caso as licitantes, por motivos supervenientes, tenham dificuldades em anexar sua documentação de habilitação no Sistema COMPRASNET, estas deverão justificar no campo citado as razões do impedimento, as quais serão analisadas pelo (a) Pregoeiro (a), que após o exame enviará mensagem pelo Sistema, informando se aceita ou não a justificativa apresentada. Em aceitando, a licitante deverá enviar sua documentação de habilitação no prazo remanescente aos 120 (cento e vinte) minutos concedidos, para o e-mail:** [**celsupelro@gmail.com**](mailto:cel@supel.ro.gov.br) **ou protocolados fisicamente no endereço da SUPEL (constante do rodapé), o qual poderá ser retransmitido aos interessados, desde que requerido à Pregoeiro(a) ou à Autoridade Superior (Superintendente da SUPEL/RO), através de e-mail OU AINDA, protocolá-la pessoalmente no prédio da SUPEL, no endereço constante do rodapé. A falta de justificativa ou a sua não aceitação, devidamente motivada por parte do(a) Pregoeiro(a), implicará na inabilitação da licitante.**

13.3. Após a fase de recurso, a licitante vencedora encaminhará o original dos documentos de habilitação, CASO TENHA SIDO CONVOCADA NA FORMA DO SUBITEM ANTERIOR, INCLUSIVE aqueles vencidos no SICAF ou no Protocolo da SUPEL que não puderam ser emitidos e certificados e/ou autenticados eletronicamente (o que será informado pela Pregoeira através do CHAT MENSAGEM), para a sede da Superintendência Estadual de Compras e Licitações, situada no endereço constante do rodapé, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis.

13.3.1. Caso a empresa envie o original da Documentação de Habilitação via “CORREIOS”, recomenda-se que se utilize dos serviços de “SEDEX” (para garantir a obediência do prazo), identificando o envelope com o número do Pregão Eletrônico (para que possa ser prontamente encaminhada à Pregoeiro(a) correspondente), conforme modelo abaixo:

|  |
| --- |
| À: SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES – SUPEL/RO |
| PREGÃO ELETRÔNICO Nº: **366/2016/SUPEL/RO**. |
| *RAZÃO SOCIAL E Nº. DO CNPJ DA LICITANTE* |

13.3.2. Caso a empresa não seja solicitada, a Pregoeira confirmará sua adjudicação, a seu critério, tomando como fidedignas e verdadeiras as informações, declarações, documentos cadastrados no SICAF e na SUPEL, em conjunto com a proposta inserida e validada pela assinatura eletrônica do proponente (senha eletrônica), nos termos do subitem 7.8.2 do Edital, se todos os documentos forem suficientes para caracterizar a legalidade do ato.

13.3.3. O não envio dos documentos de habilitação (se convocada), tornará a proponente INABILITADA e poderá ensejar à licitante as sanções previstas neste Edital e nas Normas que regem este Pregão.

**13.4.** Para a habilitação, a licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar (ou manter atualizados, para consulta, conforme o caso, no SICAF, Cadastro da SUPEL e órgãos emitentes) os documentos devidos, atendendo ao especificado e no prazo de validade, **sob pena de inabilitação e sujeição às penalidades previstas neste Edital e nas Normas que regem este Pregão:**

**13.4.1. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA A QUALIFICAÇÃO JURÍDICA:**

1. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações; **Havendo consolidação do contrato social, apenas a última alteração devidamente registrado,** em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição da última administração.
2. No caso de sociedade civil, ato constitutivo e respectivas alterações, devidamente registrados, acompanhados de prova de investidura da Diretoria em exercício.
3. Registro Comercial, no caso de empresa individual.
4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
5. Decreto de Autorização – em se tratando de filial de sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**f)** Cédula de identidade dos sócios, ou do diretor, ou do proprietário da empresa, representante legalmente constituído da empresa.

13.4.1.1 Se a empresa se fez representar por procurador, faz-se necessário a apresentação da cópia de sua cédula de identidade e de outorga por instrumento publico ou particular, com menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para formular lances, negociar preços, receber intimações e notificações, desistir ou não de recursos, bem como praticar os demais atos pertinentes ao certame. Se a outorga se der por instrumento particular, esta deve vir acompanhada de cópia do ato de constituição da empresa ou do ato de investidura na direção da empresa.

13.4.1.2 Fazendo-se representar a Licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário, este deverá apresentar cópia de sua cédula de identidade e cópia do ato de constituição da empresa ou ato de investidura que habilitem como representante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**13.4.2 DAS DECLARAÇÕES (NO PRÓPRIO SISTEMA COMPRASNET):**

13.4.2.1 Declaração de que se compromete a informar a superveniência de fato impeditiva da sua habilitação, conforme regulamentação constante da IN/MARE nº. 02/2010, nos termos do § 2º do art. 32 da Lei 8666/93, observadas as penalidades cabíveis. Esta declaração deverá ser entregue de forma virtual, ou seja, o fornecedor no momento da elaboração e envio de proposta, preencherá em campo próprio do Sistema, a qual somente será visualizada pela Pregoeira na fase de habilitação;

13.4.2.2 Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, na forma do art. 27, inciso V, da Lei 8666/93, com a redação dada pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999. Esta declaração deverá ser entregue de forma virtual, ou seja, o fornecedor no momento da elaboração e envio de proposta, preencherá em campo próprio do Sistema, a qual somente será visualizada pela Pregoeira na fase de habilitação;

13.4.2.2.1 No ato da solicitação dos documentos de habilitação pela Pregoeira, é facultado à empresa participante, o encaminhamento das declarações, uma vez que as mesmas ficam **registradas no sistema COMPRASNET obrigatoriamente**, sendo que serão impressas posteriormente caso a Empresa habilitada sagrar-se vencedora do item/lote/certame.

**13.4.3 DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

13.4.3.1 **Atestado de Capacidade Técnica (declaração ou certidão)**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o desempenho da empresa LICITANTE em **fornecimento pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação,** podendo ser usado como modelo o **Anexo V - Modelo de Atestado de Capacidade Técnica** deste Edital (Art.30, II da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações);

13.4.3.1.1 O atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá ser apresentado com firma reconhecida em cartório.

1. Entende-se por **pertinente e compatível em características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o objeto executado no mesmo período), contemple a totalidade do objeto da presente aquisição.

b) Entende-se por **pertinente e compatível em quantidades e prazos,** os atestados que comprovem a experiência satisfatória na soma de todos os serviços, do (s) lote (s) os quais irá participar, atendendo a UM dos seguintes quantitativos (condições alternativas e NÃO CUMULATIVAS):

c) Atestados que comprovem **já ter executado, no mínimo, 40% do quantitativo anual do objeto desta licitação, executado no mesmo período** (percentual aplicado sobre a soma de todos os serviços especificados no lote) **dentro do prazo máximo de doze meses.** Será permitida a soma de Atestados desde que todos se refiram ao intervalo ininterrupto de doze meses; OU

d) Atestados que comprovem a **execução diária e contínua de, no mínimo, 40% do quantitativo do objeto desta licitação,** (percentual aplicado sobre a soma de todos os serviços especificados no lote) por, pelo menos, **sessenta dias ininterruptos.** Será permitida a soma de atestados desde que todos se refiram ao intervalo ininterrupto dos mesmos sessenta dias.

13.4.3.2 Declaração de que apresentará no ato da assinatura do contrato, comprovação de capacidade técnica-profissional, conforme disposto no Inc. I do §1º, do art. 30 da Lei Federal 8666/93, e posteriormente alterações, mediante demonstração de ter em seu quadro funcional na data prevista para a entrega da proposta, o profissional nutricionista, reconhecido pela entidade competente (Conselho Regional de Nutrição) através de registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo (Art.5º e art.6 º da Resolução 419 de 24 de Março de 2008).

13.4.3.3 Declaração de que a empresa dispõe de pessoal técnico (Portaria nº419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004-Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos e que disponibilizará veículos para atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente (Portaria 15 - Centro de Vigilância Sanitária, de 7 de novembro de 1991).

13.4.3.4 Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

13.4.3.5 Declaração de que apresentará na data prevista como termo inicial para a entrega das refeições, laudo da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do local onde serão produzidas as refeições, caso estas não sejam produzidas na sede da empresa.

13.4.3.6 Declaração de que apresentará no ato da assinatura do contrato relação nominal da equipe técnica (nível superior) e quantitativo da equipe de produção a ser disponibilizado para execução do contrato.

13.4.3.7 Declaração de Vistoria, (facultativa), de acordo com o item 17 do termo de referência (ANEXO I) do Edital.

13.4.3.8 Registro/Inscrição da empresa, bem como, de seus responsáveis técnicos, junto à entidade profissional competente.

13.4.3.9 A Administração, por meio da Comissão ou servidor (es) designado(s), poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações acima, prestadas pela empresa licitante.

**13.4.4.**  **DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

a) Prova de Certidão de regularidade com a **Fazenda Nacional**, efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) inclusive os créditos tributários relativos às **contribuições sociais** previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei Nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU (Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União CND ou CPEND);

b) **Certidão de Regularidade Perante a Fazenda Estadual**, expedida na sede ou domicílio da Licitante;

c) **Certidão de Regularidade Perante a Fazenda Municipal**, expedida na sede ou domicílio da Licitante;

d) **Certificado de Regularidade do FGTS**;

e) **Certidão de Regularidade Trabalhistas – CNDT** (Lei Federal n.º 12.440/2011, de 07/07/2011). Esta certidão poderá ser emitida gratuitamente nas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho, do Conselho Superior da Justiça do Trabalho e dos Tribunais Regionais do Trabalho, mediante indicação do CPF ou CNPJ do interessado;

f) **Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

**13.4.4.1** Essas certidões poderão ser substituídas pelo **SICAF, caso estejam dentro do prazo de validade,** e pelo **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL DA SUPEL – CRC,** também serão aceitas certidões de regularidade fiscal **POSITIVAS COM EFEITOS DE NEGATIVAS.**

**13.4.5** **DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA ­FINANCEIRA:**

13.4.5.1 Balanço Patrimonial, **referente ao ultimo exercício social já exigível na forma da lei**, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que ao Pregoeiro (a), possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social Integralizado (licitantes constituídas a menos de um ano), **de no mínimo 5% (cinco por cento) do estimado para o lote**;

13.4.5.1.1 **O Balanço Patrimonial, que trata o subitem 13.4.5.1, deverá ser referente ao exercício de 2015.**

13.4.5.1.2 Quando autenticado, a empresa deverá apresentar junto com o Balanço Patrimonial a cópia do Termo de Abertura do Livro Diário com a autenticação da Junta Comercial. Quando registrado, a empresa deverá apresentar o Balanço Patrimonial com o registro do arquivamento da Junta Comercial.

13.4.5.1.3 Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a) Sociedades regidas pela Lei n° 6.404/76 (Sociedades anônimas):

a.1. Publicados em Diário Oficial; e

a.2. Publicados em jornal de grande circulação; e

a.3. Por fotocópia registrada ou autenticada na junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

b) Sociedade por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

b.1) Por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

13.4.5.2 Pra efeito de verificação do capital social será considerado a soma integral do lote a ser licitado.

13.4.5.3 O vencimento do Balanço Patrimonial (subitem 8.1.4.1) deverá estar no prazo de validade, nos termos do Código Civil Brasileiro e [Instrução Normativa RFB nº 787/07](http://www.normaslegais.com.br/legislacao/insrf777_2007.htm), [Lei 6.404/1976](http://www.normaslegais.com.br/legislacao/contabil/lei6404_1976.htm).

13.4.5.4 Certidão (ões) negativa (a) de recuperação judicial expedida(s) pelo(s) distribuidor (es) de sua sede, expedida nos últimos 30 (trinta) dias - Lei n° 11.101/05 (falência e concordatas);

13.4.5.5 As certidões acima mencionadas, serão admitidas comprovação também por meio de “certidão positiva, com efeito, de negativa” diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

13.4.5.6 As certidões e/ou documentos acima mencionadas, que não indicarem prazo de validade, só serão aceitas pelo Pregoeiro, se emitidas nos últimos 60 (sessenta) dias corridos, com exceção das exigidas nos subitem 13.4.3, alínea “a” e “b” e 13.4.2 (Atestados e Declarações de qualificação técnica).

**13.5** Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

**13.6** Em nome da licitante com o n° do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:

1. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e;
2. Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

**13.6.1** No caso das alíneas anteriores, serão dispensados da filial aqueles documentos que, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e vice-versa.

**13.6.2** Caso a licitante pretenda efetuar o fornecimento do objeto desta licitação por intermédio de outro estabelecimento, matriz ou filial, conforme o caso, deverá comprovar também que este atende a todas as exigências habilitatórias.

**13.7.** Os documentos necessários à habilitação convocados conforme item 13 deverá ser apresentado em original, cópia autenticada por cartório competente ou por servidores da SUPEL.

**13.7.1** – Para aceitação das certidões emitidas via internet, as mesmas estarão sujeitos a autenticidade nos respectivos endereços eletrônicos.

**13.8.** Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

**13.9.** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata, em conformidade com o disposto no art.4º do Decreto Estadual nº 15.643/2011 e art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006.

**13.10.** As microempresas e empresas de pequeno porte[[2]](#footnote-2) deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (Dec. Est. 15.643/2011, art. 4º e LC 123/06, art.43).

**13.10.1.** **Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (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 SUPEL, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**13.10.2**. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 13.10.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à SUPEL convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata, ou revogar a licitação.

**13.11**. Se a empresa se fizer representar por procurador, faz-se necessário a apresentação da cópia de sua cédula de identidade e de outorga por instrumento público ou particular, com menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para formular lances, negociar preços, receber intimações e notificações, desistir ou não de recursos, bem como praticar os demais atos pertinentes ao certame. Se a outorga se der por instrumento particular ou o instrumento público que não indique expressamente os poderes outorgados por Sócio-Administrador, esta deve vir acompanhada de cópia do ato de constituição da empresa ou do ato de investidura na direção da empresa.

**13.12.** Fazendo-se representar a licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário, este deverá apresentar cópia de sua cédula de identidade e cópia do ato de constituição da empresa ou ato de investidura que habilitem como representante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**13.13.** Se a documentação de habilitação não for aceitável (não estiver completa, correta ou contrariar qualquer dispositivo do Edital), a Pregoeira considerará o proponente inabilitado e examinará a proposta ou o lance subseqüente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, observados o **estabelecido no item 12.1**, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda este Edital, consoante à habilitação da proponente, divulgando-o **HABILITADO** e oportunizandoo prazo recursal.

**13.13.1.** A habilitação da licitante poderá ocorrer em momento ou data posterior a sessão de lances, a critério da Pregoeira, que comunicará as licitantes através do sistema eletrônico.

**13.14.** A Pregoeira reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento ou confirmação expressa das informações via CHAT MENSAGEM, email ou qualquer outro meio eficiente diligencial, sempre que houver dúvida e julgar necessário.

**13.15. Uma vez convocada, a licitante, obrigatoriamente, deverá atender a todas as exigências de habilitação. Caso a Licitante deixar de atender a convocação ou a quaisquer das exigências, a mesma será INABILITADA, bem como será, AUTOMATICAMENTE.**

**13.16. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRASNET, DESDE QUE ATENDIDA A TODAS AS EXIGÊNCIAS, TERÁ EFEITO PARA TODOS OS ITENS, A QUAL A EMPRESA ENCONTRA-SE PARTICIPANDO, INCLUSIVE PARA OS DEMAIS ITENS, POSTERIORMENTE NEGOCIADOS, no mesmo certame, quando for o caso.**

**13.17** Serão analisadas pela Pregoeira, Equipe de Apoio e equipe técnica se for o caso, a documentação de habilitação e proposta de preços e sua conformidade com o solicitado nos **itens e seus subitens** do edital de licitação. Após, será realizada a **HABILITAÇÃO**;

**14 – DOS RECURSOS:**

**14.1.** Qualquer Licitante poderá, durante a sessão pública, imediatamente após a divulgação da vencedora, de forma motivada e sucinta em campo próprio do Sistema Eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

**14.2.** O (a) Pregoeiro(a) decidirá motivadamente quanto à aceitação ou rejeição da intenção de interpor recurso, em campo próprio do Sistema Eletrônico, de acordo com a análise das razões explicitadas.

**14.3.** Será concedido à Licitante que manifestar a **intenção de interpor recurso aceita pelo(a) Pregoeiro(a), o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões recursais**, em campo próprio do Sistema Eletrônico, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, opcionalmente, apresentarem contra-razões, em campo próprio do Sistema Eletrônico, em igual prazo, que se iniciará com o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**14.4.** A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará na decadência do direito de recurso.

**14.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, podendo o(a) Pregoeiro(a) retornar às fases necessárias para efetivar a reconsideração.

**14.6.** A decisão do(a) Pregoeiro(a) a respeito da apreciação do recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pela licitação, caso seja mantida a decisão anterior.

**14.7.** A decisão do(a) Pregoeiro(a) e da Autoridade Competente serão informadas em campo próprio do Sistema Eletrônico, ficando todos os Licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

###### **14.8.** Durante o prazo recursal, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL, situada no endereço constante do rodapé**.**

**14.9. Assegura-se, ainda, o direito de interpor recurso contra a decisão de:**

1. Anular ou revogar o Pregão Eletrônico;

b) Determinar a aplicação das penalidades de advertência, multa, suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Governo do Estado de Rondônia.

**14.9.1**. Os recursos acima deverão ser interpostos no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, e terão efeito suspensivo;

**14.9.2.** A intimação dos atos referidos no subitem 14.9, alíneas “a” e “b”, será feita mediante publicação na imprensa oficial e comunicação direta às licitantes vencedoras do Pregão Eletrônico, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

**14.9.3.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão acolhidos;

**14.9.4.** Os recursos de que tratam as alíneas “a” e “b” do subitem 14.9 serão dirigidos à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

15 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

**15.1**. Não havendo recursos ou decididos os recursos interpostos, depois de constatada a regularidade dos atos praticados, a **Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará** o resultado da licitação para determinar a contratação.

15.1.1. A adjudicação do objeto será viabilizada pelo (a) Pregoeiro (a) sempre que não houver recurso.

15.1.2. Havendo recurso, a adjudicação será efetuada pela Autoridade Competente que decidiu o recurso.

15.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente (Ordenador de Despesas) e só poderá ser realizada em ato posterior à adjudicação.

##### 

**15.3.** A classificação dos lances apresentados, o resultado da licitação e da adjudicação, bem como as demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constará de ata e documentos divulgados no Sistema Eletrônico do site **www.comprasnet.gov.br**, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

**16 – DO PAGAMENTO:**

* 1. As condições de pagamento observarão no que couber, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe obre os critérios para pagamento em ordem cronológica das obrigações decorrentes de contratos regidos pelas Leis Federais n. 8.666/93 e n. 4.320/64, no âmbito da Administração Pública).

* 1. Serão apresentadas à Comissão de Recebimento, para tal fim designada mediante portaria publicada no DOE/RO, os Documentos Auxiliares da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, impressos em 02 (duas) vias, acompanhados dos comprovantes de recolhimento dos encargos sociais e da seguinte documentação:
     1. Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.
     2. Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
     3. Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínimo os seguintes documentos:

1. Certificado de Regularidade do FGTS.
2. Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
3. Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
4. Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
5. Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
   1. Os documentos de regularidade fiscal e trabalhista constituem condição indispensável para o efetivo pagamento da despesa, de acordo com a Instrução Normativa nº 001/CGE/2013 (DOE n° 2349 de 27/11/2013), sendo igualmente aceitas certidões negativas e positivas com efeitos de negativa, e conforme Parecer nº 1331/PGE-2013, em caso de pendência, a SEJUS está autorizada a comunicar aos órgãos credores acerca da existência de créditos em nome do fornecedor, a fim de possibilitar medidas judiciais de bloqueio ou sequestro do numerário disponível.
   2. No prazo de cinco dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de apresentação dos documentos de cobrança por parte da empresa, a Comissão de Recebimento conferirá os dados dos documentos e emitirá Termo de Recebimento referente às refeições efetivamente entregues de acordo com as especificações do contrato e atendendo aos interesses da CONTRATANTE, e encaminhará, ao Núcleo de Alimentação, a documentação, juntamente com as requisições diárias a que se referem.
   3. O Núcleo de Alimentação/Gestor do Contrato conferirá a conformidade da documentação encaminhada pela Comissão de Fiscalização e de Recebimento e procederá à juntada dessa no processo referente à execução do contrato oriundo desta licitação, e encaminhará os autos ao Núcleo Financeiro para a liquidação da despesa.
   4. Se durante a liquidação for identificado erro ou falha documental sanável, salvo má-fé, o credor será notificado para no prazo de três dias corridos para sanear o processo, após esse prazo a obrigação do pagamento terá sua exigibilidade suspensa e será excluída da ordem cronológica.
   5. A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação dos documentos à Comissão.
   6. O pagamento ocorrerá em até trinta dias corridos da apresentação da documentação, devidamente acompanhada da apresentação dos documentos comprobatórios da manutenção dos requisitos exigidos no contrato, nos termos do Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012.
   7. Ao término do período que trata o item anterior, no caso de atraso no pagamento dos valores devidos, se constatada culpa exclusiva da CONTRATANTE, a requerimento da CONTRATADA, o pagamento se dará acrescido de atualização financeira, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.
   8. Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item anterior, o valor do principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR+0,5% “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
   9. Na hipótese das Notas Fiscais apresentarem erros ou dúvidas quanto à sua exatidão, a Administração efetuará o pagamento apenas das parcelas incontrovertidas, ressalvado o direito do fornecedor de reapresentar a cobrança.

**17 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**17.1** Os recursos orçamentários destinados a cobrir a despesa estão inseridos na Lei Orçamentária Anual, que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício de 2015, através dos seguintes projetos e atividades:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ação** | | **Código** | **Fonte de Recurso** | **Elemento de Despesa** |
| 21.001.06.122.1015.**2893** | Fornecer alimentação para população carcerária | 100 | Tesouro Estadual | 33.90.30 |

**17.2** Para os demais exercícios, caso o contrato seja prorrogado, será apostilado conforme orçamento do exercício em curso.

**18 – DO TERMO CONTRATUAL:**

18.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, a nota de empenho **não** substituirá o contrato.

18.2. A empresa adjudicatária deverá comparecer para firmar o contrato no **prazo máximo de 15 (quinze) dias**, a contar da publicação, na Imprensa Oficial do Estado, do Termo de Adjudicação e Homologação da Licitação.

###### 15.3. Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou recusar a assinar o contrato, não apresentando justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, conforme preceitua o art. 4º, inciso XVI e XXIII, da Lei nº. 10.520/02, e a **Secretaria de Estado de Justiça - SEJUS** convocará outra Licitante classificada e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observados o disposto no artigo 7º da mesma lei.

18.4. Como condição para celebração do Instrumento Contratual, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

18.5. A execução do objeto da contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor da **Secretaria de Estado de Justiça - SEJUS**, designado como Representante que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas, para fins de pagamento.

18.6. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta de preços da empresa adjudicatária, farão parte integrante do Instrumento Contratual a ser firmado, independentemente de transcrição.

**18.7 DA RECISÃO CONTRATUAL:**

18.7.1 Poderão ser motivos de rescisão contratual, as hipóteses descritas no Art. 77 e 78 da lei 8.666/93, podendo a mesma ser unilateral amigável ou judicial, nos termos e condições do Art.79 da referida lei.

18.7.2 A empresa CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão dos Art. 77 à 80 da lei 8.666/93.

**19 – DA GARANTIA CONTRATUAL:**

19.1. Para fiel execução dos compromissos ajustados neste Edital e seus anexos a CONTRATADA quando da assinatura do contrato prestará prévia garantia de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, como previsto no art. 56 da Lei 8.666/93.

19.1.1. A caução prestada pela CONTRATADA será restituída após o término do Contrato, com a devida atualização do valor, desde que essa seja realizada mediante depósito em espécie (Art. 56,§ 4º da lei 8.666/93).

1. – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

**20.1** Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado.

* 1. Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente.
  2. Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com o art. 65, da Lei 8.666/93, sendo os mesmos, objeto de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;
  3. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.
  4. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.

**20.6** Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.

* 1. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no termo de referência para o fornecimento do objeto.

**20.8** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

* 1. Observar quantitativos e qualidade da mão-de-obra, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e suficientes para a perfeita execução do objeto e demais atividades correlatas.
  2. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;
  3. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.
  4. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
  5. Manter seus empregados sujeitos às normas de segurança das Unidades prisionais.
  6. Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local do fornecimento das refeições, orientando-os quanto ao sigilo absoluto, a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.
  7. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI’s.
  8. Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
  9. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
  10. Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
  11. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.
  12. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
  13. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro decorrente da má execução do contrato.
  14. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
  15. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.
  16. Possuir equipamentos e utensílios com capacidade para produção compatível com as quantidades e qualidades de refeições a serem fornecidas. (Resolução RDC nº216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde).
  17. Apresentar comprovação, **através de notas fiscais e/ou contrato de locação**, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo às normas de transportes de alimentos prontos que versam os Artigos 1º e 2º da Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária, de 07 de Novembro de 1991 (à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea “F” do Decreto 26.048/86 da CVS);
  18. Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelos fiscais do contrato (comissões de recebimento e fiscalização e/ou gestor do contrato), refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas.
  19. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
  20. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.
  21. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.
  22. Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no Anexo II deste Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das nutricionistas da SEJUS, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.
  23. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado.
  24. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
  25. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
  26. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
  27. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
  28. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
  29. Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.
  30. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.(Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);

**20.39 Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito utilizando o índice de produtividade = 30 refeições / funcionário (considerar para o cálculo o número total de refeições produzidas diariamente), podendo variar conforme complexidade dos serviços, mecanização e modernização da cozinha.**

20.40 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

20.41 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;

20.42 Providenciar seguro para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

20.43 Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

20.44 Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal do serviço, arcando com as despesas e apresentar à **CONTRATANTE** os laudos, quando solicitado.

20.45 Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.

20.46 Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:

* + 1. Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);
    2. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);
    3. Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).

20.47 Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.

20.48 Adquirir da agricultura familiar, no âmbito do Estado de Rondônia, no mínimo 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios constantes no ANEXO II.

20.49 Com relação ao consumo de peixes, estabelecido no ANEXO II, a CONTRATADA deverá adquirir, no mínimo 30% (trinta por cento) da produção oriunda da agricultura familiar, no âmbito Estadual, devidamente inspecionada e aprovada pelos órgãos de fiscalização sanitária.

**21 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

**21.1** Proporcionar todas as facilidades para que a empresa CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas, fornecendo os dados e os elementos necessários à execução do objeto contratado.

**21.2** Informar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas a quantidade de refeições a serem servidas nas Unidades atendidas, que dependerá do número de comensais.

**21.3** Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.

**21.4** Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

**21.5** Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas, das eventuais aplicações de advertências e multas previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, conforme Lei nº 2.414 de 18 de fevereiro de 2011 (Institui o Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual) e Decreto nº 16.089 de 28 de julho de 2011 (Dispõe sobre o Cadastro Geral de Fornecedores - CAGEFOR, previsto no art. 34 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e regulamenta a Lei nº 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, que institui o Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAGEFIMP).

**21.6** Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

1. **– DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**23.1** Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87. I, II e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução contratual ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA multa de até 10% (dez por cento) sobre a parcela inadimplida do contrato.

* 1. Se a futura CONTRATADA recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.
  2. A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo idôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFOR (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).
  3. A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.
  4. As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.
  5. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.
  6. A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativas.
  7. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005:

1. Inexecução total ou parcial do contrato;
2. Apresentação de documentação falsa;
3. Comportamento inidôneo;
4. Fraude fiscal;
5. Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**23.8** As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da CONTRATADA, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou à terceiros.

**23.9** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição da infração** | **Grau** | **Multa\*** |
| **1** | Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência. | 06 | 4,0 % por dia |
| **2** | Usar indevidamente informações sigilosas a quem teve acesso; por ocorrência. | 06 | 4,0 % por dia |
| **3** | Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 05 | 3,2 % por dia |
| **4** | Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência. | 05 | 3,2 % por dia |
| **5** | Recusar-se a fornecer a refeição determinada pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência; | 04 | 1,6 % por dia |
| **6** | Fornecer refeições incompletas, paliativa substitutiva como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **Para os itens a seguir, deixar de:** | | | |
| **7** | Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência; | 05 | 3,2 % por dia |
| **8** | Efetuar a restauração do sistema e reposição de equipamentos danificados, por motivo e por dia; | 04 | 1,6 % por dia |
| **9** | Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência; | 03 | 0,8 % por dia |
| **10** | Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência; | 03 | 0,8 % por dia |
| **11** | Iniciar execução de serviço nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **12** | Disponibilizar os equipamentos, sistema, estabelecimentos credenciados; em número mínimo, treinamento e suporte aos demais necessários à realização dos serviços do escopo do contrato; por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **13** | Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, em veículos, equipamentos, dados, etc. | 02 | 0,4 % por dia |
| **14** | Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **15** | Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência; | 01 | 0,2 % por dia |
| **16** | Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda as necessidades do órgão, por funcionário e por dia; | 01 | 0,2 % por dia |
| **17** | Fornecer suporte técnico à CONTRATANTE, por ocorrência, por dia. | 01 | 0,2 % por dia |

**23.10** Para as infrações não previstas na tabela de sanções acima, fica estabelecido os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato:

a) 0,8 % por dia, para infrações leves.

b) 1,6 % por dia, para infrações médias.

c) 2,4 % por dia, para infrações graves.

**23.11** As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantes, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**23.12** Após30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

**23.13** As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**23.14** As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

**23.15** A autoridade competente, na aplicação das sanções; levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observando o princípio da proporcionalidade.

**23.16** A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

**23.17** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente dessa licitação:

**a)** Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

**b)** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**c)** Demonstremnão possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**24. DO REAJUSTE:**

**24.1** Ao final de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação contratual, o reajuste de preços terá por base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, obedecendo ao estabelecido na Instrução Normativa - IN 02/MPOG, de 30 de abril de 2008, e suas alterações.

**25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**25.1**. Fica assegurado que esta Licitação poderá ser revogada ou anulada a qualquer tempo, no todo ou em parte, por interesse da **SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL/RO** e da **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA-SEJUS**,em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato; ou por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que à Licitante tenha direito a qualquer indenização, porém com ciência dos participantes, obedecendo ao disposto no Decreto nº. 12.205/2006.

**25.1.1**. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do instrumento contratual.

**25.2.** À Pregoeiro (a) ou à Autoridade Competente é facultada, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

**25.3.** As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**25.4.** Após apresentação da proposta de preços e dos lances, não caberá desistência destes, sob pena da licitante sofrer as sanções previstas no art. 7º, da Lei Federal nº. 10.520/2002 c/c as demais normas que regem esta licitação, salvo se houver motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

**25.4.1.** Para fins de aplicação das Sanções Administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado como proposta de preços.

**25.5.** A Adjudicação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pela da **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA – SEJUS.**

**25.6.** O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta de preços, não assinar/retirar o instrumento contratual, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta de preços de preços, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União e com o Estado, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

**25.7**. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais no Órgão Licitador.

**24.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que, sob exclusiva análise do (a) Pregoeiro (a) ou Autoridade Competente, seja possível a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.

**25.9.** As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA-SEJUS**, finalidade e segurança da contratação.

**25.10.** O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no § 1°, do Art. 65, da Lei Federal nº. 8.666/93.

**25.11.** Havendo divergência entre as exigências contidas no Edital e em seus Anexos ou ainda no cadastramento do Sistema COMPRASNET, prevalecerá pela ordem, o Edital, em seguida o Termo de Referência, a Minuta do Contrato e por último os demais Anexos e cadastro no sistema.

**25.12.** Aos casos omissos, aplicam-se as demais condições constantes na Lei Federal nº.10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto Estadual nº. 12.205, de 02.06.2006, e subsidiariamente, na Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e ainda, Lei complementar nº. 123/06 e Decreto Estadual nº 15.643/2011.

**25.13**. Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos poderão ser obtidas na SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES – SUPEL/RO ou através do e-mail [celsupelro@gmail.com](mailto:celsupelro@gmail.com).

**25.14**. O Foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório será sempre o da Comarca de Porto Velho/Rondônia.

**26 – DOS ANEXOS:**

Integram este Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

Anexo I – Termo de Referência.

Anexo II – Quadro Estimativo de Preços.

Anexo III – Proposta de Preços

Anexo IV – Modelo Atestado de Capacidade Técnica

Anexo V –. Minuta do Contrato

Anexo VI – Declaração de aceitação do edital

**Porto Velho-RO, 06 de julho 2016.**

**SILVIA CAETANO RODRIGUES**

Pregoeira SUPEL/RO

Matrícula 300005909

**EDITAL – ANEXO I**

**PREGÃO ELETRÔNICO N°: 366/2016/SUPEL/RO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO.

1. **IDENTIFICAÇÃO:**
   1. **UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA – SEJUS
   2. **SETOR SOLICITANTE:** NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO - ALIME/GAF/SEJUS
2. **DO OBJETO**
   1. Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o memorando nº 206/2016/ALIME/GAF/SEJUS, de 04 de abril de 2016 e seus anexos.
3. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
   1. Os recursos orçamentários destinados a cobrir a despesa estão inseridos na Lei Orçamentária Anual, que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício de 2016, através dos seguintes projetos e atividades:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ação** | | **Código** | **Fonte de Recurso** | **Elemento de Despesa** |
| 21.001.06.122.1015.**2893** | Fornecer alimentação para população carcerária | 100 | Tesouro Estadual | 33.90.30 |

1. **DA JUSTIFICATIVA**
   1. A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAPEN (criada pela Lei Complementar nº 304 de 14 de setembro de 2004) foi transformada em Secretaria de Estado de Justiça - SEJUS. De acordo com a Lei Complementar nº 412, compete à Secretaria de Estado de Justiça – SEJUS:
2. Administração do Sistema Penitenciário do Estado, supervisionando e fiscalizando o cumprimento das penas, promovendo o planejamento e estudos de atividades de ressocialização dos apenados ao convívio social;
3. A organização e administração do Sistema Penitenciário do Estado, proporcionando-lhe por meio de seus estabelecimentos penitenciários, condições necessárias à execução da pena privativa da liberdade, da medida de segurança e da custódia provisória;
4. A supervisão dos estabelecimentos penitenciários, bem como proceder à apuração das infrações penais, administrativas e disciplinares dos servidores do Sistema Penitenciário;
5. A administração orçamentária e financeira dos recursos destinados à Secretaria de Estado de Justiça;
6. A coordenação da programação física e financeira das ações desenvolvidas pelas diversas Unidades Penitenciárias e Centros de Atendimento a Adolescentes infratores que compõem a estrutura da Secretaria de Estado de Justiça;
7. Elaboração e execução das políticas de administração penitenciária;
8. Elaborar e implementar a política de formação, qualificação, capacitação dos servidores do Sistema Penitenciário; e
9. Exercer outras competências afins.

**4.2.** Segue pois, algumas considerações necessárias:

1. A alimentação é direito da pessoa humana.
2. Quando o Estado se propõe a retirar o violador da lei do seio social, consequentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação.
3. Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de serviço, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação.
4. O fornecimento de refeições destinadas aos reeducandos é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades das Unidades Prisionais.
5. Os artigos 10 e 12 da Lei de Execução Penal (Lei 7.210, de 11 de 1984) disciplinam como dever do Estado a prestação de assistência material ao preso, consistindo essa assistência no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

*Art. 10. A assistência ao preso e ao internado é* ***dever do Estado****, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade. (grifo nosso)*

*Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.*

*Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de* ***alimentação****, vestuário e instalações higiênicas. (grifo nosso)*

1. Qualidade e diversidade das refeições oferecidas.
2. Rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido.
3. Assegurar o aporte nutricional adequado.
4. Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos “in natura”.
5. Economia com os gastos da estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz, gás, etc.
6. A garantia da sanidade alimentar com monitoramento constante através da coleta periódica de amostras dos alimentos para análise microbiológica na Secretaria de Estado da Saúde/SESAU, via LACEN.
7. O objeto a ser contratado é caracterizado como aquisição comum, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e especificas de sua prestação são as usuais do mercado e passíveis de descrição sucintas, podendo, portanto ser aberto o procedimento para seleção da melhor proposta, no seio da comunidade local para fornecimento de alimentação.

Conforme exposto no memorando nº 206/2016/ALIME/GAF/SEJUS, de 04 de abril de 2016, o Contrato n° 171/PGE/2012, que atualmente atende à localidade de Alvorada do Oeste/RO, cujo objeto é o fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço e jantar), se encerrará em **29/08/2016**. Contudo, usando do Poder Discricionário, prerrogativa legal conferida à Administração, é que esta Secretaria opta pela não renovação do atual contrato, considerando ainda, a inclusão de refeições prontas do tipo lanche (tarde e noite) para atender aos adolescentes em conflito com a Lei abrigados no Centro Socioeducativo de Alvorada do Oeste/RO, gestantes, lactantes e apenados que cumprem pena sob medidas de segurança.

Sendo assim, esta SEJUS decide contratar com terceiros, contribuindo assim para o bom desenvolvimento das atividades administrativas e/ou operacionais.

1. **DA ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSSIDADE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quantidade (12 meses)** |
| 01 | DESJEJUM | Unidade | 22.801 |
| 02 | ALMOÇO | Unidade | 22.642 |
| 03 | JANTAR | Unidade | 22.670 |
| 04 | LANCHE DA TARDE | Unidade | 3.751 |
| 05 | LANCHE DA NOITE | Unidade | 3.751 |
| TOTAL | | | 75.615 |

* 1. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média quantitativa de refeições consumidas no período de fevereiro/2015 à janeiro/2016.
  2. A memória de cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais desta Secretaria.
  3. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta variação (para mais ou para menos) do número de internos e consequentemente no número de refeições a serem servidas.

1. **DESTINAÇÃO DO OBJETO**
   1. Alimentação para os reeducandos, adolescentes em conflito com a Lei e servidores plantonistas (que não recebem o auxílio alimentação) das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO.
      1. A refeição do tipo lanche somente será destinada aos adolescentes em conflito com a Lei abrigados no Centro Socioeducativo de Alvorada do Oeste/RO, gestantes, lactantes e apenados que cumprem pena sob medidas de segurança, sendo, lanche da tarde e noite reservado aos adolescentes e lanche da noite aos demais.
2. **LOCAIS DE ENTREGA**
   1. **Cadeia Pública de Alvorada do Oeste/RO -** Av. JK, n° 5338, Centro.
   2. Centro Socioeducativo de Alvorada do Oeste/RO - Rua: Duque de Caxias, n° 5128, Centro.
3. **HORÁRIOS DE ENTREGA**
   1. Deverão ser fornecidas até 5 (cinco) refeições diárias por interno, nas unidades relacionadas no item 7, conforme dispõe o item 6. As refeições serão fornecidas de segunda-feira a domingo, nos seguintes horários:

|  |  |
| --- | --- |
| **REFEIÇÃO** | **HORÁRIO DE ENTREGA** |
| DESJEJUM | Entre 06:15 (seis horas e quinze minutos) e 06:45 (seis horas e quarenta e cinco minutos); |
| ALMOÇO | Entre 11:15 (onze horas e quinze minutos) e 11:45 (onze horas e quarenta e cinco minutos); |
| JANTAR | Entre 17:15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezessete horas e quarenta e cinco minutos). |
| LANCHE DA TARDE | Entre 15:00 (quinze horas) e 15:30 (quinze horas e quarenta e cinco minutos); |
| LANCHE DA NOITE | Entre 20:00 (vinte horas) e 20:30 (vinte horas e quarenta e cinco minutos); |

* 1. A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência).

1. **DA PESQUISA DE PREÇOS**
   1. O valor estimado da contratação será apurado pela Superintendência de Compras e Licitações – SUPEL/RO, conforme Decreto Estadual nº 10.538, de 11/06/2003.
2. **DA PROPOSTA DE PREÇOS**
   1. As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este termo de referência, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:
      1. Os preços unitários por refeição e o valor global da proposta;
      2. Relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados para efetivo fornecimento das refeições, o quantitativo e as especificações.
   2. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado, bem como todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo quando requerido pela SEJUS, suas substituições.
   3. No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento das refeições, tais como: seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições sociais, indenizações, etc., inclusive despesas com transporte para entregas no local indicado no presente Termo de referência.
3. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
   1. O critério de julgamento será o menor preço global por lote resultante da somatória dos itens (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite) observadas as exigências contidas neste documento.
   2. O critério menor preço global por lote justifica-se pela natureza do objeto, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos, pois os itens (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite) são os mesmos, o que irá ocorrer é a diferença nos horários de entregas das refeições;
   3. A divisibilidade do objeto iria acarretar por parte dos fornecedores desinteresse em contratar com a administração vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e de certa forma encareceriam o produto;
   4. Por meio do critério de menor preço global é possível conseguir menores preços na licitação, pois caso contrário, os preços seriam mais elevados, visto que a quantidade seria irrisória.
   5. É inviável para a Administração a divisibilidade do item, visto que são vários municípios no qual a SEJUS tem contratos com empresas para fornecimento de alimentação para unidades prisionais e socioeducativas, caso sejam todos divididos por item ocasionaria uma excessiva pulverização de contratos o que dificultaria a gestão destes.
4. **FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**
   1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO, em conformidade com este Termo de Referência, com o Edital de Licitação e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.
   2. O adjudicatário deverá assinar o Contrato Administrativo num prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar da publicação, na Imprensa Oficial do Estado, do Termo de Adjudicação e Homologação de Licitação.
   3. O licitante vencedor deverá apresentar no ato da assinatura do contrato Certificado de Registro no Conselho Regional de Nutrição 7ª Região, inclusive de seu responsável técnico.
   4. O Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.
   5. O adjudicatário deverá demonstrar que dispõe de aparelhamento técnico, com especificação detalhada dos equipamentos acompanhada de declaração de propriedade através de notas fiscais e/ou contrato de aquisição dos aparelhos, para a perfeita execução do contrato no momento de sua formalização.
   6. A empresa adjudicatária, no ato da assinatura/retirada do contrato, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, nos termos do art. 56 da Lei n.º 8.666/93.
   7. Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, o fornecedor deverá iniciar o fornecimento das refeições e comunicar à CONTRATANTE, 3 (três) dias antes do início do fornecimento, o endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, para fins de conhecimento e inspeções.
   8. A aptidão para iniciar o fornecimento de que trata o item anterior compreende instalações apropriadas, de acordo com as normas, capaz de produzir todo o escopo contratado conforme as especificações, pessoal técnico habilitado e pessoal operacional treinado, em números satisfatórios, inclusive veículos suficientes, de acordo com as normas, para o transporte de alimentos.
   9. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato será submetido ao crivo da Procuradoria Geral do Estado para opinar sobre a rescisão unilateral e convocação do segundo classificado para assinatura do Termo de Contrato.
   10. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme estabelece o art. 57, II da Lei 8.666/93, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração**.**
   11. **O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento.**
   12. A CONTRATADA se obriga, em até 90 (noventa dias) antes da data de vencimento do contrato, a manifestar-se por escrito à CONTRATANTE, quanto ao interesse ou desinteresse em uma possível prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto contratado, sua relevância para a ordem social e segurança pública, bem como o princípio da continuidade dos serviços públicos.
   13. Ao final de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação contratual, o reajuste de preços terá por base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
5. **METODOLOGIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**
   1. O contrato será executado diretamente pela CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a subcontratação, cessão, transferência e/ou terceirização deste.
   2. A presença de servidores designados para fiscalização do contrato, qualquer que seja a natureza da fiscalização, não diminuirá em nada a responsabilidade da empresa.
   3. A execução do contrato obedecerá às prescrições do Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações, disponível no Portal Oficial da Secretaria de Estado de Justiça na internet ([www.sejus.ro.gov.br](http://WWW.sejus.ro.gov.br)).
   4. A CONTRATANTE se obriga a designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, **em até cinco dias** a contar da assinatura do contrato:
6. Gestor do contrato.
7. Comissão de Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos.
   1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes da SEJUS especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça.
   2. Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante a SEJUS ou a terceiros, o fornecimento do objeto está sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer tempo, em todas as etapas.
   3. Aos servidores designados fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de referência, da proposta da empresa e das cláusulas do contrato, e também, solicitar justificadamente a substituição de qualquer empregado da empresa que comprometa a perfeita execução do contrato ou crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança do órgão.
   4. A CONTRATANTE deverá monitorar constantemente a qualidade do objeto fornecido para evitar sua degeneração, devendo intervir para corrigir e aplicar as sanções previstas no edital e no contrato administrativo, quando verificar desconformidade no fornecimento do objeto à qualidade exigida.
   5. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, uma amostra de cada refeição (desjejum, almoço e jantar), para degustação da comissão de recebimento (na unidade atendida), para fins de controle.
   6. O Diretor da Unidade, a Comissão de Recebimento ou profissional Nutricionista da CONTRATANTE fiscalizará, por amostragem, as marmitas e verificarão quanto à adequação de peso, composição, adequação ao cardápio, qualidade dos alimentos, higiene, temperatura e outros fatores relevantes à execução do contrato.
   7. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se, no mínimo, a seguinte rotina:
      1. Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.
      2. Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*.
      3. Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.
      4. Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais.
   8. A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a CONTRATADA, que terá um prazo de 01h:30min, para substituir as refeições recusadas.
      1. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição poderá se fazer por refeições já preparadas para o jantar.
      2. Se ocorrer no jantar a CONTRATADA fornecerá lanche contendo: 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50 gr cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr); 01 fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr), uma fruta da época (mínimo 100 gr) e suco de fruta (mínimo 250ml).
   9. A substituição das refeições em desacordo com as especificações, não exime a CONTRATADA das eventuais sanções cabíveis.
8. **DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS**
   1. A CONTRATANTE, no mínimo uma vez a cada trimestre, coletará amostras de refeições prontas a serem entregues nas unidade, e realizará via Laboratório Central da Secretaria de Estado da Saúde – LACEN/SESAU-RO, análise microbiológica das refeições.
   2. A CONTRATADA realizará, no prazo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do contrato, análise microbiológica de amostras da água a ser utilizada no preparo das refeições, repetirá, no mínimo uma vez a cada semestre, a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d’água) e das torneiras.
   3. Análises microbiológicas de amostras poderão ser realizadas a pedido da CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA, sempre que houver suspeitas de contaminação, ou periodicamente para fins de fiscalização dos ingredientes ou preparações.
   4. Sempre que constatada irregularidades, a CONTRATADA tomará as medidas urgentes para sanar as possíveis falhas ensejadoras de contaminação, sem prejuízo das eventuais sanções cabíveis.
9. **DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES**

Além dos demais encargos deste certame e dos por determinados por Leis, Decretos, Normas e/ou regulamentos, nos deveres e obrigações das partes também se incluem os seguintes:

* 1. **A CONTRATADA DEVERÁ:**
     1. Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado.
     2. Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente.
     3. Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com o art. 65, da Lei 8.666/93, sendo os mesmos objeto de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;
     4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.
     5. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.
     6. Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.
     7. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de referência para o fornecimento do objeto.
     8. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.
     9. Observar quantitativos e qualidade da mão-de-obra, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e suficientes para a perfeita execução do objeto e demais atividades correlatas.
     10. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;
     11. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.
     12. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
     13. Manter seus empregados sujeitos às normas de segurança das Unidades prisionais.
     14. Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local do fornecimento das refeições, orientando-os quanto ao sigilo absoluto, a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.
     15. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI’s.
     16. Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
     17. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
     18. Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
     19. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.
     20. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
     21. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.
     22. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
     23. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.
     24. Possuir equipamentos e utensílios com capacidade para produção compatível com as quantidades e qualidades de refeições a serem fornecidas. (Resolução RDC nº216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde).
     25. Apresentar comprovação, **através de notas fiscais e/ou contrato de locação**, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos que versam os Artigos 1º e 2º da Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária, de 07 de Novembro de 1991 (à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea “F” do Decreto 26.048/86 da CVS);
     26. Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelos fiscais do contrato (comissões de recebimento e fiscalização e/ou gestor do contrato), refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas.
     27. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
     28. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.
     29. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.
     30. Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no Anexo II deste Termo de referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das nutricionistas da SEJUS, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.
     31. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado.
     32. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
     33. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
     34. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
     35. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
     36. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
     37. Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.
     38. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.(Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);
     39. Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito utilizando o índice de produtividade = 30 refeições / funcionário (considerar para o cálculo o número total de refeições produzidas diariamente), podendo variar conforme complexidade dos serviços, mecanização e modernização da cozinha.
     40. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
     41. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
     42. Providenciar seguro para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
     43. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
     44. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal do serviço, arcando com as despesas e apresentar à **CONTRATANTE** os laudos, quando solicitado.
     45. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
     46. Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:
         1. Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);
         2. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);
         3. Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).
     47. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.
     48. Adquirir da agricultura familiar, no âmbito do Estado de Rondônia, no mínimo 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios constantes no ANEXO II.
     49. Com relação ao consumo de peixes, estabelecido no ANEXO II, a CONTRATADA deverá adquirir, no mínimo 30% (trinta por cento) da produção oriunda da agricultura familiar, no âmbito Estadual, devidamente inspecionada e aprovada pelos órgãos de fiscalização sanitária.
  2. **A CONTRATANTE DEVERÁ:**
     1. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas, fornecendo os dados e os elementos necessários à execução do objeto contratado.
     2. Informar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas a quantidade de refeições a serem servidas nas Unidades atendidas, que dependerá do número de comensais.
     3. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
     4. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
     5. Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas, das eventuais aplicações de advertências e multas previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, conforme Lei nº 2.414 de 18 de fevereiro de 2011 (Institui o Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual) e Decreto nº 16.089 de 28 de julho de 2011 (Dispõe sobre o Cadastro Geral de Fornecedores - CAGEFOR, previsto no art. 34 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e regulamenta a Lei nº 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, que institui o Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAGEFIMP).
     6. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

1. **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

Além dos preceitos elencados na lei 8.666/93, em especial os arts. 27, I a V, c/c 28 a 31, no que couber, os quais deverão ser devidamente solicitados à futura CONTRATADA logo após a indicação e definição de quem ofertará o menor preço para a execução e entrega do objeto, devendo de imediato:

* 1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**
  2. Cópia de RG e CPF do representante legal da empresa e do procurador, quando houver;
  3. Cópia da Procuração, quando houver;
  4. Registro comercial, no caso de empresa individual;
  5. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com suas alterações, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual sejam expressos os poderes dos titulares para exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa;
  6. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
  7. Decreto de autorização, em se tratando de empresa estrangeira.
  8. **REGULARIDADE FISCAL**

1. Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CNPJ);
2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (SINTEGRA ou FIC/FAC);
3. Prova de regularidade relativa à:

* Dívida ativa da União;
* Tributos e contribuições federais;
* Tributos estaduais;
* Tributos municipais;
* Seguridade Social (INSS);
* Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

1. Certidão negativa relativa à:

* Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT).
  1. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**
  2. Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante (Art.30, II da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações) através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital.
  3. Declaração de que apresentará no ato da assinatura do contrato, comprovação de capacidade técnica-profissional, conforme disposto no Inc. I do §1º, do art.30 da Lei Federal 8666/93, e posteriormente alterações, mediante demonstração de ter em seu quadro funcional na data prevista para a entrega da proposta, o profissional nutricionista, reconhecido pela entidade competente (Conselho Regional de Nutrição) através de registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo (Art.5º e art.6 º da Resolução 419 de 24 de Março de 2008).
  4. Entende-se por pertinente e compatível em características os atestados que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o objeto executado no mesmo período), contemple a totalidade do objeto da presente aquisição.
  5. Entende-se por pertinente e compatível em quantidades e prazos os atestados que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o objeto executado no mesmo período), contemple, no mínimo, quarenta por cento do objeto da presente aquisição.
  6. Não cabem, para a soma de atestados, a execução do objeto que tenha sido realizada em períodos distintos, ou não concomitantes.
  7. Declaração de que a empresa dispõe de pessoal técnico (Portaria nº419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004-Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos e que disponibilizará veículos para atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente (Portaria 15 - Centro de Vigilância Sanitária, de 7 de novembro de 1991).
  8. Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.
  9. Declaração de que apresentará na data prevista como termo inicial para a entrega das refeições, laudo da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do local onde serão produzidas as refeições, caso estas não sejam produzidas na sede da empresa.
  10. Declaração de que apresentará no ato da assinatura do contrato relação nominal da equipe técnica (nível superior) e quantitativo da equipe de produção a ser disponibilizado para execução do contrato.
  11. Registro/Inscrição da empresa, bem como, de seus responsáveis técnicos, junto à entidade profissional competente.
  12. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**
  13. Comprovação de boa situação financeira da empresa por balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, além dos termos de abertura e encerramento do livro diário, devidamente registrado na junta comercial ou no órgão de registro de comércio competente;
  14. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;
  15. **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**
  16. Declaração de superveniência de fato impeditivo da habilitação;
  17. Declaração sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no art. 7º, XXXIII CF.

1. **DA VISITA TÉCNICA**
   1. Fica facultada a licitante a realização de Vistoria “in loco”, que deve ser agendada previamente (via telefone) junto à Direção da Unidade.
   2. Tal visita poderá ser realizada por intermédio de seu responsável técnico (Nutricionista) ou responsável legal, devidamente identificados, nos locais onde serão entregues as refeições e a fim de tomar conhecimento de possíveis peculiaridades para a execução do contrato.
   3. De modo algum, as licitantes poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas.
   4. Somente será permitida a entrada e permanência em locais relacionados com as obrigações futuras da CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a entrada ou permanência em locais diversos do estritamente necessário.
2. **DO FATURAMENTO MENSAL**
   1. A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal Eletrônica, com faturamento do primeiro ao último dia de cada mês.
   2. As Notas Fiscais deverão ser emitidos de acordo com os quantitativos efetivamente entregues conforme os requisitos de aceitação contratados, com os dados da Nota de Empenho, devendo ainda conter a descrição do objeto, o número do contrato administrativo e os dados do domicílio bancário para depósito do pagamento.
3. **DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**
   1. As condições de pagamento observarão, no que couber, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe obre os critérios para pagamento em ordem cronológica das obrigações decorrentes de contratos regidos pelas Leis Federais n. 8.666/93 e n. 4.320/64, no âmbito da Administração Pública).
   2. Serão apresentadas à Comissão de Recebimento, para tal fim designada mediante portaria publicada no DOE/RO, os Documentos Auxiliares da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, impressos em 02 (duas) vias, acompanhados dos comprovantes de recolhimento dos encargos sociais e da seguinte documentação:
      1. Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.
      2. Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
      3. Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínino os seguintes documentos:
4. Certificado de Regularidade do FGTS.
5. Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
6. Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
7. Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
8. Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
9. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
   1. Os documentos de regularidade fiscal e trabalhista constituem condição indispensável para o efetivo pagamento da despesa, de acordo com a Instrução Normativa nº 001/CGE/2013 (DOE n° 2349 de 27/11/2013), sendo igualmente aceitas certidões negativas e positivas com efeitos de negativa, e conforme Parecer nº 1331/PGE-2013, em caso de pendência, a SEJUS está autorizada a comunicar aos órgãos credores acerca da existência de créditos em nome do fornecedor, a fim de possibilitar medidas judiciais de bloqueio ou sequestro do numerário disponível.
   2. No prazo de cinco dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de apresentação dos documentos de cobrança por parte da empresa, a Comissão de Recebimento conferirá os dados dos documentos e emitirá Termo de Recebimento referente às refeições efetivamente entregues de acordo com as especificações do contrato e atendendo aos interesses da CONTRATANTE, e encaminhará, ao Núcleo de Alimentação, a documentação, juntamente com as requisições diárias a que se referem.
   3. O Núcleo de Alimentação/Gestor do Contrato conferirá a conformidade da documentação encaminhada pela Comissão de Fiscalização e de Recebimento e procederá à juntada dessa no processo referente à execução do contrato oriundo desta licitação, e encaminhará os autos ao Núcleo Financeiro para a liquidação da despesa.
   4. Se durante a liquidação for identificado erro ou falha documental sanável, salvo má-fé, o credor será notificado para no prazo de três dias corridos para sanear o processo, após esse prazo a obrigação do pagamento terá sua exigibilidade suspensa e será excluída da ordem cronológica.
   5. A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação dos documento à Comissão.
   6. O pagamento ocorrerá em até trinta dias corridos da apresentação da documentação, devidamente acompanhada da apresentação dos documentos comprobatórios da manutenção dos requisitos exigidos no contrato, nos termos do Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012.
   7. Ao término do período que trata o item anterior, no caso de atraso no pagamento dos valores devidos, se constatada culpa exclusiva da CONTRATANTE, a requerimento da CONTRATADA, o pagamento se dará acrescido de atualização financeira, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.
   8. Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item anterior, o valor do principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR+0,5% “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
   9. Na hipótese das Notas Fiscais apresentarem erros ou dúvidas quanto à sua exatidão, a Administração efetuará o pagamento apenas das parcelas incontrovertidas, ressalvado o direito do fornecedor de reapresentar a cobrança.
10. **MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA**
    1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87. I, II e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução contratual ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA multa de até 10% (dez por cento) sobre a parcela inadimplida do contrato.
    2. Se a futura CONTRATADA recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.
    3. A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo idôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFOR (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).
    4. A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.
    5. As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.
    6. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.
    7. A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativos.
    8. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005:
11. Inexecução total ou parcial do contrato;
12. Apresentação de documentação falsa;
13. Comportamento inidôneo;
14. Fraude fiscal;
15. Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.
    1. As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da CONTRATADA, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou à terceiros.
    2. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição da infração** | **Grau** | **Multa\*** |
| **1** | Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência | 06 | 4,0 % por dia |
| **2** | Usar indevidamente informações sigilosas a quem teve acesso; por ocorrência | 06 | 4,0 % por dia |
| **3** | Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 05 | 3,2 % por dia |
| **4** | Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência | 05 | 3,2 % por dia |
| **5** | Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência; | 04 | 1,6 % por dia |
| **6** | Executar serviço incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **Para os itens a seguir, deixar de:** | | | |
| **7** | Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência; | 05 | 3,2 % por dia |
| **8** | Efetuar a restauração do sistema e reposição de equipamentos danificados, por motivo e por dia; | 04 | 1,6 % por dia |
| **9** | Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência; | 03 | 0,8 % por dia |
| **10** | Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência; | 03 | 0,8 % por dia |
| **11** | Iniciar execução de serviço nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **12** | Disponibilizar os equipamentos, sistema, estabelecimentos credenciados; em número mínimo, treinamento e suporte aos demais necessários à realização dos serviços do escopo do contrato; por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **13** | Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, em veículos, equipamentos, dados, etc. | 02 | 0,4 % por dia |
| **14** | Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **15** | Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência; | 01 | 0,2 % por dia |
| **16** | Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda as necessidades do órgão, por funcionário e por dia; | 01 | 0,2 % por dia |
| **17** | Fornecer suporte técnico à CONTRATANTE, por ocorrência, por dia. | 01 | 0,2 % por dia |

* 1. Para as infrações não previstas na tabela de sanções acima, fica estabelecido os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato:
     1. 0,8 % por dia, para infrações leves
     2. 1,6 % por dia, para infrações médias
     3. 2,4 % por dia, para infrações graves
  2. As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
  3. Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.
  4. As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.
  5. As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.
  6. A autoridade competente, na aplicação das sanções; levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observando o princípio da proporcionalidade.
  7. A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.
  8. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente dessa licitação:

1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
3. Demonstremnão possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
4. **DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS PUNITIVOS**
   1. Constatada a ocorrência de inexecução no cumprimento do contrato, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá notificação contendo determinação de medidas corretivas e fixação de prazo, por escrito, através de endereço eletrônico de representante credenciado ou pelo correio com aviso de recebimento ou entregue mediante recibo.
   2. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá Parecer Técnico fundamentado circunstanciando a conduta ensejadora de sanções, e o encaminhará ao Ordenador de Despesas.
   3. O Ordenador de Despesas, ciente do Parecer Técnico, instaurará Processo Administrativo Punitivo, notificando o fornecedor por escrito da instauração do processo e dos motivos que ensejaram a indicação das sanções, através de endereço eletrônico de representante credenciado ou pelo correio com aviso de recebimento ou entregue mediante recibo, ou ainda publicação no DOE/RO para, querendo, no prazo de cinco dias úteis apresentar defesa.
   4. No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública o prazo será de dez dias úteis.
   5. Não acolhidas as razões de defesa, o Ordenador de Despesas aplicará a sanção cabível, publicando a decisão no DOE/RO, e cientificando por ofício o fornecedor, abrindo-se prazo de cinco dias úteis para apresentação de pedido de reconsideração ou interposição de recurso.
   6. Apresentado tempestivamente, o pedido de reconsideração ou o recurso, será submetido à apreciação da Procuradoria Geral do Estado – PGE/RO, para parecer prévio, afim de subsidiar a decisão da autoridade competente, que deverá ser publicada, em extrato, no DOE/RO.
   7. Após o encerramento do Processo Administrativo Punitivo, o Ordenador de Despesas encaminhará, sob pena de responsabilidade, até o quinto dia útil do mês subsequente, a relação das pessoas físicas e jurídicas, e nesse último caso, também de seus diretores, sócios-gerentes e controladores, que deverão ser incluídos no CAGEFIMP.
   8. Os servidores, gestor do contrato e membros das comissões, bem como o Ordenador de despesas serão responsabilizados se constatada omissão indevida na fiscalização, notificação, instauração do processo administrativo punitivo ou aplicação de sanções, na medida de sua omissão, considerando o princípio da indisponibilidade do interesse público.
5. **DOS CASOS OMISSOS**
   1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referencia e seus anexos, os chamados casos omissos, serão dirimidos, respeitado o objeto desta licitação, por meio da aplicação da legislação e normas reguladoras da matéria, em especial a Lei n° 8.666/93, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.
6. **DO FORO**

As partes elegem o foro da comarca de Porto Velho-RO, para dirimir as questões referentes a este Termo de referência, que não puderem ser resolvidas pela via administrativa.

1. **ANEXOS**

* ANEXO I: ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES
* ANEXO II: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO
* ANEXO III: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

Porto Velho-RO, 07 de junho de 2016.

Elaborado em conformidade com a documentação (fls. 02 à 43) apresentada, de ordem.

Solicitante:

**ANEXO I: ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quantidade (12 meses)** |
| 01 | DESJEJUM | Unidade | 22.801 |
| 02 | ALMOÇO | Unidade | 22.642 |
| 03 | JANTAR | Unidade | 22.670 |
| 04 | LANCHE DA TARDE | Unidade | 3.751 |
| 05 | LANCHE DA NOITE | Unidade | 3.751 |
| TOTAL | | | 75.615 |
| ***Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio – anexo II deste Termo de referência.*** | | | |

**ANEXO II**

**DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO**

* **Os procedimentos de condições de higiene, preparo, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos devem seguir as normas da Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, considerando os seguintes critérios:**

1. **DESJEJUM: Do desjejum dos apenados/plantonistas, no mínimo, deverá constar de:**
2. Leite integral fluído (250 ml)
3. Café c/ açúcar (80 ml)
4. Achocolatado (20 g – 2 colheres de sopa rasas) – alternadamente com o café
5. Pão 100g (ou equivalente a duas unidades de 50 g)
6. Pão francês, manual ou massa fina
7. Margarina com sal(20 g); sem sal (quando indicado nas dietas)
8. **ALMOÇO e JANTAR: Do almoço e do jantar, no mínimo, deverão constar:**
9. Um tipo de salada: podendo ser crua, cozida ou mista; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (poderá se repetir no máximo três vezes na semana)
10. Um prato protéico (não pode ser repetido durante a semana)
11. Uma guarnição (não pode ser repetido durante a semana)
12. Arroz e feijão

* As carnes utilizadas no cardápio poderão ser bovinas, suínas, aves e peixes, devendo, porém obedecer a seguinte frequência de:

|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUTO** | **FREQUÊNCIA** |
|
| Carne Bovina 1ª | 4 vezes na semana |
| Carne Bovina 2ª | 3 vezes na semana |
| Frango | 4 vezes na semana |
| Peixe | 2 vezes na semana |
| Suínos | 1 vez na semana |

**Obs:** Por motivos de segurança, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango sem osso, peixe sem espinhas, carnes bovinas ou suínas sem osso;

1. **LANCHE NOTURNO (opcional): Do lanche noturno opcional, no mínimo, deverá constar de:**
2. 02 (dois) sanduíches de pão de leite ou pão francês (mínimo de 50 gr cada pão)
3. 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr) ou 1 ovo frito (50 gr) em cada pão
4. 01 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr) em cada pão
5. 01 (uma) fruta (mínimo 100 gr)
6. Suco de fruta (mínimo 250 ml)
7. **ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AOS VALORES CALÓRICOS**
   1. **DESJEJUM:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **QUILOCALORIAS\*** |
| Leite integral em pó | 2 colheres de sopa rasas | 20g | 99 |
| Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana) | 1 unidade | 100 gramas | 294 |
| Café com açúcar | 1 copo | 200 mililitros | 132 |
| Margarina com sal ou sem sal (dietas) | 2 colheres de chá | 20 gramas | 149 |
| **Total Quilocaloria** | | | **674** |
| **OU** | | | |
| Leite integral | 1 copo | 250 mililitros | 166 |
| Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana) | 1 unidade | 100 gramas | 294 |
| Café com açúcar | 1 xícara | 80 mililitros | 53 |
| Margarina com sal ou sem sal (dietas) | 2 colheres de chá | 20 gramas | 149 |
|  |  | **Total Quilocaloria** | **662** | |
| **OU** | | | | |
| Leite integral | 1 copo | 250 mililitros | 166 | |
| Achocolatado | 2 colheres de sopa rasas | 20 gramas | 80 | |
| Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana) | 1 unidade | 100 gramas | 294 | |
| Margarina com sal ou sem sal (dietas) | 2 colheres de chá | 20 gramas | 149 | |
|  |  | **Total Quilocaloria** | **689** | |

* 1. **ALMOÇO:**

| **ALIMENTO** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **QUILOCALORIAS\*** |
| --- | --- | --- | --- |
| Arroz cozido | 8 colheres de sopa cheias | 200 gramas | 248 |
| Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente) | 1 e ½ concha média | 180 gramas | 126 |
| Guarnição (vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) | 2 colheres de sopa cheias | 80 gramas | 164 |
| Carne branca ou vermelha (alternadamente) | 1 Bife grande | 120 gramas | 260 |
| Salada (Vegetal A e B) | - | 80 gramas | 22 |
| Óleo p/ cocção | 1 colher de sopa rasa | 5 mililitros | 44 |
| **Quilocalorias Totais** | | | **864** |

* 1. **JANTAR:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **QUANTIDADE** | **UNID. MEDIDA** | **QUILOCALORIAS\*** |
| Arroz cozido | 8 colheres de sopa cheias | 200 gramas | 248 |
| Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente) | 1 e ½ concha média | 180 gramas | 126 |
| Guarnição (vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) | 2 colheres de sopa cheias | 80 gramas | 164 |
| Carne branca ou vermelha | 1 Bife grande | 120 gramas | 260 |
| Salada (Vegetal A e B) | - | 80 gramas | 22 |
| Óleo p/ cocção | 1 colher de sopa rasa | 5 mililitros | 44 |
| **Quilocalorias Totais** | | | **864** |

* 1. **LANCHE NOTURNO (OPCIONAL):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **QUANTIDADE** | **UNID. MEDIDA** | **QUILOCALORIAS\*** |
| Pão de leite | 02 unidades | 100 gramas | 294 |
| Hambúrguer | 02 unidades | 100 gramas | 210 |
| Queijo mussarela | 02 fatias | 60 gramas | 180 |
| Fruta | 01 unidade média ou 01 fatia média | 100 gramas | 70 |
| Suco de fruta | 01 copo médio | 250 mililitros | 120 |
| **Quilocalorias Totais** | | | **874** |

\* Valor calórico disponível em: Tabela Brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

1. **CARDÁPIO SEMANAL - SUGERIDO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DIA** | **DESJEJUM** | **ALMOÇO** | **JANTAR** |
| DOMINGO | Leite c/ café  Pão Massa Fina com margarina | Alface e cenoura  Frango Frito  Macarrão temperado  Arroz/Feijão Preto | Beterraba e couve  Carne Assada  Purê de batatas  Arroz/Feijão |
| SEGUNDA | Leite c/ café  Pão Manual com margarina com margarina | Alface e tomate  Peixe ao molho  Pirão  Arroz/Feijão | Repolho e tomate  Carne moída c/ batata  Abóbora sauté  Arroz/Feijão |
| TERÇA | Leite c/ achocolatado  Pão francês com margarina | Rúcula e tomate  Frango assado  Banana Frita  Arroz/Feijão | Couve e cenoura  Bife ao molho  Polenta  Arroz/Feijão |
| QUARTA | Leite c/café  Pão Manual com margarina | Seleta de legumes  Iscas aceboladas  Farofa com couve  Arroz/Feijão Preto | Alface e beterraba  Strogonoff de frango  Purê rose  Arroz/Feijão |
| QUINTA | Leite c/ achocolatado  Pão francês com margarina | Acelga e cenoura  Cupim assado  Batata Frita  Baião de dois | Almeirão e tomate  Carne de panela  Mandioca Cozida  Arroz/Feijão |
| SEXTA | Leite c/ café  Pão Massa Fina com margarina | Repolho e tomate  Bife a role  Chuchu ao molho c/calabresa  Arroz/Feijão | Alface e tomate  Peixe empanado  Creme de abóbora  Arroz/Feijão |
| SÁBADO | Leite c/ café  Pão Manual com margarina | Tomate e couve  Carne de porco frita  Purê de mandioca  Arroz/Feijão preto | Beterraba e acelga  Frango ao molho  Macarrão Parafuso c/bacon  Arroz/Feijão |

1. **ESPECIFICAÇÕES DO LANCHE DA NOITE**

**6.1 Para gestantes, lactantes e internos em Medidas de Segurança, no mínimo deverá constar:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **KILO CALORIAS\*** |
| **OPÇÃO 1** | | | |
| Leite integral | 1 copo | 200 mililitros | 123 |
| Café com açúcar | 1 xícara | 50 mililitros | 33 |
| Pão francês/Manual ou Massa Fina ou de Hamburguer, ou de fôrma (alternadamente na semana) | 1 unidade’ | 50 gramas | 144 |
| Queijo mussarela | 1 fatia | 15 gramas | 45 |
| Presunto | 1 fatia | 15 gramas | 22 |
| Fruta | 1 unidade média ou 1 fatia média’ | 100 gramas | 70 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **437** |
| **OPÇÃO 2** | | | |
| Suco de fruta | 1 copo | 300 mililitros | 145 |
| Salgado de forno (esfiha de carne ou frango, saltenha de frango, enroladinho de queijo e presunto, pastel assado) | 1 unidade média | 100 gramas | 228 |
| Fruta | 1 unidade média ou 1 fatia média | 100 gramas | 70 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **443** |
| **OPÇÃO 3** | | | |
| Suco de fruta | 1 copo | 300 mililitros | 145 |
| Torta salgada (de frango, de carne, de legumes) | 1 fatia média | 120 gramas | 230 |
| Fruta | 1 unidade média ou 1 fatia média | 100 gramas | 70 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **445** |
| **OPÇÃO 4** | | | |
| Leite integral | 1 copo | 220 mililitros | 135 |
| Achocolatado | 1 colher de sopa cheia | 15 gramas | 52 |
| Bolo (formigueiro, fubá, laranja, caseiro) | 1 fatia média | 60 gramas | 182 |
| Fruta | 1 unidade média ou 1 fatia média | 100 gramas | 70 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **439** |

\* Valor calórico disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>

**6.2** O fornecimento do leite integral com café na **opção 1** também poderá ser da seguinte forma:

- Leite integral em pó 15 g (1 e ½ colher de sopa)

- Café com açúcar 150 ml (1 xícara de chá)

1. **FREQUÊNCIA SEMANAL**

|  |  |
| --- | --- |
| **OPÇÃO DE LANCHE** | **FREQÜÊNCIA SEMANAL** |
| Opção 1 | 2 vezes |
| Opção 2 | 2 vezes |
| Opção 3 | 1 vez |
| Opção 4 | 2 vezes |

1. **CARDÁPIO SEMANAL – SUGERIDO**

|  |  |
| --- | --- |
| **DIA** | **ALMOÇO** |
| DOMINGO | Leite com café  Pão francês c/ queijo e presunto  Mamão fatiado |
| SEGUNDA | Suco de fruta  Torta salgada de frango  Maçã |
| TERÇA | Leite c/ achocolatado  Bolo caseiro  Banana |
| QUARTA | Suco de fruta  Saltenha de frango  Manga fatiada |
| QUINTA | Leite com café  Misto quente  Melancia fatiada |
| SEXTA | Leite c/ achocolatado  Bolo de cenoura  Pêra |
| SÁBADO | Suco de fruta  Enroladinho de queijo e presunto  Goiaba |

**9. ESPECIFICAÇÕES LANCHE DA TARDE E LANCHE DA NOITE:**

**9.1. O lanche da tarde e lanche da noite dos menores no mínimo deverá constar:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **KILO CALORIAS\*** |
| **OPÇÃO 1** | | | |
| Suco de fruta | 1 copo | 250 mililitros | 120 |
| Pão francês/Manual ou Massa Fina ou de Hamburquer, ou pão de fôrma (alternadamente na semana) | 1 unidade | 50 gramas | 144 |
| Queijo mussarela | 1 fatia | 15 gramas | 45 |
| Presunto | 1 fatia | 15 gramas | 22 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **331** |
| **OPÇÃO 2** | | | |
| Suco de fruta | 1 copo | 250 mililitros | 120 |
| Salgado de forno (esfiha de carne ou frango, saltenha de frango, enroladinho de queijo e presunto | 1 unidade média | 100 gramas | 228 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **348** |
| **OPÇÃO 3** | | | |
| Suco de fruta | 1 copo | 250 mililitros | 120 |
| Torta salgada (de frango, de carne, de legumes | 1 fatia média | 120 gramas | 230 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **350** |
| **OPÇÃO 4** | | | |
| Leite integral | 1 copo | 220 mililitros | 135 |
| Achocolatado | 1 colher de sopa cheia | 15 gramas | 52 |
| Bolo (formigueiro, fubá, laranja, caseiro) | 1 fatia média | 60 gramas | 182 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **36** |
| **OPÇÃO 5** | | | |
| Vitamina de fruta | 1 copo médio | 250 mililitros | 187 |
| Pão de queijo | 1 unidade grande | 40 gramas | 150 |
| **Total Kilo Caloria** | | | **337** |

\* Valor calórico disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>

**10. FREQUENCIA SEMANAL**

|  |  |
| --- | --- |
| **OPÇÃO DE LANCHE** | **FREQÜÊNCIA SEMANAL** |
| Opção 1 | 4 vezes |
| Opção 2 | 4 vezes |
| Opção 3 | 2 vezes |
| Opção 4 | 2 vezes |
| Opção 5 | 2vezes |

**11. CARDÁPIO SUGERIDO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DIA** | **LANCHE DA TARDE** | **LANCHE DA NOITE** |
| DOMINGO | Suco de fruta  Torta salgada de frango | Leite c/ achocolatado  Bolo de laranja |
| SEGUNDA | Suco de fruta  Pão francês c/ queijo e presunto | Suco de fruta  Esfiha de carne |
| TERÇA | Vitamina de fruta  Pão de queijo | Suco de fruta  Misto frio |
| QUARTA | Suco de fruta  Saltenha de frango | Suco de fruta  Torta de legumes |
| QUINTA | Suco de fruta  Pão massa fina c/ queijo e presunto | Vitamina de fruta  Pão de queijo |
| SEXTA | Leite c/ achocolatado  Bolo caseiro | Suco de fruta  Saltenha de frango |
| SÁBADO | Suco de fruta  Enroladinho de queijo e presunto | Suco de fruta  Pão de hambúrguer com queijo e presunto |

**12. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

**12.1.** O cardápio das Unidades prisionais deverá ser composto de:

1. Desjejum;
2. Almoço;
3. Jantar.

**12.2.** O cardápio das **Unidades de Internação de Medidas de Segurança, das reeducandas gestantes e/ou lactantes**, será composto de:

1. Desjejum;
2. Almoço;
3. Jantar;
4. Lanche da noite

**12.3. O cardápio das Unidades de Internação Socioeducativas, será composto de:**

1. Desjejum;
2. Almoço;
3. Lanche da tarde;
4. Jantar;
5. Lanche da noite

**13. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:**

**13.1.** O prato protéico do almoço e do jantar deverá ter as seguintes variações e peso mínimo por pessoa:

1. Carne bovina magra e sem osso: bifes, tiras assadas, picados, costela – com no mínimo 120g.
2. Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadão, bife ao molho – com no mínimo 140g, sendo 120g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como prato protéico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana.
3. Massas protéicas: no mínimo 100g de carne e 100g de massa por porção.
4. Tortas salgadas (como prato protéico): carne bovina, frango, peixe com no mínimo 120g por porção.
5. Coxa, sobre coxa e peito de frango: frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção.
6. Carne suína (exceto salsicha) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 130g por porção.
7. Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção
8. Empanados: frango, suíno, bovino e peixe – com no mínimo 120g por porção.
9. Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 60g e 01 ovo de 50g
10. Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 90 g e 01 ovo
11. Linguiça com ovo: linguiça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g
12. Linguiça: assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g
13. Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.

**\*É proibida a utilização de carnes com osso.**

**13.2.** As frutas liberadas no lanche noturno (opcional) e no Lanche da Noite das gestantes, lactantes e Internos em Medida de Segurança devem ser entregues da seguinte forma:

1. Manga: s/ casca e s/ caroço
2. Melão e melancia: fatiados e s/ casca
3. Laranja s/ casca
4. Maçã, pêra, banana, goiaba: inteiros
   1. As frutas poderão se repetir no máximo duas vezes na semana;
   2. As saladas deverão ser variadas entre dois tipos, sendo um do grupo A (acelga, alface, almeirão, repolho, rúcula entre outros) e/ou outro do grupo B (cenoura, beterraba, berinjela, vagem, chuchu entre outros). Poderão ser servidos vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais, com no mínimo 50g do vegetal tipo A ou do vegetal tipo B;
   3. As saladas quando cruas deverão ser embaladas em sacos plásticos transparentes atóxicos ou copos descartáveis com tampa, em porções individuais e o transporte deverá ser em recipientes térmicos;
   4. As saladas quando cozidas ou refogadas poderão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmitex;
   5. O consumo diário em quilocalorias a serem consumidos **diariamente**, incluindo todas as refeições diárias, deve ser de no mínimo **2.400 Kcal (dois mil e quatrocentos quilocalorias) para os reeducandos em geral, 2850 kcal (dois mil oitocentos e cinquenta calorias) para gestantes, lactantes e internos em Medida de Segurança,** observadas as especificações deste Termo de Referência.
   6. A contratada fornecerá dietas especiais para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio.
   7. Para gestantes e lactantes deve ser disponibilizada dieta de acordo com as recomendações da RDA (1989) segundo a faixa etária.
   8. Para os internos em Medida de Segurança deve ser disponibilizada dieta mais fracionada (4 refeições) em virtude do uso de medicamentos controlados que estimulam o apetite.
   9. O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmitex descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.
   10. A embalagem deve ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura da cela com certa folga.
   11. Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.
   12. As refeições devem ser entregues em caixas *hot box* ou isotérmicas que conserve a temperatura mínima em 60 graus e que caiba no máximo 24 (vinte e quatro) marmitex por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.
   13. O lanche noturno poderá ser substituído pelo jantar em situações onde houver recusa da referida refeição quando constatada alimentação imprópria para o consumo, ou cardápio opcional para o jantar uma vez por semana.
   14. No lanche noturno os sanduíches e as frutas devem ser fornecidas em embalagem individual descartável atóxica, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição.
   15. Os sanduíches e as frutas devem ser acondicionados em caixas *hot Box* ou isotérmicas para entrega.
   16. Quantos aos lanches deverão ser servidos utilizando-se embalagens individuais descartáveis, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição, não sendo permitido nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. O material utlizado deve estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
   17. Efetuar a entrega dos lanches em caixas hot Box ou isotérmicas.
   18. Para o preparo de suco de fruta poderá ser utilizada a polpa de fruta diluída em água numa proporção de 20 a 30% de polpa. A água utilizada deverá ser filtrada ou mineral.
   19. O suco, leite com achocolatado e a vitamina de fruta deverão ser entregues em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada.
   20. As refeições serão preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, por profissionais, utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos e seguindo o cardápio elaborado por nutricionista do quadro de pessoal permanente da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Art 3º, Inciso II da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991.
   21. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratante, com utensílios de propriedade da contratada.

**ANEXO III: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Descrição** | **Fev/2015** | **Mar/2015** | **Abr/2015** | **Mai/2015** | **Jun/2015** | **Jul/2015** | **Ago/2015** | **Set/2015** | **Out/2015** | **Nov/2015** | **Dez/2015** | **Jan/2016** | **Quantidade** | **Quantidade mensal** | **Quantidade diária** |
| Desjejum | 1.849 | 1.986 | 1.867 | 1.996 | 2.023 | 2.047 | 1.947 | 1.818 | 1.891 | 1.764 | 1.763 | 1.850 | 22.801 | 1.900 | 63 |
| Almoço | 1.822 | 1.954 | 1.866 | 2.000 | 2.029 | 2.052 | 1.950 | 1.731 | 1.884 | 1.765 | 1.761 | 1.828 | 22.642 | 1.887 | 63 |
| Jantar | 1.831 | 1.959 | 1.839 | 1.979 | 2.012 | 2.034 | 1.940 | 1.821 | 1.888 | 1.757 | 1.762 | 1.848 | 22.670 | 1.889 | 63 |
| Lanche da tarde | 281 | 275 | 305 | 403 | 363 | 386 | 349 | 281 | 302 | 234 | 274 | 298 | 3.751 | 313 | 10 |
| Lanche da noite | 281 | 275 | 305 | 403 | 363 | 386 | 349 | 281 | 302 | 234 | 274 | 298 | 3.751 | 313 | 10 |

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 366/2016/SUPEL/RO**

**ANEXO II – DO EDITAL**

**QUADRO ESTIMATIVO DE PREÇOS.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **CONSUMO ESTIMADO** | **PREÇO MÉDIO** | **VALOR TOTAL** |
| **1** | Desjejum | Unidade | 22.801 | R$ 2,45 | R$ 55.862,45 |
| **2** | Almoço | Unidade | 22.642 | R$ 7,77 | R$ 175.928,34 |
| **3** | Jantar | Unidade | 22.670 | R$ 7,74 | R$ 175.465,80 |
| **4** | Lanche da tarde | Unidade | 3.751 | R$ 2,82 | R$ 10.577,82 |
| **5** | Lanche da noite | Unidade | 3.751 | R$ 2,82 | R$ 10.577,82 |
|  |  |  |  | **TOTAL** | **R$ 428.412,23** |

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 366/2016/SUPEL/RO**

**ANEXO III - PROPOSTA DE PREÇOS.**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 366/2016/SUPEL/RO/RO**

**À: SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES - SUPEL/RO**

Prezados Senhores,

Apresentamos a V.Sª., nossa proposta de preços para prestação de serviços \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, pelo preço total por \_\_\_\_ no valor de R$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), nos termos do Edital e seus Anexos.

**O prazo de validade da proposta de preços é de\_\_\_\_\_\_\_ dias corridos, contados da data da abertura da licitação (conforme subitem 7.5.2 do Edital).**

**O** Local da entrega das refeições prontas, conforme item 2.4 do Edital**, descrito a seguir: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**O** Prazo de vigência do contrato **é de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_meses (conforme item 2.6 do Edital);**

**Descrição detalhada do objeto, conforme item 2.2 deste Edital:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos em assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

**Objeto:** Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades das Unidades Prisionais e Socioeducativas do Município de Alvorada do Oeste/RO, pelo período de 12 (doze) meses, a pedido da Gerência do Sistema Penitenciário/SEJUS.

**LOTE I**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **CONSUMO ESTIMADO** | **PREÇO MÉDIO** | **VALOR TOTAL** |
| **1** | DESJEJUM | Unidade | 22.801 |  |  |
| **2** | ALMOÇO | Unidade | 22.642 |  |  |
| **3** | JANTAR | Unidade | 22.670 |  |  |
| **4** | LANCHE DA TARDE | Unidade | 3.751 |  |  |
| **5** | LANCHE DA NOITE | Unidade | 3.751 |  |  |
| **TOTAL R$** | | | |  |  |

Razão Social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tel./Fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ c/c: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CEP:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Cidade:\_\_\_\_­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_UF:\_\_\_\_\_\_\_

CPF/MF:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Cargo/Função:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG nº.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Expedido por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naturalidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Nacionalidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

OBSERVAÇÕES:

1. Apresentar este documento em papel timbrado da empresa licitante e/ou com carimbo de CNPJ.
2. Apresentar os dados evitando-se abreviaturas ou iniciais.
3. Apresentar este documento após a fase de lances (no envio via sistema, via email e no original da Proposta Comercial), em papel timbrado da Empresa LICITANTE.
4. Observar fielmente o descrito neste Edital para fins de elaboração deste documento, especialmente o preconizado no item 7 – DA PROPOSTA DE PREÇOS.
5. A não apresentação dos anexos IV, quando convocado, causa a DESCLASSIFICAÇÃO da licitante.

**EDITAL – ANEXO IV - ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA.**

**PREGÃO ELETRÔNICO N°: 366/2016/SUPEL/RO**

Atestamos para os devidos fins que a empresa **[Razão Social da Empresa Licitante]**, inscrita no CNPJ sob o Nº. **[da Empresa Licitante]**, estabelecida na **[endereço da Empresa Licitante]**, prestou para esta empresa/Entidade **[Razão Social da Empresa Emitente do atestado]**, inscrita no CNPJ sob o Nº. **[CNPJ da Empresa Emitente do atestado]**, situada no **[endereço da Empresa Emitente do atestado]**, os serviços cotado(s), abaixo especificado(s), no período de (\_\_/\_\_/\_\_ a \_\_/\_\_/\_\_):

* **SERVIÇOS EXECUTADOS**: (descrever a prestação dos serviços)
* **QUANTIDADE EXECUTADA NO PERÍODO DESCRITO:**
* **VALOR TOTAL POR \_\_\_\_\_\_\_\_**(R$):.................................. (se possível).

Atestamos ainda, que tal(is) prestação (ões) está (ão) sendo / foi (ram) executado(s) satisfatoriamente, não existindo, em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local e Data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Nome do Representante da Empresa Emitente]

Cargo / Telefone

**OBSERVAÇÃO:**

1. Emitir este documento em papel timbrado da empresa/entidade ou identificá-la logo abaixo ou acima do texto, com nome, CNPJ, endereço, telefones, fax e e-mail, ou ainda afixando o carimbo de CNPJ.
2. Apresentar os dados evitando-se abreviaturas ou iniciais.
3. A falta deste documento pode causar a INABILITAÇÃO da licitante.

**EDITAL – ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO**

**PREGÃO ELETRÔNICO N°: 366/2016/SUPEL/RO**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, N.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_ QUE ENTRE SI** da **SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA - SEJUS, E A EMPRESA \_\_\_(*nome*)\_\_\_**

Aos \_\_\_ dias do mês de \_\_\_ do ano de 2016, a **Secretaria**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, sediada a Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n.º \_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** doravante denominada apenas CONTRATANTE, neste ato representado pelo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*,* RG n.º \_\_\_(***número***)\_\_\_*,* CPF \_\_\_(***número***)\_\_\_, e a firma \_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_, estabelecida no \_\_\_, em \_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (***nacionalidade***), RG \_\_\_, CPF \_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_, celebram o presente Contrato, decorrente do **Processo Administrativo nº. 01.2101.01088-00/2015/SEJUS**, que deu origem ao **Pregão,** na forma **Eletrônica,** de Nº. 366/2016/SUPEL/RO, homologado pelo Autoridade Competente, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Decreto Estadual nº. 12.205, de 02/06/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei Federal nº. 8.666/93, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

# CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A CONTRATADA se obriga a fornecer refeições prontas, na conformidade do Edital da Licitação que, com seu Termo de Referência do mencionado processo, integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os modos, fins e efeitos legais.

**PARÁGRAFO ÚNICO –** A CONTRATANTE poderá suprimir ou acrescer o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial atualizado, a seu critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e §1º, da Lei federal nº. 8.666/93.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO**

O objeto deste contrato será executado em regime de empreitada por preço por lote.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

O objeto desta licitação será recebido conforme disposto no inciso I, alíneas “a” e “b” e § 3º, do artigo 73, e inciso III e parágrafo único, do artigo 74, da Lei Federal 8.666/93 (Licitações e Contratos Administrativos).

**CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto do contrato, com fundamento no art. 67, do Estatuto das Licitações, caberão ao Contratante, que a seu critério, e por meio de servidor designado para as funções de Gestor e Fiscal, que deverá exercê-lo de modo amplo, irrestrito e permanente em todas as fases de execução das obrigações, inclusive quanto ao desempenho da CONTRATADA, sem prejuízo do dever de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO –** A CONTRATADA declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO SEGUNDO –** A existência e a atuação da fiscalização da CONTRATANTE em nada restringe a responsabilidade integral e exclusiva da CONTRATADA quanto à integridade e à correção da execução das prestações a que se obrigou, suas conseqüências e implicações perante terceiros.

**CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR**

O valor do contrato é de R$ \_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), conforme a oferta final de preço proposto pela CONTRATADA, correspondendo ao objeto definido na Cláusula Primeira e para a totalidade do período mencionado na Cláusula Oitava.

**CLÁUSULA SEXTA – DA DESPESA**

A referida despesa esta legalmente prevista no P/A 1015.2893, fonte de recurso 0100, elemento de despesa 33.90.30.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO**

**PARAGRAFO PRIMEIRO:** As condições de pagamento observarão, no que couber, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe obre os critérios para pagamento em ordem cronológica das obrigações decorrentes de contratos regidos pelas Leis Federais n. 8.666/93 e n. 4.320/64, no âmbito da Administração Pública).

**PARAGRAFO SEGUNDO:** Serão apresentadas à Comissão de Recebimento, para tal fim designada mediante portaria publicada no DOE/RO, os Documentos Auxiliares da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, impressos em 02 (duas) vias, acompanhados dos comprovantes de recolhimento dos encargos sociais e da seguinte documentação:

* + 1. Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.
    2. Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
    3. Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínino os seguintes documentos:

1. Certificado de Regularidade do FGTS.
2. Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
3. Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
4. Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
5. Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

**PARAGRAFO TERCEIRO** Os documentos de regularidade fiscal e trabalhista constituem condição indispensável para o efetivo pagamento da despesa, de acordo com a Instrução Normativa nº 002/CGE/2005 (DOE nº 0188 de 14/01/2005), sendo igualmente aceitas certidões negativas e positivas com efeitos de negativa, e conforme Parecer nº 1331/PGE-2013, em caso de pendência, a SEJUS está autorizada a comunicar aos órgãos credores acerca da existência de créditos em nome do fornecedor, a fim de possibilitar medidas judiciais de bloqueio ou sequestro do numerário disponível.

**PARAGRAFO QUARTO** No prazo de cinco dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de apresentação dos documentos de cobrança por parte da empresa, a Comissão de Recebimento conferirá os dados dos documentos e emitirá Termo de Recebimento referente às refeições efetivamente entregues de acordo com as especificações do contrato e atendendo aos interesses da CONTRATANTE, e encaminhará, ao Núcleo de Alimentação, a documentação, juntamente com as requisições diárias a que se referem.

**PARAGRAFO QUINTO** O Núcleo de Alimentação/Gestor do Contrato conferirá a conformidade da documentação encaminhada pela Comissão de Fiscalização e de Recebimento e procederá à juntada dessa no processo referente à execução do contrato oriundo desta licitação, e encaminhará os autos ao Núcleo Financeiro para a liquidação da despesa.

**PARAGRAFO SEXTO** Se durante a liquidação for identificado erro ou falha documental sanável, salvo má-fé, o credor será notificado para no prazo de três dias corridos para sanear o processo, após esse prazo a obrigação do pagamento terá sua exigibilidade suspensa e será excluída da ordem cronológica.

**PARAGRAFO SÉTIMO** A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação dos documento à Comissão.

**PARAGRAFO OITAVO** O pagamento ocorrerá em até trinta dias corridos da apresentação da documentação, devidamente acompanhada da apresentação dos documentos comprobatórios da manutenção dos requisitos exigidos no contrato, nos termos do Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012.

**PARAGRAFO NONO** Ao término do período que trata o item anterior, no caso de atraso no pagamento dos valores devidos, se constatada culpa exclusiva da CONTRATANTE, a requerimento da CONTRATADA, o pagamento se dará acrescido de atualização financeira, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.

**PARAGRAFO DÉCIMO** Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item anterior, o valor do principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR+0,5% “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.

**PARAGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** Na hipótese das Notas Fiscais apresentarem erros ou dúvidas quanto à sua exatidão, a Administração efetuará o pagamento apenas das parcelas incontrovertidas, ressalvado o direito do fornecedor de reapresentar a cobrança.

**CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO**

O prazo de vigência do contrato para fornecimento será de 12 (doze) meses, prorrogáveis conforme as disposições contidas no art. 57 da Lei Federal 8.666/93.

**CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA**

A CONTRATADA prestou garantia no valor de R$\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

**PARÁFRAFO ÚNICO –** A CONTRATADA, após o cumprimento integral das relações assumidas e recebidas pela CONTRATANTE em conformidade com art. 73 da Lei federal nº. 8.666/93 dirigirá, à Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, o requerimento de liberação da garantia prestada.

**CLÁUSULA DÉCIMA** – **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**PARAGRAFO PRIMEIRO**: Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado.

**PARAGRAFO SEGUNDO** Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente.

**PARAGRAFO TERCEIRO** Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com o art. 65, da Lei 8.666/93, sendo os mesmos objeto de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;

**PARAGRAFO QUARTO** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.

**PARAGRAFO QUINTO** Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.

**PARAGRAFO SEXTO** Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.

**PARAGRAFO SETIMO** Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no termo de referência para o fornecimento do objeto.

**PARAGRAFO OITAVO** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

**PARAGRAFO NONO** Observar quantitativos e qualidade da mão-de-obra, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e suficientes para a perfeita execução do objeto e demais atividades correlatas.

**PARAGRAFO DECIMO** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;

**PARAGRAFO DECIMO PRIMEIRO** Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.

**PARAGRAFO DECIMO SEGUNDO** Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

**PARAGRAFO DECIMO TERCEIRO** Manter seus empregados sujeitos às normas de segurança das Unidades prisionais.

**PARAGRAFO DECIMO QUARTO** Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local do fornecimento das refeições, orientando-os quanto ao sigilo absoluto, a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.

**PARAGRAFO DECIMO QUINTO** Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI’s.

**PARAGRAFO DECIMO SEXTO** Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

**PARAGRAFO DECIMO SETIMO** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.

**PARAGRAFO DECIMO OITAVO** Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

**PARAGRAFO DECIMO NONO** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.

**PARAGRAFO** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO** Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO** Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO TERCEIRO** Possuir equipamentos e utensílios com capacidade para produção compatível com as quantidades e qualidades de refeições a serem fornecidas. (Resolução RDC nº216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde).

**PARAGRAFO VIGÉSIMO QUARTO** Apresentar comprovação, **através de notas fiscais e/ou contrato de locação**, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos que versam os Artigos 1º e 2º da Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária, de 07 de Novembro de 1991 (à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea “F” do Decreto 26.048/86 da CVS);

**PARAGRAFO VIGÉSIMO QUINTO** Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelos fiscais do contrato (comissões de recebimento e fiscalização e/ou gestor do contrato), refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO SEXTO** Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO SETIMO** Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO OITAVO** Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO NONO** Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no Anexo II deste Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das nutricionistas da SEJUS, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO** Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO PRIMEIRO** Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO SEGUNDO** Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO TERCEIRO** Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO QUARTO** Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO QUINTO** A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO SEXTO** Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO SETIMO** Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.(Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO OITAVO** Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito utilizando o índice de produtividade = 30 refeições / funcionário (considerar para o cálculo o número total de refeições produzidas diariamente), podendo variar conforme complexidade dos serviços, mecanização e modernização da cozinha.

**PARAGRAFO TRIGÉSIMO NONO** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO PRIMEIRO** Providenciar seguro para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO SEGUNDO** Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO TERCEIRO** Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal do serviço, arcando com as despesas e apresentar à **CONTRATANTE** os laudos, quando solicitado.

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO QUARTO** Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO QUINTO** Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:

A)Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);

B)Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);

C)Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).

**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO SEXTO** Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.

**CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA** – **DAS PENALIDADES:**

**PARAGRAFO PRIMEIRO:** Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87. I, II e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução contratual ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor do instrumento contratual.

**PARAGRAFO SEGUNDO** Se a adjudicatária recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado.

**PARAGRAFO TERCEIRO** A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo idôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFOR (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

**PARAGRAFO QUARTO** A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a CONTRATADA não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

**PARAGRAFO QUINTO** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.

**PARAGRAFO SEXTO** De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

**PARAGRAFO SETIMO** A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativos.

**PARAGRAFO OITAVO** São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005:

1. Inexecução total ou parcial do contrato;
2. Apresentação de documentação falsa;
3. Comportamento inidôneo;
4. Fraude fiscal;
5. Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**PARAGRAFO NONO** As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da CONTRATADA, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou à terceiros.

**PARAGRAFO DECIMO** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição da infração** | **Grau** | **Multa\*** |
| **1** | Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência. | 06 | 4,0 % por dia |
| **2** | Usar indevidamente informações sigilosas a quem teve acesso; por ocorrência. | 06 | 4,0 % por dia |
| **3** | Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 05 | 3,2 % por dia |
| **4** | Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência. | 05 | 3,2 % por dia |
| **5** | Recusar-se a fornecer a refeição determinada pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência; | 04 | 1,6 % por dia |
| **6** | Fornecer refeições incompletas, paliativa substitutiva como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **Para os itens a seguir, deixar de:** | | | |
| **7** | Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência; | 05 | 3,2 % por dia |
| **8** | Efetuar a restauração do sistema e reposição de equipamentos danificados, por motivo e por dia; | 04 | 1,6 % por dia |
| **9** | Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência; | 03 | 0,8 % por dia |
| **10** | Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência; | 03 | 0,8 % por dia |
| **11** | Iniciar execução de serviço nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **12** | Disponibilizar os equipamentos, sistema, estabelecimentos credenciados; em número mínimo, treinamento e suporte aos demais necessários à realização dos serviços do escopo do contrato; por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **13** | Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, em veículos, equipamentos, dados, etc. | 02 | 0,4 % por dia |
| **14** | Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência; | 02 | 0,4 % por dia |
| **15** | Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência; | 01 | 0,2 % por dia |
| **16** | Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda as necessidades do órgão, por funcionário e por dia; | 01 | 0,2 % por dia |
| **17** | Fornecer suporte técnico à CONTRATANTE, por ocorrência, por dia. | 01 | 0,2 % por dia |

**PARAGRAFO DECIMO PRIMEIRO** Para as infrações não previstas na tabela de sanções acima, fica estabelecido os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato:

a) 0,8 % por dia, para infrações leves.

b) 1,6 % por dia, para infrações médias.

c) 2,4 % por dia, para infrações graves.

**PARAGRAFO DECIMO SEGUNDO** As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**PARAGRAFO DECIMO TERCEIRO** Após30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

**PARAGRAFO DECIMO QUARTO** As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**PARAGRAFO DECIMO QUINTO** As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

**PARAGRAFO DECIMO SEXTO** A autoridade competente, na aplicação das sanções; levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observando o princípio da proporcionalidade.

**PARAGRAFO DECIMO SÉTIMO** A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

**PARAGRAFO DECIMO OITAVO** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente dessa licitação:

**a)** Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

**b)** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**c)** Demonstremnão possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA** – **DA RESCISÃO**

**PARAGRAFO PRIMEIRO:** Poderão ser motivos de rescisão contratual, as hipóteses descritas no Art. 77 e 78 da lei 8.666/93, podendo a mesma ser unilateral amigável ou judicial, nos termos e condições do Art.79 da referida lei.

**PARAGRAFO ÚNICO:** A empresa CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão dos Art. 77 à 80 da lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA**

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, sub-contratação ou transferência, no todo ou em parte.

**CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DAS RESPONSABILIDADES**

A CONTRATADA assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou terceiros.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO –** A CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

**PARÁGRAFO SEGUNDO –** A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**PARÁGRAFO TERCEIRO –** A CONTRATADA manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DOS TRIBUTOS E DESPESAS**

Constituirá encargo exclusivo da CONTRATADA o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

**CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA – DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO**

Em 05 (cinco) dias, contados de sua assinatura, a CONTRATANTE providenciará a publicação no Diário Oficial do Estado de Rondônia, em resumo, do presente termo de contrato.

**CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão resolvidos à luz da lei federal nº: 8.666/93, dos princípios gerais do direito e demais legislação aplicada, conforme o Art. 55 Inciso XII.

**CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DO FORO:**

O Foro do contrato será o da Comarca da Capital do Estado de Rondônia, excluído qualquer outro. Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em \_\_\_ (\_\_\_) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos Contraentes, na presença das duas testemunhas abaixo assinado, que a tudo assistiram. Porto Velho-RO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2014.

**CONTRATANTE CONTRATADA**

|  |  |
| --- | --- |
| TESTEMUNHAS:  NOME:  CPF:  CI: | TESTEMUNHAS:  NOME:  CPF:  CI: |

**ANEXO VI - DO EDITAL**

Declaração de Aceitação das Condições do Edital.

Local e data:

À

SUPERINTENDENCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES-SUPEL

COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO-CEL.

PORTO VELHO - RO.

Ref.: PE 366/2016/SUPEL/RO.

Prezados Senhores da Comissão:

A empresa .........., inscrita no CNPJ nº .................., com sede à ..................., DECLARA, para os devidos fins de direito e a quem possa interessar, que temos pleno conhecimento de todas as condições e exigências constantes no Edital referente ao Pregão Eletrônico nº .........., bem como todos os anexos que o integram e, nossa plena ciência e concordância com todas as condições e cláusulas constantes no Termo de Referência e Minuta de Contrato.

Atenciosamente,

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME DA EMPRESA LICITANTE/CNPJ

1. Considera-se carga efetiva líquida do ICMS, o valor do imposto incidente na operação, tais como: a) – a alíquota aplicável; b) – a base de cálculo utilizada; c) – os incentivos fiscais concedidos. [↑](#footnote-ref-1)
2. A definição de Microempresa e de Empresa de Pequeno Porte para fins deste Edital é a contida no art. 2º do Decreto Estadual nº 15.643/2011 e art. 3º da LC nº. 123 de 14/12/2006 e LC n°: 139 de 10/11/2011 (que instituiu o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte). [↑](#footnote-ref-2)