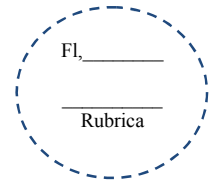




**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**AVISO DE REAGENDAMENTO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/CEL/SUPEL/RO.**

**PROCESSO ELETRÔNICO Nº 0065.130904/2018-41**

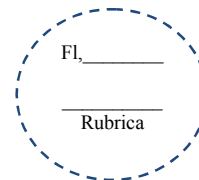
**OBJETO:** Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes - RO. A Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL, através do Pregoeiro nomeado na Portaria nº 91/2018/SUPEL-CI, publicada no DOE nº 91, de 06.08.2018, **Torna público aos interessados e em especial às empresas que retiraram o instrumento convocatório, que o certame em epígrafe, inicialmente marcado para o dia 06/02/2019, está REAGENDADO para o dia 20/02/2019 às 11h00min (HORÁRIO DE BRÁSILIA),. Endereço Eletrônico: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).** DISPONIBILIDADE DO EDITAL: Consulta e retirada das 07h:30min. às 13h:30min. (horário de Rondônia), de segunda a sexta-feira, na Sede da SUPEL, ou, gratuitamente no endereço eletrônico [www.rondonia.ro.gov.br/supel](http://www.rondonia.ro.gov.br/supel). Outras informações através do telefone: (0XX) 69.3212-9269.. Publique-se.

Porto Velho (RO), 07 de Fevereiro de 2019.

**IAN BARROS MOLLMANN**  
Pregoeiro - CEL/SUPEL



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/CEL/SUPEL/RO**

A **Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL**, através de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, nomeados por força das disposições contidas na **Portaria Nº 90/2018/GAB/SUPEL/RO de 06 de agosto de 2018, publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia do dia 06 de agosto**, torna público que se encontra autorizada, a realização da licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o Nº. **028/2019/CEL/SUPEL/RO**, adotando como critério de julgamento o **MENOR PREÇO** com adjudicação **POR LOTE**, tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme descrito no Edital e seus anexos em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/2002, com a Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, subsidiariamente, com a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, com os Decretos Estaduais nºs. 12.205/2006, 16.089/2011, 21.675/2017 e 18.340/2013, com a Lei Estadual nº 2.414/2011 e demais legislações vigentes pertinentes ao objeto, tendo como interessada a **Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE**.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº.: 0065.130904/2018-41/FEASE/RO**

**OBJETO:** Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes - RO.

**AÇÃO: 23.030.03.421.1242.2893**

**ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30**

**FONTE DE RECURSO: 0100**

**VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO: R\$ 290.520,00 (duzentos e noventa mil quinhentos e vinte reais)**

**DATA DE ABERTURA: 06/02/2019 às 10h00min (HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF)**

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

**UASG SUPEL: 925373**

O Instrumento Convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis para consulta e retirada no endereço eletrônico acima mencionado, e, ainda, no site [www.supel.ro.gov.br](http://www.supel.ro.gov.br).

Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio designados, na Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO, sito a Av. Farquar, nº 2.986 - Bairro Pedrinhas (Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos - 2º Andar) Telefone (69) 3212-9269 – CEP: 76.801-470 – Porto Velho – RO.

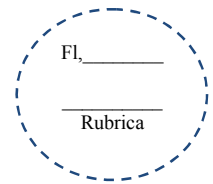
Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo do Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**Porto Velho/RO, 23 de janeiro de 2019.**

**IAN BARROS MOLLMANN**  
**Pregoeiro da CEL/SUPEL/RO**



**RONDÔNIA**  
Governo do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/CEL/SUPEL/RO

*S*  
*U*  
*P*  
*E*  
*L*

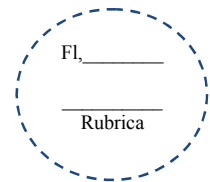
**AVISO:**

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) 3212-9269**



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/CEL/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 090 publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, edição do dia 06 de agosto de 2018**, torna público que se encontra autorizada a realização de licitação do **Processo Administrativo nº: 0065.130904/2018-41**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº: **028/2019/CEL/SUPEL/RO** do tipo **Menor Preço por Lote**, tendo por finalidade a **AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO), PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO DO MUNICÍPIO DE ARIQUEMES - 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 21.675/2017 e a Lei Complementar nº 123/2006 e amplitude de legislação aplicável vigente, tendo como interessado a **Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE**, cuja Sessão Pública para Recebimento das Propostas dar-se-á em data, horário e endereço eletrônico abaixo indicado:

**DATA: 20.02.2019.**

**HORÁRIO DE BRASÍLIA: 11h00min.**

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

**UASG SUPEL: 925373**

**VALOR ESTIMADO: R\$ 290.520,00 (duzentos e noventa mil quinhentos e vinte reais).**

### 1 – DA AUTORIZAÇÃO E FORMALIZAÇÃO

**1.1.** Esta Licitação encontra-se formalizada e autorizada através do **Processo Administrativo n.º 0065.130904/2018-41** 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 – SIGS, 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 subsequente, 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, lanche da tarde, jantar e lanche noturno), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes - RO.

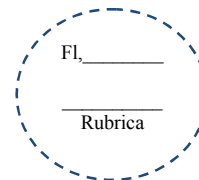
**2.2 DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:**

Item	Descrição	Unidade	Quantidade (12 meses)
01	DESJEJUM	Unidade	9.000
02	ALMOÇO	Unidade	9.000
03	JANTAR	Unidade	9.000
04	LANCHE DA TARDE	Unidade	9.000
05	LANCHE NOTURNO	Unidade	9.000
<b>TOTAL</b>			<b>45.000</b>

**2.2.1** As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média quantitativa de adolescentes nos últimos 12 (doze) meses [1519581](#), levando em conta a rotatividade e a variação do período que teve mínima de 16 (dezesseis) internos em abril/2017 e máxima de 24 (vinte e quatro) internos em fevereiro/2018.

**2.2.2** 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 conseqüentemente no número de refeições a serem servidas.

**2.3. DESTINAÇÃO DO OBJETO:**



2.3.1 Alimentação se destina aos adolescentes em cumprimento de medida de internação no Centro Socioeducativo do município de Ariquemes/RO.

#### **2.4. LOCAL DE ENTREGA:**

2.4.1 Centro Socioeducativo de Ariquemes/RO - Avenida Jamari, nº 4660, Setor 04, CEP 76873-014.

#### **2.5. HORÁRIOS DE ENTREGA:**

2.5.1 Deverão ser fornecidas 5 (cinco) refeições diárias por interno, na unidade relacionada no item 7, conforme dispõe o item 6 do Termo de Referência.

2.5.2 As refeições serão fornecidas sem interrupção, independente de fins de semana e feriados, sendo entregues de segunda-feira a domingo nos seguintes horários:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>HORÁRIO DE ENTREGA</b>
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 (dezesete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezesete 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 trinta minutos);

2.5.3. 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:**

A vigência do contrato são aquelas previstas no **item 12 e seus subitens do Termo de Referência – Anexo I** deste Edital.



## **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:

- a) Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos;
- b) Pesagem e verificação de temperatura de uma marmitta retirada aleatoriamente de um recipiente hotbox;
- c) Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição;
- d) Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais.

2.8.2 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.

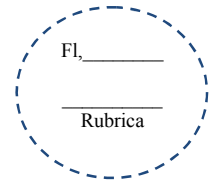
2.8.3 Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição poderá se fazer por refeições já preparadas para o jantar.

2.8.4 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).

2.8.6 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](mailto: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 07h:30min. às 13h:30min., de segunda a sexta-feira.

**3.1.1.** Caberá ao Pregoeiro, 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 do Pregoeiro 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 ao Pregoeiro 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.

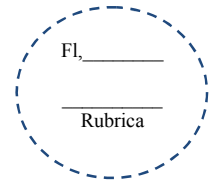
**4.2.2 NOTA DE ESCLARECIMENTO** é o documento emitido pela Administração, contendo informações meramente esclarecedoras, que não causem alteração na formulação das propostas, sem necessidade, portanto, de reabertura do prazo inicialmente estabelecido.

**4.3** As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro 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.

#### **5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

**5.1.** Poderão participar desta Licitação, somente empresas que estiverem **regularmente estabelecidas no País, cuja finalidade e ramo de atividade sejam compatíveis com o objeto desta Licitação** e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação para habilitação, constantes do Edital e seus anexos;





**5.2.** Os interessados em participar desta Licitação deverão estar previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**5.2.1.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

**5.2.2.** O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou à **Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO**, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5.2.3.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

**5.3.** 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.

**5.4.** Como requisito para participação no Pregão Eletrônico a 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, bem como a descritiva técnica constante do **Anexo I - Termo de Referência** do presente Edital.

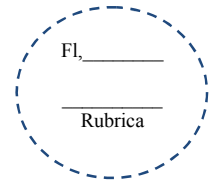
**5.4.1.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a Licitante às sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002.

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

**5.5.1.** Que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

**5.5.2.** Que, em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, sejam controladas, coligadas, ou subsidiárias entre si;

**5.5.2.1.** 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.



**5.5.2.2.** 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;

**5.5.3.** Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção;

**5.5.4.** Empresa impedida de licitar e contratar com o Estado de Rondônia, durante o prazo da sanção;

**5.5.5.** Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com a FEASE, durante o prazo da sanção;

**5.5.6.** Empresa punida com suspensão temporária do direito de licitar e contratar, por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial ou registrado no SICAF, conforme o caso, durante o prazo da sanção<sup>1</sup>.

**5.5.7.** Empresário proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa), durante o prazo da sanção;

**5.5.8.** Empresário proibido de contratar com a Administração Pública, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98 (Lei de Crimes Ambientais), durante o prazo da sanção;

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

## **5.6. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:**

**5.6.1.** Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, **conforme art. 9º, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;**

**5.6.2.** Servidor participando de gerência ou administração de empresa privada, de sociedade civil, ou exercendo o comércio, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário, **conforme o inc. X do art. 155 da LC-Estadual nº 68/92;**

**5.6.3.** Servidor atuando, como procurador ou intermediário, junto as repartições públicas, salvo quando se tratar de benefícios previdenciários ou assistenciais de perante até o segundo grau e de cônjuge ou companheiro, **conforme o inc. XI do art. 155 LC-Estadual nº 68/92;**

<sup>1</sup> Ver STJ, T2 - Segunda Turma, REsp 151.567/RJ, Rel. Min. Francisco Peçanha Martins, j. 25/02/2003, p. DJ 14/04/2003; STJ, T2 - Segunda Turma, REsp 174.274/SP, Rel. Min. Castro Meira, j. 19/10/2004, p. DJ 22/11/2004.



**5.6.4.** “Nenhum servidor poderá ser diretor ou integrar conselho de empresa fornecedora do Estado, ou que realize qualquer modalidade de contrato com o Estado, sob pena de demissão do serviço público, salvo quando o contrato obedecer a cláusulas uniformes”, **conforme o art. 12 da Constituição Estadual/RO.**

## **6. DA PROPOSTA DE PREÇOS:**

**6.1.** A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da Licitante e subsequente 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, 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.

**6.1.1.** 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.

**6.1.1.1.** 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.

**6.1.2.** 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 **DECLASSIFICADA** pelo Pregoeiro.

**6.1.3.** 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.

**6.2.** 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.

**6.3.** 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.



**6.4.** 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.

**6.5.** Encerrada a etapa de lances, as licitantes convocadas nos termos do item 6.7 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.

**6.5.1.** 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);

**6.5.1.1.** Caso a licitante não seja convocada na forma do item 6.7 deste Edital, e seus documentos de habilitação não contemplem as informações bancárias e dadas do representante legal, o exigido no subitem 6.5.1 deverá ser apresentado à Contratante para fins de assinatura do termo Contratual;

**6.6.** 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;

**6.6.1.** 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).

**6.6.2.** Os licitantes deverão considerar no cálculo de suas propostas, quando aplicável, a carga efetiva líquida do ICMS<sup>2</sup> vigente nas operações internas do Estado de Rondônia para os serviços, sob pena de, não o fazendo, terem suas propostas desclassificadas.

**6.7.** **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.**

**6.7.1 - A unidade requisitante PODERÁ a qualquer tempo, solicitar documentos complementares para melhor comprovação da especificação dos itens ofertados, sendo que**

<sup>2</sup>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.



**para isso as empresas serão CONVOCADAS formalmente pelo sistema, previamente estabelecido prazo de 05 (cinco) dias úteis para o encaminhamento.**

6.8. 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 6.5 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.

6.8.1. 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: [celsupelro@gmail.com](mailto:celsupelro@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.

6.8.2. 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 do Pregoeiro, 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.

6.9. 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.

6.9.1. 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 a Pregoeiro (a) correspondente), conforme modelo abaixo:

À: SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES –  
SUPEL/RO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 028/2019/SUPEL/RO.

*RAZÃO SOCIAL E Nº. DO CNPJ DA LICITANTE*



6.9.2. Caso a empresa não seja solicitada, o Pregoeiro 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 6.2 do Edital, tendo como base as declarações e a habilitação emitidas e anexa das aos autos, se todos os documentos forem suficientes para caracterizar a legalidade do ato.

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

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

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

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

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

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

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

7.6. Sendo efetuado lance aparentemente inexequível, 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;

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

7.6.2. O proponente que encaminhar o lance com valor aparentemente inexequível 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 **DECLASSIFICADA** na fase de aceitabilidade;

7.7. 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.

7.8. 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.



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

**7.8.2.** 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**.

**7.9.** 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.

**7.9.1.** 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**.

**7.10.** 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.

**7.11.** 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.

**7.12.** 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.

**7.13.** 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;

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

**7.14.1.** 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;

**7.14.2.** 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 7.12**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

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



**7.14.4.** O disposto no **item 7.12** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**7.14.5.** Ocorrendo a situação prevista no **item 7.12**, 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.

## **8 – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS:**

**8.1.** 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.

8.1.1. 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.**

**8.2.** 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.

**8.2.1.** 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.

**8.2.2.** 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.

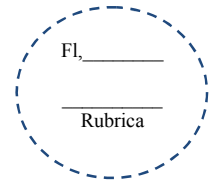
**8.3.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação aos valores aceitáveis para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das exigências contidas no item **6.2** e subitens, estando às propostas em conformidade será realizada a aceitação da proposta.

**8.4** 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;

## **9 – DA ACEITAÇÃO, JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

**9.1.** 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.





**9.2.** 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 10.1 a 10.3 do Edital, conforme determina a Lei Complementar nº. 123/2006, também conforme o estabelecido no Decreto Estadual nº 21.675/2017.

**9.3.** 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.

**9.3.1.** 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 8.1.1 e 8.1.2 deste Edital.

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

**9.5.** 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 subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, na ordem de classificação, observados os critérios de desempate estabelecidos no item 10.1, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**9.6.** 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.

**9.7.** 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 8.1.1 e 8.1.2 deste Edital.

**9.8.** 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 8.1.1 e 8.1.2 deste Edital.

**10 – DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE CONFORME DECRETO ESTADUAL Nº 21,675/2017:**

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

a) preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Decreto Estadual nº 21.675/2017 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.

**10.2.** 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.

**10.3.** Para efeito do disposto no item 10.1, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**10.3.1.** 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.

**10.3.2.** 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 10.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

**10.3.4.** O disposto no item 10.1 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**10.3.5.** Ocorrendo a situação prevista no item 10.3, 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.

## **11 – DA HABILITAÇÃO:**

**11.1.** 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.

**11.2.** 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.

**11.2.1** 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.

**11.2.2.** 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:celsupelro@gmail.com) 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.**

**11.3. 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 pelo Pregoeiro 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.**

**11.3.1. 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: 028/2019/SUPEL/RO.  
*RAZÃO SOCIAL E Nº. DO CNPJ DA LICITANTE*

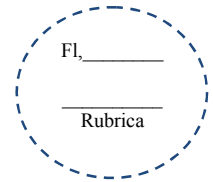
**11.3.2. Caso a empresa não seja solicitada, o Pregoeiro confirmará sua adjudicação, a seu critério, tomando como fidedignas e verdadeiras as informações, declarações, documentos cadastrados no SICAF e na SUPEL, em conjunto com a proposta inserida e validada pela assinatura eletrônica do proponente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

**11.3.3. 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.**

**11.4. 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:**

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

- a) Cópia de RG e CPF do representante legal da empresa e do procurador, quando houver;  
Av. Farquar - Bairro: Pedrinhas - Complexo Rio Madeira - Palácio Pacaás Novos, Reto - 2º Andar - Tel: (69) 3212-9269 - Porto Velho – RO



- b) Cópia da Procuração, quando houver;
- c) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- d) 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;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa estrangeira.

#### **11.4.2 DAS DECLARAÇÕES (NO PRÓPRIO SISTEMA COMPRASNET):**

11.4.2.1 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 pelo Pregoeiro na fase de habilitação;

11.4.2.2 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 pelo Pregoeiro na fase de habilitação;

11.4.2.2.1 No ato da solicitação dos documentos de habilitação pelo Pregoeiro, 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.

#### **11.4.3 DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a) 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 e quantidades com o objeto deste edital.

b) 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, 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.6º da Resolução 419 de 24 de Março de 2008).



c) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens 2 e 3 do ANEXO I deste Termo.

d) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os fornecimentos dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens 2 e 3 do ANEXO I do Termo, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo solicitado. (Conforme Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, art. 3º, III)

e) Não cabem, para a soma de atestados, a execução do objeto que tenha sido realizada em períodos distintos, ou não concomitantes.

f) 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).

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

h) Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.

i) 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.

j) 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.

#### **11.4.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (SINTEGRA ou FIC/FAC);

Prova de regularidade relativa à:

c) Dívida ativa da União;

d) Tributos e contribuições federais;

e) Tributos estaduais;

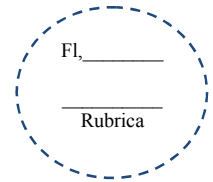
f) Tributos municipais;

g) Seguridade Social (INSS);

h) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

Certidão negativa relativa à:

i) Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT).



**11.4.4.1** 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**.

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

- a) 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.
- b) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

11.4.5.1 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;

11.4.5.2 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 11.4.3, alínea “a” e “b” e 11.4.2 (Atestados e Declarações de qualificação técnica).

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

**11.6** Em nome da licitante com o nº do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e;
- b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

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

**11.6.2** 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.

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

**11.9.** 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 21.675/2017 e art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006.



**11.10.** As microempresas e empresas de pequeno porte<sup>3</sup> deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (Dec. Est. 21.675/2017, art. 4º e LC 123/06, art.43).

**11.10.1. 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.

**11.10.2.** 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.

**11.11.** 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.

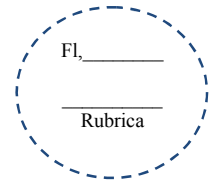
**11.12.** Fazendo-se representar a licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário, este deverá apresentar cópia de sua cédula de identidade e cópia do ato de constituição da empresa ou ato de investidura que habilitem como representante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer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

**11.13.** Se a documentação de habilitação não for aceitável (não estiver completa, correta ou contrariar qualquer dispositivo do Edital), o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado e examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, observado o **estabelecido no item 11.1**, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda este Edital, consoante à habilitação da proponente, divulgando-o **HABILITADO** e oportunizando prazo recursal.

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

**11.14.** O Pregoeiro 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, sempre que houver dúvida e julgar necessário.

<sup>3</sup>A definição de Microempresas e de Empresa de Pequeno Porte para fins deste Edital é a contida no art.2º do Decreto Estadual nº 21.675/2017 e art. 3º da LC nº. 123 de 14/12/2006 e LC nº: 139 de 10/11/2011 (que instituiu o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte).



**11.15. 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.**

**11.16. 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.**

11.17 Serão analisadas pelo Pregoeiro, 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**;

## **12 – DOS RECURSOS:**

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

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

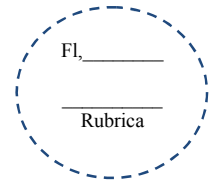
12.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, podendo o (a) Pregoeiro (a) retornar às fases necessárias para efetivar a reconsideração.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.





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

- a) 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.

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

**12.9.2.** A intimação dos atos referidos no subitem 12.9, 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;

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

**12.9.4.** Os recursos de que tratam as alíneas “a” e “b” do subitem 12.9 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.

**13 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:**

**13.1.** 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.

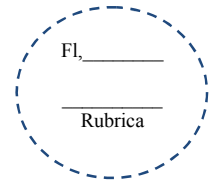
**13.1.1.** A adjudicação do objeto será viabilizada pelo (a) Pregoeiro (a) sempre que não houver recurso.

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

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

**13.3.** 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.

**14 – DO PAGAMENTO:**



14.1 As condições de pagamento observarão, no que couber, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe sobre 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).

14.2 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:

14.2.1 Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.

14.2.2 Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínimo os seguintes documentos:

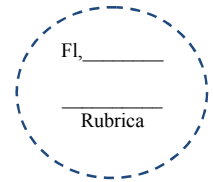
- I. Certificado de Regularidade do FGTS.
- II. Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
- III. Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
- IV. Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
- V. Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
- VI. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

14.3 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 nº 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 FEASE 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.

14.4 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.

14.5 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.

14.6 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.



14.7 A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação do documento à Comissão.

14.8 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.

14.9 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.

14.10 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.

14.11 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.

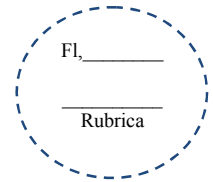
## 15 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

15.1 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 2018, através dos seguintes projetos e atividades:

Ação	Códigos	Fontes de Recurso	Elemento de Despesa
23.030.03.421.1242.2893 Fornecer alimentação para o sistema socioeducativo	100	Tesouro Estadual	33.90.30

## 16 – DO TERMO CONTRATUAL

16.1. 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 do Sistema Socioeducativo do



Município de Ariquemes/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.

**16.2** 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.

**16.3** 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.

**16.4** O Manual de Fornecimento de Alimentação elaborado pela Secretaria de Estado de Justiça (que na época administrava tanto o sistema prisional quanto o socioeducativo) contém informações relevantes, pelo que deve ser adotado como diretriz e, uma vez que a FEASE não dispõe de nutricionistas e um setor específico com profissionais para atuar com a gestão dos contratos de alimentação, o manual da FEASE e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

**16.5** 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.

**16.6** 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.

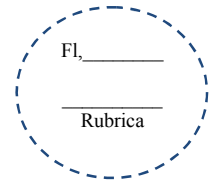
**16.7** Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, o fornecedor deverá iniciar o fornecimento das refeições e comunicar à CONTRATANTE, 3 (três) dias antes do início do fornecimento, o endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial) que atenderá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

**16.8** 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.

**16.9** 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.

**16.10** 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.

**16.11 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.**



**16.12** A CONTRATADA se obriga, em até 180 (cento e oitenta) 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.

**16.13** 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.

**16.14** A data base para o reajuste de preços será a data-limite para a apresentação da proposta.

**16.15** O contrato será executado diretamente pela CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a subcontratação, cessão, transferência e/ou terceirização deste.

**16.16** A presença de servidores designados para fiscalização do contrato, qualquer que seja a natureza da fiscalização, não diminuirá em nada a responsabilidade da empresa.

**16.17** 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)).

**16.18** 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:

- a) Gestor do contrato;
- b) Comissão de Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos.

**16.19** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes da FEASE especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça.

**16.10** Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante a FEASE ou a terceiros, o fornecimento do objeto está sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer tempo, em todas as etapas.

**16.11** 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.

**16.12** 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.

**16.13** 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.



**16.14** 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.

#### **17.7 DA RESCISÃO CONTRATUAL:**

17.7.1 Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

#### **18 – DA GARANTIA CONTRATUAL:**

18.1. 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.

#### **19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

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:

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

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

**19.1.3** 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 objetos de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;

**19.1.4** 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.

**19.1.5** 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.

**19.1.6** 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.

**19.1.7** Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de referência para o fornecimento do objeto.

**19.1.8** 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.



**19.1.9** 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.

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

**19.1.11** 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.

**19.1.12** Manter disciplina no local de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

**19.1.13** Manter seus empregados sujeitos às normas de segurança da Unidade Socioeducativa.

**19.1.14** 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 socioeducativas, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.

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

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

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

**19.1.18** 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;

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

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

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

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

**19.1.23** 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.

**19.1.24** 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).

**19.1.25** Apresentar no ato da assinatura do contrato, 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);

**19.1.26** 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.

**19.1.27** Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade Socioeducativa para confecção das refeições.

**19.1.28** Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.

**19.1.29** 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.

**19.1.30** 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 que a FEASE que utilizará a parceria para análise das nutricionistas da FEASE. 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 FEASE, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.

**19.1.31** 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.

**19.1.32** 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 FEASE.

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

**19.1.34** 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.

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

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

**19.1.37** Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.

**19.1.38** 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);

**19.1.39** 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.

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

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





**19.1.42** 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;

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

**19.1.44** 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.

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

**19.1.46** 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:

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

**19.1.46.2** Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);

**19.1.46.3** Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).

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

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

**19.1.49** 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.

## **20 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

**20.1** 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.

**20.2.2** 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.

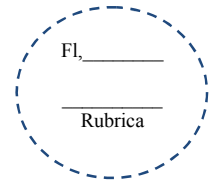
**20.2.3** Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.

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

**20.2.5** 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).

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

## **21 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**



**21.1** 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.

**21.2** 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.

**21.3** 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).

**21.4** 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.

**21.5** 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.

**21.6** 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.

**21.7** 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 significativas.

**21.8** 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:

- a) Inexecução total ou parcial do contrato;
- b) Apresentação de documentação falsa;
- c) Comportamento inidôneo;



d) Fraude fiscal;

e) Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**21.9** 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.

**21.10** 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
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
7	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
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8 % por dia
9	Iniciar o fornecimento nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	01	0,2 % por dia



**21.11** 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.

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

**21.13** Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

**21.14** 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.

**21.15** 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.

**21.16** 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.

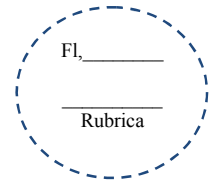
**21.17** A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

**21.18** 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) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

## **22. DO REAJUSTE:**

**22.1** 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.



22.2 A data base para o reajuste de preços será a data da ordem de fornecimento.

### 23. DA VISITA TÉCNICA:

23.1 Fica facultada a licitante a realização de Vistoria “in loco”, que deve ser agendada previamente (via telefone) junto à Direção da Unidade.

23.2 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.

23.3 De modo algum, as licitantes poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas.

23.4 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.

### 24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

24.1. 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 **Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE**, 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.

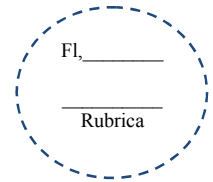
24.1.1. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do instrumento contratual.

24.2. 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.

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

24.4. 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).

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



**24.5.** A Adjudicação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pela da **Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE.**

**24.6.** 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.

**24.7.** 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.

**24.9.** As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da **Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE**, finalidade e segurança da contratação.

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

**24.11.** 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.

**24.12.** 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 21.675/217.

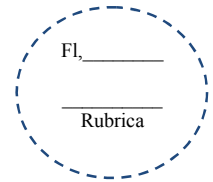
**24.13.** Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos poderão ser obtidas na SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES – SUPEL/RO ou através do e-mail [celsupelro@gmail.com](mailto:celsupelro@gmail.com).

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

## **25 – DOS ANEXOS:**



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

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

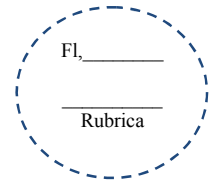
Anexo IV – Modelo Atestado de Capacidade Técnica

Anexo V – Minuta do Contrato

Anexo VI – Declaração de aceitação do edital

Porto Velho-RO, 24 de outubro de 2018.

**IAN BARROS MOLLMANN**  
Pregoeiro da CEL SUPEL/RO



**EDITAL – ANEXO I**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 028/2019/SUPEL/RO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO), PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO DO MUNICÍPIO DE ARIQUEMES - RO.

**1. IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1 UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** FUNDAÇÃO ESTADUAL DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - FEASE

**1.2 SETOR SOLICITANTE:** COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA - CAF/FEASE

**2. DO OBJETO**

**2.1** Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em regime de execução indireta, a pedido da Coordenadoria de Administração Financeira da FEASE, de acordo com o memorando nº 36/2018/FEASE-ASCOMP, de 27 de abril de 2018.

**3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**3.1** 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 2018, através dos seguintes projetos e atividades:

Ação		Códigos	Fontes de Recurso	Elemento de Despesa
23.030.03.421.1242.2 <b>893</b>	Fornecer alimentação para o sistema socioeducativo	100	Tesouro Estadual	33.90.30

**4. DA JUSTIFICATIVA**

**4.1** A Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo foi criada pela Lei Complementar nº 965 de 20 de dezembro de 2017, sendo desmembrada da Secretaria de Estado de Justiça - SEJUS, passando a responder por todas as atribuições referentes a administração do Sistema Socioeducativo visando garantir a continuidade dos serviços que atendem a socioeducação. São atribuições da FEASE:





- a) Administração do Sistema Socioeducativo do Estado, supervisionando e fiscalizando o cumprimento das medidas de internação, promovendo o planejamento e estudos de atividades de ressocialização dos socioeducandos ao convívio social;
- b) A organização e administração do Sistema Socioeducativo do Estado, proporcionando-lhe por meio de suas unidades de internação e centros socioeducativos, condições necessárias ao cumprimento da medida de internação, garantindo a manutenção dos vínculos familiares e os direitos básicos a saúde e educação;
- c) A supervisão das unidades de internação socioeducativas, bem como proceder à apuração das infrações penais, administrativas e disciplinares dos servidores do Sistema Socioeducativo;
- d) A administração orçamentária e financeira dos recursos destinados à Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE;
- e) A coordenação da programação física e financeira das ações desenvolvidas pelas diversas Unidades de Internação e Centros de Atendimento a Socioeducativo que compõem a estrutura da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE;
- f) Elaboração e execução das políticas de administração do Sistema Socioeducativo;
- g) Elaborar e implementar a política de formação, qualificação, capacitação dos servidores do Sistema Socioeducativo; e
- h) Exercer outras competências afins.

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

- a) A alimentação é direito da pessoa humana;
- b) Quando o Estado se propõe a retirar o infrator do seio social, conseqüentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação;
- c) Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação nas dependências das unidades de internação socioeducativas. 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;
- d) O fornecimento de refeições destinadas aos adolescentes infratores é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades das Unidades de Internação;
- e) O artigo 94 do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei 8.096 de 13/07/1990) disciplinam como dever do Estado a prestação de assistências básicas aos adolescentes:

*Art. 94. As entidades que desenvolvem programas de internação tem as seguintes obrigações, entre outras:*

*(...)*

*VIII - Oferecer vestuário e alimentação suficientes e adequados a faixa dos adolescentes atendidos;*

- f) Qualidade e diversidade das refeições oferecidas;
- g) Rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido;



- h) Assegurar o aporte nutricional adequado;
- i) Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos “in natura”;
- j) Economia com os gastos da estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz, gás, etc;
- k) A garantia da sanidade alimentar com monitoramento constante através da coleta periódica de amostras dos alimentos para análise microbiológica na FEASE.

**4.2.1** O objeto a ser contratado é caracterizado como aquisição comum, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas 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.

**4.2.2** Cabe pois, algumas considerações necessárias:

- a) Considerando que, o prazo de vigência do Contrato nº 173/PGE/2012, que atualmente atende à localidade de Ariquemes/RO, **expirará em 31 de agosto de 2017**, sem possibilidade de prorrogação, posto que alcançou o limite estabelecido na Lei de Licitações (art. 57, II);
- b) Considerando que, foi incluída neste processo, as refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) visando atender os adolescentes em conflito com a lei, uma vez que estes necessitam de maior aporte calórico que as contratações realizadas para o Sistema Prisional;
- c) Considerando ainda que a Unidade Socioeducativa de Ariquemes possui atualmente 21 (vinte e uma) vagas;

Esta Secretaria decide contratar com terceiros, em consonância com os ditames legais, contribuindo assim para o bom desenvolvimento das atividades administrativas e operacionais.

## **5. DA ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade (12 meses)</b>
01	DESJEJUM	Unidade	9.000
02	ALMOÇO	Unidade	9.000
03	JANTAR	Unidade	9.000
04	LANCHE DA TARDE	Unidade	9.000
05	LANCHE NOTURNO	Unidade	9.000
<b>TOTAL</b>			<b>45.000</b>

**5.1** As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média quantitativa de adolescentes nos últimos 12 (doze) meses [1519581](#), levando em conta a rotatividade e a variação do período que teve mínima de 16 (dezesseis) internos em abril/2017 e máxima de 24 (vinte e quatro) internos em fevereiro/2018.



**5.2** 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 conseqüentemente no número de refeições a serem servidas.

## **6. DESTINAÇÃO DO OBJETO**

**6.1** Alimentação se destina aos adolescentes em cumprimento de medida de internação no Centro Socioeducativo do município de Ariquemes/RO.

## **7. LOCAIS DE ENTREGA**

**7.1** Centro Socioeducativo de Ariquemes/RO - Avenida Jamari, nº 4660, Setor 04, CEP 76873-014.

## **8. HORÁRIOS DE ENTREGA**

**8.1** Deverão ser fornecidas 5 (cinco) refeições diárias por interno, na unidade relacionada no item 7, conforme dispõe o item 6.

**8.2** As refeições serão fornecidas sem interrupção, independente de fins de semana e feridos, sendo entregues de segunda-feira a domingo nos seguintes horários:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>HORÁRIO DE ENTREGA</b>
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 (dezesete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezesete 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 trinta minutos);

**8.3.** 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).

## **9. DA PESQUISA DE PREÇOS**

**9.1** 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.

## **10. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**10.1** 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:

**a)** Os preços unitários por refeição e o valor global da proposta;

**10.2** 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 FEASE, suas substituições.

**10.3** 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.

## **11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**11.1** 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;

**11.2** 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, visto que, 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.

**11.3** 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.

**11.4** 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.

**11.5** É inviável para a Administração a divisibilidade do item, visto que são vários municípios no qual a FEASE tem contratos com empresas para fornecimento de alimentação para unidades socioeducativas, caso sejam todos divididos por item ocasionaria uma excessiva pulverização de contratos o que dificultaria a gestão destes.

## **12. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

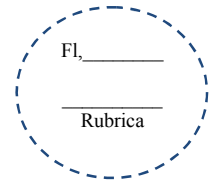
**12.1** Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes/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.

**12.2** 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.

**12.3** 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.

**12.4** O Manual de Fornecimento de Alimentação elaborado pela Secretaria de Estado de Justiça (que na época administrava tanto o sistema prisional quanto o socioeducativo) contém informações relevantes, pelo que deve ser adotado como diretriz e, uma vez que a FEASE não dispõe de nutricionistas e um setor específico com profissionais para atuar com a gestão dos contratos de alimentação, o manual da FEASE e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

**12.5** 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.

**12.6** 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.

**12.7** 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.

**12.8** 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.

**12.9** 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.

**12.10** 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.

**12.11 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.**

**12.12** A CONTRATADA se obriga, em até 180 (cento e oitenta) 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.

**12.13** 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.

**12.14** A data base para o reajuste de preços será a data-limite para a apresentação da proposta.

### **13. METODOLOGIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

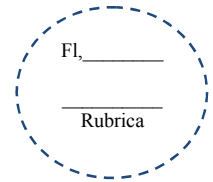
**13.1** O contrato será executado diretamente pela CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a subcontratação, cessão, transferência e/ou terceirização deste.

**13.2** A presença de servidores designados para fiscalização do contrato, qualquer que seja a natureza da fiscalização, não diminuirá em nada a responsabilidade da empresa.

**13.3** 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)).

**13.4** 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:

**a)** Gestor do contrato;



**b) Comissão de Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos.**

**13.5** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes da FEASE especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça.

**13.6** Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante a FEASE ou a terceiros, o fornecimento do objeto está sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer tempo, em todas as etapas.

**13.7** 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.

**13.8** 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.

**13.9** 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.

**13.10** 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.

**13.11** 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:

**a)** Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos;

**b)** Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*;

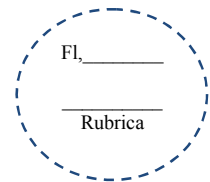
**c)** Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição;

**d)** Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais.

**13.12** 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.

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

**13.14** 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).

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

#### **14. DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS**

**14.1** 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 FEASE, análise microbiológica das refeições.

**14.2** 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.

**14.3** 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.

**14.4** Sempre que constatada irregularidades, a CONTRATADA tomará as medidas urgentes para sanar as possíveis falhas ensejadoras de contaminação, sem prejuízo das eventuais sanções cabíveis.

#### **15. 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:

##### **15.1 A CONTRATADA DEVERÁ:**

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

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

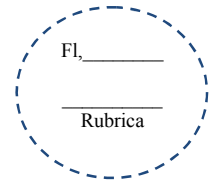
**15.1.3** Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com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

**15.1.4** 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.

**15.1.5** 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.

**15.1.6** 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.

**15.1.7** Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de referência para o fornecimento do objeto.



**15.1.8** 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.

**15.1.9** 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.

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

**15.1.11** 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.

**15.1.12** Manter disciplina no local de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

**15.1.13** Manter seus empregados sujeitos às normas de segurança da Unidade Socioeducativa.

**15.1.14** 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 socioeducativas, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.

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

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

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

**15.1.18** 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;

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

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

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

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

**15.1.23** 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.





**15.1.24** 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).

**15.1.25** Apresentar no ato da assinatura do contrato, 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);

**15.1.26** 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.

**15.1.27** Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade Socioeducativa para confecção das refeições.

**15.1.28** Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.

**15.1.29** 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.

**15.1.30** 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 que a FEASE que utilizará a parceria para 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 FEASE, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.

**15.1.31** 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.

**15.1.32** 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 FEASE.

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

**15.1.34** 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.

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

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

**15.1.37** Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.



**15.1.38** 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);

**15.1.39** 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.

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

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

**15.1.42** 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;

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

**15.1.44** 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.

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

**15.1.46** 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:

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

**15.1.46.2** Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);

**15.1.46.3** Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).

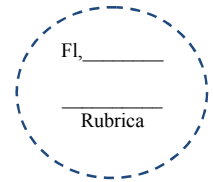
**15.1.47** Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.

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

**15.1.49** 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.

## **15.2 A CONTRATANTE DEVERÁ:**

**15.2.1** 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.



**15.2.2** 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.

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

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

**15.2.5** 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).

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

## **16. 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:

### **16.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

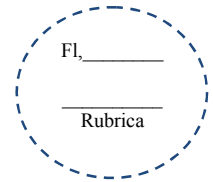
- a) Cópia de RG e CPF do representante legal da empresa e do procurador, quando houver;
- b) Cópia da Procuração, quando houver;
- c) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- d) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com suas alterações, devidamente registrado, em se tratando 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;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa estrangeira.

### **16.2 REGULARIDADE FISCAL**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (SINTEGRA ou FIC/FAC);

Prova de regularidade relativa à:

- c) Dívida ativa da União;
- d) Tributos e contribuições federais;
- e) Tributos estaduais;
- f) Tributos municipais;

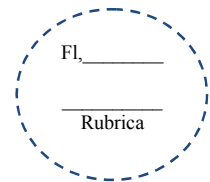


- g) Seguridade Social (INSS);
  - h) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão negativa relativa à:
- i. Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT).

### **16.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) 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 e quantidades com o objeto deste edital.
- b) 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, 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.6º da Resolução 419 de 24 de Março de 2008).
- c) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens 2 e 3 do ANEXO I deste Termo.
- d) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os fornecimentos dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens 2 e 3 do ANEXO I deste Termo, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo solicitado. (Conforme Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, art. 3º, III)
- e) Não cabem, para a soma de atestados, a execução do objeto que tenha sido realizada em períodos distintos, ou não concomitantes.
- f) 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).
- g) Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.
- h) Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
- i) 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.
- j) 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.

### **16.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**



- a) 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.
- b) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

### **16.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

- a) Declaração de superveniência de fato impeditivo da habilitação;
- b) 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 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no art. 7º, XXXIII CF.

### **17. DA VISITA TÉCNICA**

**17.1** Fica facultada a licitante a realização de Vistoria “in loco”, que deve ser agendada previamente (via telefone) junto à Direção da Unidade.

**17.2** 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.

**17.3** De modo algum, as licitantes poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas.

**17.4** 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.

### **18. DO FATURAMENTO MENSAL**

**18.1** A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal Eletrônica, com faturamento do primeiro ao último dia de cada mês.

**18.2** 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.

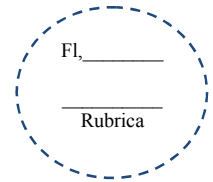
### **19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**19.1** As condições de pagamento observarão, no que couber, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe sobre 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).

**19.2** 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:

**19.3** Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.

**19.4** Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínimo os seguintes documentos:



- a) Certificado de Regularidade do FGTS.
- b) Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
- c) Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
- d) Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
- e) Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

**19.5** 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 nº 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 FEASE 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.

**19.6** 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.

**19.7** 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.

**19.8** 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 sanar o processo, após esse prazo a obrigação do pagamento terá sua exigibilidade suspensa e será excluída da ordem cronológica.

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

**19.10** 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.

**19.11** 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.

**19.12** 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.



**19.13** 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.

## **20. MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA**

**20.1** 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.

**20.2** 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.

**20.3** 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).

**20.4** 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.

**20.5** 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.

**20.6** 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.

**20.7** 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.

**20.8** 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:

- a) Inexecução total ou parcial do contrato;
- b) Apresentação de documentação falsa;
- c) Comportamento inidôneo;
- d) Fraude fiscal;



e) Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**20.9** 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.

**20.10** 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 o fornecimento, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia;	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 realizar o fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência;	04	1,6 % por dia
6	Fornecer alimentação incompleta, paliativa substitutiva como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
7	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
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8 % por dia
9	Iniciar o fornecimento nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência;	02	0,4 % por dia





10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	01	0,2 % por dia
----	--	----	------------------

**20.11** 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

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

**20.13** Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

**20.14** 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.

**20.15** 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.

**20.16** 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.

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

**20.18** 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) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

## **21. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS PUNITIVOS**

**21.1** 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.

**21.2** 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 circunstanciado a conduta ensejadora de sanções, e o encaminhará ao Ordenador de Despesas.



**21.3** 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.

**21.4** No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública o prazo será de dez dias úteis.

**21.5** 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.

**21.6** 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.

**21.7** 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.

**21.8** 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.

**22. DOS CASOS OMISSOS**

**22.1** 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 nº 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.

**23. DO FORO**

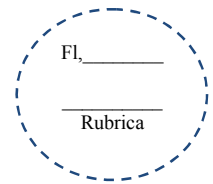
**23.1** As partes elegem o foro da comarca de Porto Velho-RO, para dirimir as questões referentes a este Termo de referência, que não puderem ser resolvidas pela via administrativa.

**24. ANEXOS**

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

**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES**

Item	Descrição	Unidade	Quantidade (12 meses)
------	-----------	---------	-----------------------



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

01	DESJEJUM	Unidade	9.000
02	ALMOÇO	Unidade	9.000
03	JANTAR	Unidade	9.000
04	LANCHE DA TARDE	Unidade	9.000
05	LANCHE DA NOITE	Unidade	9.000
<b>TOTAL</b>			<b>45.000</b>

**Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio – anexo II deste Termo de referência.**

## **ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA 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:**

- a) Leite integral fluido (250 ml)
- b) Café c/ açúcar (80 ml)
- c) Achocolatado (20 g – 2 colheres de sopa rasas) – alternadamente com o café
- d) Pão 100g (ou equivalente a duas unidades de 50 g)
- e) Pão francês, manual ou massa fina
- f) Margarina com sal(20 g); sem sal (quando indicado nas dietas)

### **2. ALMOÇO e JANTAR: Do almoço e do jantar, no mínimo, deverão constar:**

- a) 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)
- b) Um prato protéico (não pode ser repetido durante a semana)
- c) Uma guarnição (não pode ser repetido durante a semana)
- d) Arroz e feijão

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



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

<b>PRODUTO</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>
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;

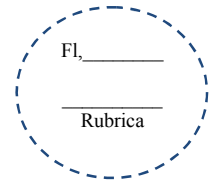
**3. LANCHE (DA TARDE E NOTURNO: O lanche, deverá constar de:**

- a) 01 (um) sanduíche de pão de leite ou pão francês (mínimo de 100 gr cada pão ou equivalente 02 (dois) pães de 50 gr)
- b) 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr) ou 1 ovo frito (50 gr) em cada pão
- c) 01 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr) em cada pão
- d) Suco de fruta (mínimo 250 ml)

**4. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AOS VALORES CALÓRICOS**

**4.1 DESJEJUM:**

<b>ALIMENTO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUILOCALORIAS*</b>
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
<b>Total Quilocaloria</b>			<b>674</b>
<b>OU</b>			

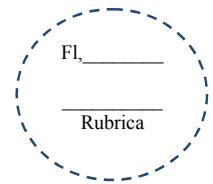


SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

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
		<b>Total Quilocaloria</b>	<b>662</b>
<b>OU</b>			
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
		<b>Total Quilocaloria</b>	<b>689</b>

#### 4.2 ALMOÇO:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS *
Arroz cozido	8 colheres de sopa cheias	200 gramas	248
Feijão cariquinha ou preto cozido (alternadamente)	1 e ½ concha média	180 gramas	126



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

<b>Guarnição (vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha)</b>	<b>2 colheres de sopa cheias</b>	<b>80 gramas</b>	<b>164</b>
<b>Carne branca ou vermelha (alternadamente)</b>	<b>1 Bife grande</b>	<b>120 gramas</b>	<b>260</b>
<b>Salada (Vegetal A e B)</b>	<b>-</b>	<b>80 gramas</b>	<b>22</b>
<b>Óleo p/ cocção</b>	<b>1 colher de sopa rasa</b>	<b>5 mililitros</b>	<b>44</b>
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>864</b>

**4.3 JANTAR:**

<b>ALIMENTO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNID. MEDIDA</b>	<b>QUILOCALORIAS*</b>
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
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>864</b>

<b>ALIMENTO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UND. MEDIDA</b>	<b>QUILOCALORIAS*</b>
Pão de leite	02 unidades	100 gramas	294



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

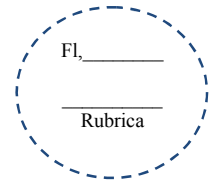
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas	210
Queijo mussarela	02 fatias	60 gramas	180
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	120
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>804</b>

#### 4.4 LANCHE DA TARDE E NOTURNO:

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

#### 5. 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	Seleto de legumes Isclas aceboladas Farofa com couve Arroz/Feijão Preto	Alface e beterraba Strogonoff de frango Purê rose Arroz/Feijão



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
 Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
 Porto Velho, Rondônia.

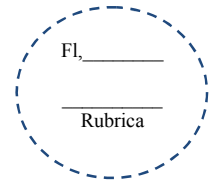
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina	Acelga e cenoura Cupim assado Batata Frita Baião de dois	Almeirão e tomate Carne de panela Mandioca Cozida Arroz/Feijão
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão	Alface 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

## 6. ESPECIFICAÇÕES LANCHE DA TARDE E LANCHE DA NOITE:

### 6.1. O lanche da tarde e lanche da noite dos menores no mínimo deverá constar:

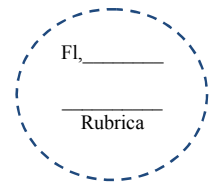
ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
<b>OPÇÃO 1</b>			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	120
Pão francês/Manual ou Massa Fina ou de Hamburquer, ou pão de fôrma (alternadamente na semana)	1 unidade	50 gramas	144
Queijo mussarela	1 fatia	15 gramas	45





SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

Presunto	1 fatia	15 gramas	22
<b>Total Kilo Caloria</b>			<b>331</b>
<b>OPÇÃO 2</b>			
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
<b>Total Kilo Caloria</b>			<b>348</b>
<b>OPÇÃO 3</b>			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	120
Torta salgada (de frango, de carne, de legumes)	1 fatia média	120 gramas	230
<b>Total Kilo Caloria</b>			<b>350</b>
<b>OPÇÃO 4</b>			
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
<b>Total Kilo Caloria</b>			<b>36</b>
<b>OPÇÃO 5</b>			
Vitamina de fruta	1 copo médio	250 mililitros	187
Pão de queijo	1 unidade grande	40 gramas	150



<b>Total Kilo Caloria</b>	<b>337</b>
---------------------------	------------

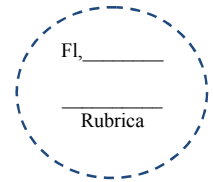
\* Valor calórico disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>

## 7. FREQUÊNCIA SEMANAL

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

## 8. 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	Suco de fruta



	Enroladinho de queijo e presunto	Pão de hambúrguer com queijo e presunto
--	----------------------------------	---

## 9. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

9.1 O cardápio das Unidades Socioeducativas deverá ser composto de:

- a) Desjejum;
- b) Almoço;
- c) Lanche da tarde;
- d) Jantar;
- e) Lanche noturno.

## 10. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

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

- a) Carne bovina magra e sem osso (sem osso): bifes, tiras assadas, picados, costela – com no mínimo 120g.
- b) Carne bovina magra com molho (sem osso): 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.
- c) Massas protéicas: no mínimo 100g de carne e 100g de massa por porção.
- d) Tortas salgadas (como prato protéico): carne bovina, frango, peixe com no mínimo 120g por porção.
- e) Coxa, sobre coxa e peito de frango (sem osso): frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção
- f) 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.
- g) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção
- h) Empanados: frango, suíno, bovino e peixe – com no mínimo 120g por porção.
- i) Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 60g e 01 ovo de 50g
- j) Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 90g e 01 ovo
- k) Linguiça com ovo: linguiça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g
- l) Linguiça: assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g
- m) 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.**

10.2 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;

**10.3** 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;

**10.4** As saladas quando cozidas ou refogadas poderão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmitex;

**10.6** 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)**, observadas as especificações deste Termo de Referência.

**10.7** 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.

**10.8** Havendo gestantes e lactantes, deverá ser disponibilizada dieta de acordo com as recomendações da RDA (1989) segundo a faixa etária, ficando a cargo da FEASE realizar os informes e a solicitação especial a contratada.

**10.9** O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmitex descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.

**10.10** A embalagem deve ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura das grades do alojamento com certa folga.

**10.11** Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro da própria unidade de internação, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de internos.

**10.12** 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.

**10.13** 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.

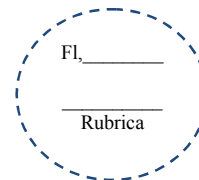
**10.14** No lanche noturno os sanduíches devem ser fornecidos em embalagem individual descartável atóxica, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição.

**10.15** Os sanduíches devem ser acondicionados em caixas *hot Box* ou isotérmicas para entrega.

**10.16** 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 utilizado deve estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

**10.17** Efetuar a entrega dos lanches em caixas hot Box ou isotérmicas.

**10.18** 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.



**10.19** O suco, leite com achocolatado e a vitamina de fruta deverão ser entregues em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada.

**10.20** 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.

**10.21** A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratante, com utensílios de propriedade da contratada.

### **ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE**

A quantidade solicitada foi baseada no levantamento realizado e anexado aos autos do processo com o ID [1519581](#), onde foi apresentada planilha do quantitativo de adolescentes internados em um período de 12 (doze) meses, chegando-se a uma média de 19,25 (que arredondado para mais, uma vez que se trata de pessoas, contamos a média de 20 internos).

Uma vez que não se pode precisar com exatidão o número de internos que teremos nos meses que irão compreender a vigência do contrato, acrescentamos uma variável de mais 05 (cinco) adolescentes por mês, efetuando-se os cálculos de refeições para atender 25 (vinte e cinco) adolescentes mensalmente.

Salientamos que a memória de cálculo visa estabelecer quantitativos aproximados do real com vistas a reserva orçamentária desta ação, mas os quantitativos a serem pagos mensalmente após realização da contratação serão efetuados com base na quantidade de refeições que forem fornecidas dentro do mês, conforme consta no item 18.2 deste termo de referência.

Elaboração:

**Tamires dos Santos Cunha**  
Assessora de Compras/FEASE  
Mat.: 300134982

Revisão:

**Cristiane Maria Cordeiro Mesquita**  
Coordenadora Administrativa e Financeira/FEASE  
Mat.: 300120044

Aprovação:

**Sirlene Bastos**  
Presidente da FEASE  
Mat.: 300024122



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
 Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
 Porto Velho, Rondônia.

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/SUPEL/RO**

**ANEXO II – DO EDITAL  
 QUADRO ESTIMATIVO DE PREÇOS**

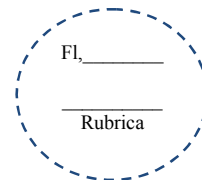
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.(A)	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C X E]	SUBTOTAL GERAL [F + G]
1	Desjejum.	UND	9.000	R\$ 3,37	R\$ 3,59	MÉDIO	R\$ 32.310,00	R\$ 32.310,00
2	Almoço.	UND	9.000	R\$ 8,99	R\$ 9,38	MÉDIO	R\$ 84.420,00	R\$ 84.420,00
3	Lanche da Tarde.	UND	9.000	R\$ 4,40	R\$ 5,84	MÉDIO	R\$ 52.560,00	R\$ 52.560,00
4	Jantar.	UND	9.000	R\$ 7,55	R\$ 8,65	MÉDIO	R\$ 77.850,00	R\$ 77.850,00
5	Lanche da Noite.	UND	9.000	R\$ 3,60	R\$ 4,82	MÉDIO	R\$ 43.380,00	R\$ 43.380,00
<b>VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA</b>							<b>R\$ 290.520,00</b>	
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>R\$ 290.520,00</b>	

**Nota Explicativa:**

- 1) \* Foram alocadas referências extraídas do site [www.bancodeprecos.com.br](http://www.bancodeprecos.com.br), além de três cotações, de empresa do seguimento, conforme Portaria GAB/SUPEL/12/2013.
- 2) \*\* Valores excluídos do quadro estimativo por apresentarem variações discrepantes em relação a média.



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/SUPEL/RO**

**ANEXO III DO EDITAL - PROPOSTA DE PREÇOS.**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/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 6.1.3 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 2.7 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.

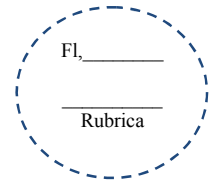
Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos em assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

**Objeto:** Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido da Coordenadoria de Administração Financeira da FEASE, de acordo com o memorando nº 36/2018/FEASE-ASCOMP, de 27 de abril de 2018.

Razão Social: \_\_\_\_\_



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Tel./Fax: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_  
Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_  
Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ c/c: \_\_\_\_\_

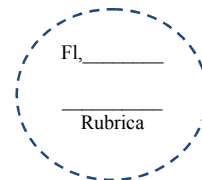
Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

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 DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2019/SUPEL/RO**

**ANEXO IV DO EDITAL - ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA.**

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

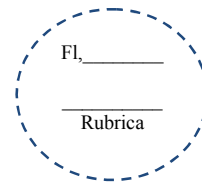
\_\_\_\_\_  
[Nome do Representante da Empresa Emitente]  
Cargo / Telefone

**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.



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**PREGÃO ELETRÔNICO N°: 028/2019/SUPEL/RO**

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

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE \_\_\_\_\_, N.º \_\_\_\_\_ QUE ENTRE SI da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, E A EMPRESA \_\_\_\_ (nome)\_\_\_\_**

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_ do ano de 2018, a **Fundação \_\_\_\_\_, 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 n.º 0065.130904/2018-41**, que deu origem ao **Pregão**, na forma **Eletrônica**, de N.º. 028/2019/SUPEL/RO, homologado pelo Autoridade Competente, regido pela Lei Federal n.º. 10.520/2002, Decreto Estadual n.º. 12.205, de 02/06/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei Federal n.º. 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**

Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes - RO.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO**

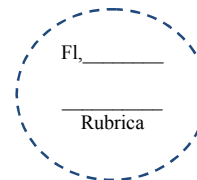
O objeto deste contrato será executado em regime de empreitada por menor preço por lote (execução indireta).

#### **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.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
 Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
 Porto Velho, Rondônia.

**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**

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 2018, através dos seguintes projetos e atividades:

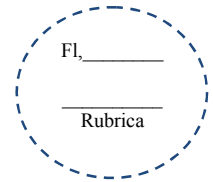
Ação	Códigos	Fontes de Recurso	Elemento de Despesa
23.030.03.421.1242.2893 Fornecer alimentação para o sistema socioeducativo	100	Tesouro Estadual	33.90.30

**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 sobre 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:

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



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

- I. Certificado de Regularidade do FGTS.
- II. Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
- III. Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
- IV. Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
- V. Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
- VI. 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 001/CGE/2013 (DOE nº 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 FEASE 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 sanar 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 documentos 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 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.

#### **CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA**

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

**PARÁGRAFO 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.

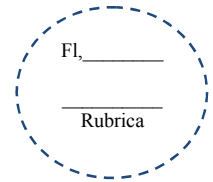
#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**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.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**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.

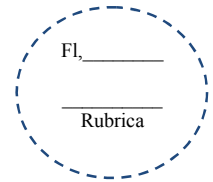
**PARAGRAFO DECIMO** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;

**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.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**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.

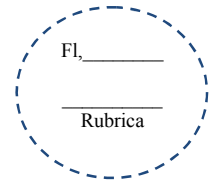
**PARAGRAFO VIGÉSIMO** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.

**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.

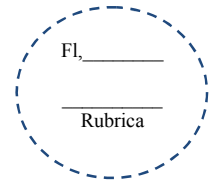
**PARAGRAFO VIGÉSIMO NONO** Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no Anexo II deste Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis 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 FEASE.

**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.

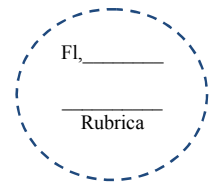
**PARAGRAFO TRIGÉSIMO SETIMO** Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos 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).

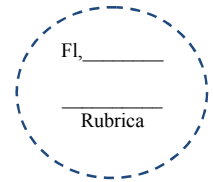
**PARAGRAFO QUADRAGÉSIMO SEXTO** Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.

#### **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:

- a) Inexecução total ou parcial do contrato;
- b) Apresentação de documentação falsa;
- c) Comportamento inidôneo;
- d) Fraude fiscal;
- e) Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

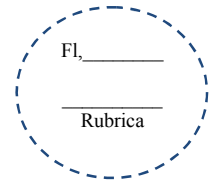


**PARAGRAFO NONO** As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da CONTRATADA, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou à terceiros.

**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 o fornecimento, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia;	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 realizar o fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência;	04	1,6 % por dia
6	Fornecer alimentação incompleta, paliativa substitutiva como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
7	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
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8 % por dia
9	Iniciar o fornecimento nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	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 concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**PARAGRAFO DECIMO TERCEIRO** Após 30 (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.

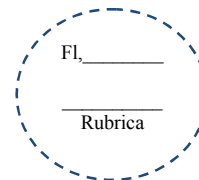
**PARAGRAFO DECIMO OITAVO** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente dessa licitação:

- 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) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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



**RONDÔNIA**  
Governo do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**PARAGRAFO PRIMEIRO:** Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

### **CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA**

O contrato será executado diretamente pela CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a subcontratação, cessão, transferência e/ou terceirização deste.

### **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**

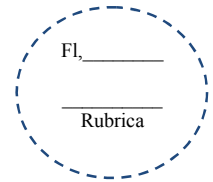
Os casos omissos serão resolvidos à luz da lei federal nº: 8.666/93, dos princípios gerais do direito e demais legislação aplicada, conforme o Art. 55 Inciso XII.

### **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



**RONDÔNIA**  
Govern do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

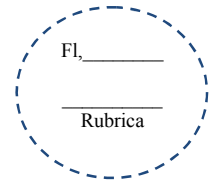
duas testemunhas abaixo assinado, que a tudo assistiram. Porto Velho-RO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

**CONTRATANTE**  
TESTEMUNHAS:  
NOME:  
CPF:  
CI:

**CONTRATADA**  
TESTEMUNHAS:  
NOME:  
CPF:  
CI:



**RONDÔNIA**  
Governos do Estado



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL  
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos, 2º Andar  
Porto Velho, Rondônia.

**ANEXO VI - DO EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 028/2019/SUPEL/RO**

**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 028/2019/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