

a) Marcos Silva Almeida Júnior, matrícula nº 300170429."

Art. 3º Alterar o § 2º do art. 1º da Portaria nº 10/2022, passando a vigorar nos seguintes termos:

"Art. 1º

§ 2º Fica designado à função de Membro Substituto o servidor indicado na alínea "a" do inciso III, que desempenhará as atividades de estilo nas ausências e impedimentos de quaisquer dos membros titulares."

Art. 4º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 26 de janeiro de 2022

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Amanda Talita de Sousa Galina

Diretora-Executiva – SUPEL/RO

Protocolo 0023716904

Portaria nº 14 de 28 de janeiro de 2022

Altera e acresce dispositivos da Portaria nº 8 de 17 de janeiro de 2022, que designa servidores para compor a Equipe de Licitação - CEL da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO.

O SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 17, inciso VIII, do Decreto nº 8978, de 31 de janeiro de 2000 e do art. 43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar a alínea "a" do inciso I, e as alíneas "a", "b" e "c" do inciso II do art. 1º da Portaria nº 8 de 17 de janeiro de 2022 (id 0023479241), publicada no **DOE nº 10**, p. 47, de 17 de janeiro de 2022, que designa servidores para compor a **Equipe de Licitação - CEL**, da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, passando a vigorar nos seguintes termos:

"Art. 1º

I -

a) Samara Rocha do Nascimento, matrícula nº300138120.

II -

a) Bruna Gonçalves Apolinário, matrícula nº 300141033;

b) Luciana Pereira de Souza, matrícula nº 300137520;

c) Marcos Silva Almeida Júnior, matrícula nº 300170429."

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 26 de janeiro de 2022

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Amanda Talita de Sousa Galina

Diretora-Executiva – SUPEL/RO

Protocolo 0023719567

AVISO DE LICITAÇÃO

Superintendência Estadual de Compras e Licitações

Pregão Eletrônico Nº. **690/2021/DELTA/SUPEL/RO**.

Processo Administrativo: **0036.069892/2021-99**. Objeto: Registro de Preços para futura, eventual e parcelada contratação de materiais de consumo (Medicamentos e/ou produtos para saúde) para atender as necessidades e demandas do Núcleo de Mandados Judiciais - NMJ. Os materiais estão descritos na Planilha do Memorial Descritivo e Estimativa de Consumo (0016267688) e SAMS (0016267690). Pregão Eletrônico do tipo MENOR PREÇO, adjudicação POR ITEM, PARA OS ITENS 66 e 69 aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO **sem** a reserva de cota no total de até 25% às empresas ME/EPP e PARA OS DEMAIS ITENS, adota-se a exclusiva participação de Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempresas - ME e equiparadas, Método De Disputa: ABERTA. Valor Estimado: **R\$ 901.290,40**. Data de Abertura: **10/02/2022** às 09h30min (horário de Brasília - DF). Endereço Eletrônico: www.comprasgovernamentais.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

RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00161/2022-000

1 - Itens da Licitação**1 - Tempero**

Descrição Detalhada: DESJEJUM... CONFORME ANEXO I DO EDITAL.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 78561

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R\$): 357.452,55

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 2,00

Local de Entrega (Quantidade): Ouro Preto do Oeste/RO (78561)

Grupo: G1

2 - Tempero

Descrição Detalhada: ALMOÇO... CONFORME ANEXO I DO EDITAL.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 78566

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R\$): 705.522,68

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 2,00

Local de Entrega (Quantidade): Ouro Preto do Oeste/RO (78566)

Grupo: G1

3 - Tempero

Descrição Detalhada: JANTAR... CONFORME ANEXO I DO EDITAL.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 78541

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R\$): 706.083,59

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 2,00

Local de Entrega (Quantidade): Ouro Preto do Oeste/RO (78541)

Grupo: G1

4 - Tempero

Descrição Detalhada: LANCHE DA NOITE... CONFORME ANEXO I DO EDITAL.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 3927

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: Unidade

Valor Total (R\$): 19.477,92

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 2,00

Local de Entrega (Quantidade): Ouro Preto do Oeste/RO (3927)

Grupo: G1

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Tempero	78561	Unidade
2	Tempero	78566	Unidade
3	Tempero	78541	Unidade
4	Tempero	3927	Unidade



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/2022/CEL/SUPEL/RO

A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio de seu(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, nomeada por força das disposições contidas na Portaria nº 14/2022/SUPEL-CI, publicada no DOE do dia 28.01.2022, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº **160/2022/CEL/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, **Modo de disputa ABERTO**, tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposições descritas neste edital e seus anexos, em conformidade com as [Leis Federais nº 10.520/02](#) e [nº 8.666/93](#) e suas alterações a qual se aplica subsidiariamente a modalidade de Pregão, com os [Decreto Estadual nº 26.182/2021](#), [nº 16.089/2011](#) e [nº 21.675/2017](#), [nº 25.829/2021](#), com a [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, com a [Lei Estadual nº 2414/2011](#), e demais legislações vigentes, tendo como interessada a **Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS**.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0033.454545/2021-98

OBJETO: Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de Ouro Preto/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o Memorando nº 100/2022/SEJUS-NUALI, (ID.0021073428), autorização SEJUS-GAB (ID.0023756623) e demais documentos juntados aos autos.

PROGRAMA DE TRABALHO 21.001.14.421.2102.2893

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30.

FONTE DE RECURSOS: 100/0213.

VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.788.536,74 (Um milhão setecentos e oitenta e oito mil quinhentos e trinta e seis reais e setenta e quatro centavos)

DATA DE ABERTURA: 01/06/2022, às 09h00min. (HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

CÓDIGO DA UASG: 925373

LOCAL: O Pregão Eletrônico será realizado por meio do endereço eletrônico acima mencionado, por meio do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio.

EDITAL: 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. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, na Superintendência Estadual Licitações, pelo telefone (69) 3212-9269, ou no endereço sito a Av. Farquar, S/N, Bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036.

Porto Velho-RO, 17 de Maio de 2022.

SAMARA ROCHA DO NASCIMENTO

Pregoeira - CEL/SUPEL-RO



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

PREGÃO ELETRÔNICO
Nº. 161/2022/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, objetivando uma perfeita participação no certame licitatório.

Dúvidas: (69) 3212-9269



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: **161/2022/CEL/SUPEL/RO**

1 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. PREÂMBULO:

A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio de seu(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, nomeada por força das disposições contidas na Portaria nº 14/2022/SUPEL-CI, publicada no DOE do dia 28.01.2022, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº **160/2022/CEL/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, **Modo de disputa ABERTO**, tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposições descritas neste edital e seus anexos, em conformidade com as [Leis Federais nº 10.520/02](#) e [nº 8.666/93](#) e suas alterações a qual se aplica subsidiariamente a modalidade de Pregão, com os [Decreto Estadual nº 26.182/2021](#), [nº 16.089/2011](#) e [nº 21.675/2017](#), [nº 25.829/2021](#), com a [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, com a [Lei Estadual nº 2414/2011](#), e demais legislações vigentes, tendo como interessada a **Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS**.

1.1.1. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico;

1.1.2. Sempre será admitido que o presente Edital de Licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, foi cuidadosamente examinado pelas LICITANTES, sendo assim, não se isentarão do fiel cumprimento dos dispostos neste edital e seus anexos, devido à omissão ou negligência oriunda do desconhecimento ou falsa interpretação de quaisquer de seus itens;

1.1.3. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>.

1.1.4. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário, conforme abaixo:

DATA DE ABERTURA: 01/06/2022

HORÁRIO: às 09h00min. (HORÁRIO DE BRASÍLIA – DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

1.1.5. 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 deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

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

1.2. DA FORMALIZAÇÃO E AUTORIZAÇÃO:

1.2.1. Esta Licitação encontra-se formalizada e autorizada por meio do Processo Administrativo nº **0033.454545/2021-98**, e destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

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, do julgamento objetivo de que lhe são correlatos.

1.2.2. O processo acima mencionado poderá ser consultado por meio do Sistema Eletrônico de Informações-SEI (<https://www.sei.ro.gov.br/sobre>).

2 – DAS DISPOSIÇÕES DO OBJETO

2.1. Do Objeto: Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de Ouro Preto/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o Memorando nº 100/2022/SEJUS-NUALI, (ID.0021073428), autorização SEJUS-GAB (ID.0023756623) e demais documentos juntados aos autos.

2.1.1 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no endereço eletrônico – COMPRASNET/CATMAT, e as especificações constantes no item 6 do ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas;

2.2. DA DESTINAÇÃO DO OBJETO : Ficam aquelas estabelecidas no item 7 do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

2.3. DO LOCAL DE ENTREGA : Ficam aquelas estabelecidas no item 8 do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

2.4. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO : Ficam aquelas estabelecidas no item 10 do Anexo I – Termo de Referência, os quais foram devidamente aprovados pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

2.5. DO HORÁRIO DE ENTREGA : Ficam aquelas estabelecidas no item 11 do Anexo I – Termo de Referência, os quais foram devidamente aprovados pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1. Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer cidadão e licitante poderá IMPUGNAR o instrumento convocatório deste PREGÃO ELETRÔNICO, conforme **art. 24** do **Decreto Estadual nº 26.182, de 24 de junho de 2021**, devendo o licitante mencionar o número do pregão, o ano e o número do processo licitatório, manifestando-se PREFERENCIALMENTE via e-mail: celsupelro@gmail.com (ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo(a) Pregoeiro(a) e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (069) 3212-9269, ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência de Licitações, no horário das 07h30min. às 13h30min., de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, S/N - Bairro: Pedrinhas - Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Prédio Central – Rio Pacaás Novos, 2º Andar em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036, Telefone: (0XX) 69.3212-9242.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

3.1.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 1 (um) dia útil antecedente à data marcada para a abertura da licitação.

3.1.2. A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto à **impugnação** será informada **preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e ainda através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Comprasnet**, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

3.1.3. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos Autos do processo de licitação.

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

4 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E INFORMAÇÕES ADICIONAIS QUE DEVERÃO SER INCONDICIONALMENTE OBSERVADOS

4.1. Os pedidos de esclarecimentos, decorrentes de dúvidas na interpretação deste Edital e seus anexos, e as informações adicionais que se fizerem necessárias à elaboração das propostas, referentes ao processo licitatório deverão ser enviados o(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO, conforme **art. 23 do Decreto Estadual nº 26.182, de 24 de junho de 2021**, manifestando-se **PREFERENCIALMENTE** via e-mail: celsupelro@gmail.com (ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo(a) Pregoeiro(a) e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (069) 3212-9269 ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência, no horário das 07h: 30min. às 13h:30min. (Horário de Rondônia), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, S/N - Bairro: Pedrinhas - Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036, Telefone: (0XX) 69.3212-9242, devendo o licitante mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

4.1.1. Até a data definida para a sessão inaugural, o(a) Pregoeiro(a) deverá disponibilizar a resposta dos esclarecimentos protocolados, caso contrário, o(a) Pregoeiro(a) antes da data e horário previsto suspenderá o certame licitatório, para confecção da resposta pretendida, e assim, definir uma nova data para a realização do referido certame.

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 aviso de erratas, adendos modificadores ou notas de esclarecimentos, às licitantes que tenham adquirido o Edital.

5 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

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



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

5.1.1. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do **ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**.

5.2. Como requisito para participação no certame o Licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema Eletrônico: **Ciência as regras do edital**, assumindo 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).

5.2.1. A falsidade das declarações, sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto Estadual nº 26.182, DE 24 DE JUNHO DE 2021, Edital e nas demais cominações legais.

5.2.2. Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo Pregoeiro ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados.

5.3. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as empresas que:

5.3.1. Atendam às condições deste EDITAL e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, e estiverem devidamente credenciados na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do site www.comprasgovernamentais.gov.br/;

5.3.2. Poderão participar desta Licitação, somente empresas que estiverem regularmente estabelecidas no País, cuja finalidade e ramo de atividade seja compatível com o objeto desta Licitação;

5.3.3. Poderão participar cooperativas e outras formas de associativismo, desde que, dependendo da natureza do serviço, não haja, quando da execução contratual, a caracterização do vínculo empregatício entre os executores diretos dos serviços (cooperados) e a pessoa jurídica da cooperativa ou a própria Administração Pública.

5.3.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet.

5.3.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site www.comprasgovernamentais.gov.br.

5.3.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5.3.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou da Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL, promotora da licitação,



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros.

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

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

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

5.4.2. Sob a forma de consórcio;(item 24)

5.4.3. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93;

5.4.4. Empresa impedida de licitar e contratar com o Estado de Rondônia, durante o prazo da sanção;conforme art. 7º, da Lei nº 10.520/2002;

5.4.5. Empresa punida com suspensão temporária (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93) do direito de licitar e contratar com o órgão/entidade contratante, durante o prazo de sanção;

5.4.6. 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 de sanção;

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

5.4.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

5.5. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

5.5.1. Servidor ou dirigente de órgão ou Entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme [art. 9º, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93](#).

5.5.2. É vedada a participação de servidor público na qualidade de diretor ou integrante de conselho da empresa licitante, participante de gerência ou Administração da empresa, ou exercer o comércio, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário. Conforme preceitua artigo 12 da Constituição Estadual c/c artigo 155 da Lei Complementar 68/92.

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

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



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

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

6 – DA QUALIFICAÇÃO DAS ME, EPP, AGRICULTORES FAMILIARES, PRODUTORES RURAIS PESSOA FÍSICA, MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS E SOCIEDADES COOPERATIVAS DE CONSUMO.

6.1 As microempresas e das empresas de pequeno porte e empresas equiparadas a ME/EPP, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo devem atender as disposições estabelecidas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas de estilo para fins de fruição dos benefícios ali dispostos.

7 – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

7.1.1. O lance será realizado considerando o **VALOR TOTAL** de cada Lote.

8– DO REGISTRO (INSERÇÃO) DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1.1 A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante a partir da data da liberação do Edital no site www.comprasgovernamentais.gov.br, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, devendo ser encaminhado, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente os *documentos de habilitação e proposta* conforme as exigências do edital.

8.1.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006 e alterações.

8.1.2. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.1.3. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento da fase de lances.

8.1.4. O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, se for o caso, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

8.1.5. As propostas de preços e documentos de habilitação registradas no Sistema Comprasnet, implicarão em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

8.2. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, as Licitantes deverão **REGISTRAR** suas propostas de preços, no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO”**, contendo a **DESCRIÇÃO DO OBJETO OFERTADO**, incluindo **QUANTIDADE, PREÇO** e a **MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA COMPRASNET)**, até a data e hora marcada para a abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de proposta.

8.2.1. As propostas registradas no Sistema **COMPRASNET 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(a)Pregoeiro(a).

8.2.1.1 A vedação de identificação que trata o subitem 8.2.1 refere-se ao *cadastramento da proposta no sistema eletrônico de compras*.

8.2.1.2. Quando da inclusão do *anexo* da proposta, deverá conter as informações necessárias para a identificação da proposta, que somente será pública após a fase de lances.

8.3. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no **COMPRASNET e as especificações constantes no ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**, prevalecerão as últimas.

8.4. Na Proposta de Preços registrada/inserida no sistema 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 compor sua proposta.

09 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO DAS ME/EPPE CRITÉRIOS DE DESEMPATE
--

9.1. A partir da data e horário estabelecido no subitem 1.1.4de conformidade com o estabelecido neste Edital, o(a) Pregoeiro(a) abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no [Item 8.2](#) do Edital.

9.1.1. O(a) Pregoeiro(a) poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO”** do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (**podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente**),DECLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

9.2. Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, o(a) Pregoeiro(a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DECLASSIFICARÁ**.

9.3. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br> conforme Edital.

9.4. Todas as licitantes poderão apresentar lances para os **ITENS** cotados, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.4.1. Assim como será lançado na proposta de preços, que deverá conter o menor preço ofertado, os lances serão ofertados observando que somente **serão aceitos lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**.

9.5. A abertura e o fechamento da fase de lances “via Internet” será feita pelo(a) Pregoeiro(a), a qual é responsável somente pelo prazo iminente, sendo o Sistema Comprasnet, responsável pelo fechamento do prazo aleatório.

9.6. As licitantes poderão oferecer lances menores e sucessivos, observado o horário fixado e as regras de sua aceitação;

9.8. A licitante somente poderá oferecer lances inferiores ao último por ele ofertado e registrado no sistema;

9.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser:

a) 1% (um por cento)

9.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

9.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

9.16. Sendo efetuado lance manifestamente inexequível, o(a) Pregoeiro(a) poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

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

9.16.2. 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 **DESCCLASSIFICADA** na fase de aceitabilidade;

9.17. No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

9.17.1. O (a) Pregoeiro (a), quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

9.17.2. 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, através do CHAT MENSAGEM, no endereço eletrônico utilizado para divulgação no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

9.18. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

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

9.20. Após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes que neste caso, por força da aplicação da exclusividade obrigatoriamente se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme determina a [Lei Complementar n. 123/06](#), **CONTROLADO SOMENTE PELO SISTEMA COMPRASNET**;

9.21. Será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços, na forma preconizada no art. 3º, § 2º, incisos II, III, IV e V e art. 45, §2º, ambos da Lei Federal nº 8.666/93, após obedecido o disposto nos subitens antecedentes, o sistema Comprasnet classificará automaticamente o licitante que primeiro ofertou o último lance.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

10 – DA NEGOCIAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

10.1. Após finalização dos lances haverá negociações e atualizações dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema COMPRASNET, devendo o (a) Pregoeiro (a) examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação, **apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO, bem como, se o valor unitário e total encontram-se com no máximo 02 (duas) casas decimais;**

10.1.1. O(a) Pregoeiro(a) não aceitará e não adjudicará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação, apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO.

10.1.2. Serão aceitos somente preços em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o (a) Pregoeiro(a), poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

10.2. O pregoeiro poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos *documentos complementares*, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

11. – DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1. Cumpridas as etapas anteriores, o (a) Pregoeiro (a) verificará a aceitação da licitante conforme disposições contidas no presente Edital.

11.1.1. Toda e qualquer informação, referente ao certame licitatório, será transmitida pelo (a) Pregoeiro (a), por meio do CHAT MENSAGEM;

11.2. Se a proposta de preços não for aceitável, o (a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital;

11.2.1 Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, o (a) Pregoeiro(a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DECLASSIFICARÁ**.

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

11.2.1.2 Quando houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do [§ 3º do artigo 43 da Lei Federal nº 8.666/93](#).

11.2.1.3. Se, no curso da licitação, depreender indício de que o levantamento prévio de preços padece de fragilidade, a Pregoeira poderá diligenciar a disparidade dos preços ofertados pelos participantes em razão da estimativa inicial.

11.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades estabelecidas neste Edital;

11.4. O julgamento da Proposta de Preços dar-se-á pelo critério estabelecido no [ITEM 7.1](#) deste edital de licitação;

11.5. Para ACEITAÇÃO da proposta, o(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio analisará a proposta anexada ao sistema quanto à conformidade do objeto proposto com o solicitado no Edital. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital COMPLEMENTAR relacionado à proposta, bem como a proposta ajustada ao valor do último lance ofertado e/ou valor negociado, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos se outro prazo não for fixado.

11.5.1. A PROPOSTA DE PREÇOS, com o valor devidamente atualizado do lance ofertado com a especificação completa do serviço, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, EM CASO DE DESCUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS E DO PRAZOESTIPULADO;

11.5.2. O ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS, SOLICITADA NO SUBITEM 11.5, DEVERÁ SER ANEXADA CORRETAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET, SENDO A MESMA COMPACTADA EM 01 (UM) ÚNICO ARQUIVO (excel,word,Zip,doc,docx,,JPGouPDF),TENDO EM VISTA QUE O CAMPO DE INSERÇÃO É ÚNICO; A SUPEL CUMPRIRÁ RIGOROSAMENTE O ART. 7º DA LEI Nº.10.520/02.

11.5.3. Caso a licitante de menor lance seja desclassificada, serão convocadas as licitantes na ordem de classificação de lance.

11.6. Toda e qualquer informação, referente à convocação do anexo será transmitida pelo(a) Pregoeiro(a), via sistema ou por meio do CHAT MENSAGEM, ficando os licitantes obrigados a acessá-lo;

11.7. 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 estimado da contratação, e atualizado;

11.8. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda este Edital.

11.8.1 Na situação em que houver oferta ou lance considerado qualificado para a classificação, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com a licitante para que seja obtido um preço melhor.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

11.9. A aceitação da proposta poderá ocorrer em momento ou data posterior a sessão de lances, a critério do(a) Pregoeiro(a) que comunicará às licitantes por meio do sistema eletrônico, via CHAT MENSAGEM;

11.10. (a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta diretamente a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido um preço justo, bem assim decidir sobre a sua aceitação, divulgando ACEITO, e passando para a fase de habilitação;

12 – DAS CORREÇÕES ADMISSÍVEIS

12.1. Nos casos em que o(a) Pregoeiro(a) constatar a existência de erros numéricos nas propostas de preços, sendo estes não significativos, proceder-se-á as correções necessárias para a apuração do preço final da proposta, obedecendo às seguintes disposições:

12.1.1. Havendo divergências entre o preço final registrado sob a forma numérica e o valor apresentado por extenso, prevalecerá este último;

12.1.2. Havendo divergências nos subtotais, provenientes dos produtos de quantitativos por preços unitários, o(a) Pregoeiro(a) procederá à correção dos subtotais, mantendo os preços unitários e alterando em consequência o valor da proposta.

13 – DA HABILITAÇÃO DA(S) LICITANTE(S)

13.1. Concluída a fase de ACEITAÇÃO, ocorrerá a fase de habilitação da(s) licitantes(s);

13.1.2. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF e/ou Cadastro Geral de Fornecedoros – CAGEFOR da SUPEL, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

13.1.3. Os cadastros supramencionados serão consultados pelo(a) Pregoeiro(a), onde seus respectivos certificados, relatórios e declarações, serão inclusos aos autos.

13.1.4. O licitante que não possuir o cadastro nesta Superintendência poderá providenciá-lo antes da data de abertura da sessão, no Setor de Protocolo da SUPEL, podendo obter informações por meio do telefone (69) 3212-9242.

13.2. Ressalvado o disposto no item 13.1.2, os licitantes deverão encaminhar concomitantemente com a proposta de preços, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

13.4. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

- b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
c.1) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto. O licitante deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.
- d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

13.5. RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

- a) **Certidão de Regularidade de Débito –CNDT**, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

13.6. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);
- f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 7.775, de 2012](#).



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução [Normativa RFB nº 971, de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.6.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

13.7. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

13.7.1 Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05 \(recuperação judicial, extrajudicial e falência\)](#) emitida pelo órgão competente, **expedida nos últimos 90 (noventa) dias** caso não conste o prazo de validade.

a.1). Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei 11.101/2005.

a.2) Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.

13.7.2. Balanço Patrimonial, referente ao último exercício financeiro, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado nos órgãos competentes, para que o Pregoeiro possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de no mínimo 10% (dez por cento) do valor estimado para contratação.

b.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias;

b.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;

b.3) as regras descritas nos itens b.1 e b.2 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

13.8. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.8.1. 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)

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

13.8.2. Entende-se por pertinente e compatível em características os atestados que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o objeto executado no mesmo período), contemple o objeto da contratação da presente aquisição. (Conforme Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, art. 3º).

13.8.3. A Orientação Técnica n. 001/2017/GAB/SUPEL, alterada pela Orientação Técnica n. 002/2017, em seu art. 3º, dispõe sobre o atestado de capacidade técnica. Eis o teor:

"Art. 3º Os Termos de Referência, Projetos Básicos e Editais relativos à aquisição de bens e materiais de consumo comuns, considerando o valor estimado da contratação, devem observar o seguinte:

- I – até 80.000,00 (oitenta mil reais) - fica dispensada a apresentação de Atestado de Capacidade Técnica;
- II - de 80.000,00 (oitenta mil reais) a 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) - apresentar Atestado de Capacidade Técnica que comprove ter fornecido anteriormente materiais compatíveis em características;
- III – acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) – apresentar Atestado de Capacidade Técnica compatível em características e quantidades, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo;"**

a) 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 item 5 deste Termo.

b) 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 item 5 deste Termo, com pelo menos 30% (tinta por cento) do quantitativo solicitado. (Conforme Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, art. 3º, III)

13.8.4. 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 **CVS 15** de 7 de novembro de 1991 - Centro de Vigilância Sanitária).

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

13.8.6. 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.

13.8.7. 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.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

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

13.9. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL

a) 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);

13.10. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL:

a) 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 CVS 15 de 7 de novembro de 1991 -Centro de Vigilância Sanitária).

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

c) Declaração de que apresentará 7 (sete) dias antes da data prevista como termo inicial para a entrega das refeições, Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.

d) Declaração de que apresentará **7 (sete) dias antes da 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.

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

13.11. O pregoeiro poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos, envie *documentos complementares*, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos **se outro prazo não for fixado.**

13.11.1. Toda e qualquer informação, referente à convocação do anexo será transmitida pelo Pregoeiro, através do sistema eletrônico.

13.11.2. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRASNET TERÁ EFEITO PARA TODOS OS ITENS, OS QUAIS A EMPRESA ENCONTRA-SE CLASSIFICADA.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

13.12. A documentação de habilitação enviada implicará 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;

13.13. O(a) Pregoeiro(a) poderá suspender a sessão para análise da documentação de habilitação.

13.14. O não envio dos anexos ensejará à licitante, as sanções previstas neste Edital e nas normas que regem este Pregão.

13.15. Para fins de habilitação, a verificação pelo(a) Pregoeiro(a) nos sítios oficiais de órgão e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova;

13.15.1.A Administração não se responsabiliza pela perda de negócios quanto aos documentos exigidos para habilitação que puderem ser emitidos pelo(a) Pregoeiro(a) via *on line*, gratuitamente, quando da ocorrência de eventuais problemas técnicos de sistemas ou quaisquer outros, pois é de inteira responsabilidade das licitantes a apresentação dos documentos exigíveis legalmente quando da convocação, pelo(a) Pregoeiro(a), para o envio dos mesmos.

13.16. As LICITANTES que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a Habilitação na presente licitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

13.17. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

13.17.1. Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal e Trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do Decreto Estadual nº 21.675/2017.

13.17.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 13.17.1, 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/retirada do Instrumento Contratual, ou revogar a licitação;

13.18. Serão realizadas consultas, ao **Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP**, instituído pela Lei Estadual nº 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU** (Lei Federal nº 12.846/2013), **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa**, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) e Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

13.19. Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

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

Avenida Farquar, 2986, Palácio Rio Madeira, Edifício Rio Pacaás Novos Segundo Andar, Bairro Pedrinhas - Tel.: (69) 3212-9269 CEP.: 76.820-408 - Porto Velho – RO

SAMARA ROCHA DO NASCIMENTO

Pregoeira – CEL/SUPEL-RO



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

- 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;*

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

13.20. Na fase de Habilitação, após ACEITA e comprovada a Documentação de Habilitação, o(a) Pregoeiro(a) HABILITARÁ a licitante, em campo próprio do sistema eletrônico.

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

14 – DOS RECURSOS

14.1. Após a fase de HABILITAÇÃO, declarada a empresa VENCEDORA do certame, qualquer Licitante poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 20 (vinte) minutos.

14.2. Será concedido à licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de **03 (três) dias para apresentar as razões recursais**, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos (redação conforme o inc. XVIII, [art. 4º, Lei Federal n.º 10.520/2002](#)).

14.2.1. A manifestação de interposição do recurso e contrarrazão, somente será possível por meio eletrônico (campo próprio do sistema Comprasnet), devendo o licitante observar as datas registradas.

14.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo(a) Pregoeiro(a) ao vencedor.

14.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

14.6 A decisão do(a) Pregoeiro(a) e da Autoridade Competente será informada em campo próprio do Sistema Eletrônico, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

14.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a **Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará** o resultado da licitação para determinar a contratação.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

14.8. Durante o prazo recursal, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL, caso não esteja disponível no Sistema de Eletrônico de Informação (SEI).

14.9. Cabe ainda, 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.

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

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

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

14.9.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informados, devendo, nesse caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

15 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. 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) ITENS ADJUDICANDO-O.

15.2. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/sem> prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

15.3. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo(a) Pregoeiro(a) sempre que não houver recurso. Havendo recurso, a adjudicação será efetuada pela Autoridade Competente que decidiu o recurso.

15.4. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação.

15.5. Quando houver recurso e o(a) Pregoeiro(a) mantiver sua decisão, essa deverá ser submetida à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos do(a) Pregoeiro(a).

16 – DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse da contratante, na forma [do art.57 da Lei 8.666/93](#).

16.2. O adjudicatário deverá assinar o Contrato Administrativo num prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da data de sua convocação.

17 – DO PAGAMENTO

17.1. Conforme estabelecido no item 23 do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

18 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Conforme estabelecido no item 25 e 26 do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1. Conforme estabelecido no item 19.1.1 do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

20 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Conforme estabelecido no item 19.1.2. do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

21 – DA TRANSFERÊNCIA/CESSÃO OU SUBCONTRATAÇÃO

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

22 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1. 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 2022, através dos seguintes projetos e atividades:

Ação		Código	Fonte de Recurso	Elemento de Despesa
21.001.14.421.2102.2893	Fornecer alimentação para população carcerária	100/0213	Tesouro Estadual/Recursos Hídricos	33.90.30

23 – DAS CONDIÇÕES GERAIS

23.1. A Administração Pública se reserva no direito de:

23.1.1. Anular a licitação se houver vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros;



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

23.1.2. Revogar por interesse da Administração Pública em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que à Licitante tenha direito a qualquer indenização.

23.2. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços.

23.3. O(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente, é facultado, 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.

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

23.5. Após apresentação da proposta de preços, não caberá desistência desta, 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 aceita pelo(a) Pregoeiro(a).

23.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto.

23.7. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta de preços, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta 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 contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. [4º da Lei nº 10.520/2002](#), **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

23.8. 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 responsável pela licitação.

23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que 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.

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

23.11. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

23.12. 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.

23.13. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da proponente vencedora, farão parte integrante do Instrumento Contratual como se nele estivesse transcrito, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o melhor lance ofertado ou valor negociado;

23.14. Dos atos praticados, o sistema gerará Ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

23.15. Havendo divergência entre as exigências contidas no Edital e em seus Anexos, prevalecerá pela ordem, o Edital, o Termo de Referência, e por último os demais anexos.

23.16. Aos Casos Omissos, serão solucionados diretamente pelo(a) Pregoeiro(a) ou autoridade Competente, observados os preceitos de direito público e as disposições que se aplicam as demais condições constantes na [Lei Federal nº.10.520](#), de 17 de julho de 2002, no [Decreto Estadual nº 26.182, DE 24 DE JUNHO DE 2021](#), 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 alterações.

23.17. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas na [Lei 8.666/93](#).

23.18.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desse que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

23.18.2. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista na [Lei nº 8.666/93](#).

23.20. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e retirados somente por meio da Internet no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br> e alternativamente no site www.supel.ro.gov.br.

23.21. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e, após a apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento e discordâncias de seus termos.

23.22. Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos poderão ser obtidas pelo telefone/fax **(069) 3212-9269**, ou na sede SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL/RO.

23.23. O Foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório será o da Comarca de Porto Velho/RO.



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – CEL/SUPEL

24 – ANEXOS

24.1. Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

ANEXO I - Termo de Referência e seus anexos;

ANEXO II – Quadro Estimativo de Preços;

ANEXO III – Minuta Do Contrato.

Porto Velho-RO, 17 de Maio de 2022.

SAMARA ROCHA DO NASCIMENTO

Pregoeira - CEL/SUPEL-RO



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, JANTAR E LANCHE DA NOITE), PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE PRISIONAL DO MUNICÍPIO DE OURO PRETO/RO.

1. **IDENTIFICAÇÃO:**

1.1. **UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA – SEJUS

1.2. **SETOR SOLICITANTE:** NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO - NUALI/SEJUS

2. **DO OBJETO**

2.1. Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de Ouro Preto/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o Memorando nº 100/2022/SEJUS-NUALI, (ID.0021073428), autorização SEJUS-GAB (ID.0023756623) e demais documentos juntados aos autos.

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 2022, através dos seguintes projetos e atividades:

Ação	Código	Fonte de Recurso	Elemento de Despesa
21.001.14.421.2102.2893 Fornecer alimentação para população carcerária	100/0213	Tesouro Estadual/Recursos Hídricos	33.90.30

4. **DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

4.1. Consta nos autos Estudo Técnico SEJUS-NUALI (0023541663)

5. **DA JUSTIFICATIVA**

5.1 A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAPEN (criada pela Lei Complementar nº 304 de 14 de setembro de 2004) foi transformada em Secretaria de Estado de Justiça - SEJUS. De acordo com a Lei Complementar nº 412, compete à Secretaria de Estado de Justiça – SEJUS:

a) Administração do Sistema Penitenciário do Estado, supervisionando e fiscalizando o cumprimento das penas, promovendo o planejamento e estudos de atividades de ressocialização dos apenados ao convívio social;

b) A organização e administração do Sistema Penitenciário do Estado, proporcionando-lhe por meio de seus estabelecimentos penitenciários, condições necessárias à execução da pena privativa da liberdade, da medida de segurança e da custódia provisória;

c) A supervisão dos estabelecimentos penitenciários, bem como proceder à apuração das infrações penais, administrativas e disciplinares dos servidores do Sistema Penitenciário;

d) A administração orçamentária e financeira dos recursos destinados à Secretaria de Estado de Justiça;

e) A coordenação da programação física e financeira das ações desenvolvidas pelas diversas Unidades Penitenciárias infratores que compõem a estrutura da Secretaria de Estado de Justiça;

f) Elaboração e execução das políticas de administração penitenciária;

g) Elaborar e implementar a política de formação, qualificação, capacitação dos servidores do Sistema Penitenciário; e

h) Exercer outras competências afins.

5.2. Segue pois, algumas considerações necessárias:

a) A alimentação é direito da pessoa humana;

b) Quando o Estado se propõe a retirar o violador da lei do seio social, consequentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação;

c) Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de serviço, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação;

d) O fornecimento de refeições destinadas aos reeducandos é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades das Unidades Prisionais;

e) Os artigos 10 e 12 da Lei de Execução Penal (Lei 7.210, de 11 de 1984) disciplinam como dever do Estado a prestação de assistência material ao preso, consistindo essa assistência no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas:

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

Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.

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

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 Secretaria de Estado da Saúde/SESAU, via LACEN.

5.2.1 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.

5.2.2 Cabe pois, algumas considerações necessárias, conforme o Memorando de abertura do setor solicitante ID.0022300054:

Este pedido justifica-se, pois o atual contrato nº 420/PGE-2017 (0023408312), foi renovado através do 5º Termo aditivo (0023409505), e terá seu vencimento em 01 de janeiro de 2023 atingindo o limite de duração sessenta meses estabelecido no Inciso II do Artigo 57 da Lei 8.666/93.

Ressaltamos que também deverá ser incluído no novo processo as refeições tipo lanches no período da noite para as gestantes, lactantes e medida de segurança que precisam de maior aporte calórico, mediante prescrição médica. Informamos que por se tratar de uma refeição nova e no último ano neste município não houve incidência deste público alvo, não existindo arquivo para memória de cálculo para quantidades dos lanches a serem adquiridos, consideramos uma margem de segurança de 5% (cinco por cento) do quantitativo médio diário das refeições.

O prazo de vigência vislumbrado ao novo contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos dentro do limite estabelecido pela Lei 8.666/93, e as quantidades a serem adquiridas serão solicitadas pela diretoria da unidade prisional, conforme a necessidade daquele dia, em função da flutuação do número de reeducandos atendidos. Existem previsões para as quantidades conforme demonstrativo abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UND.	MÉDIA ANUAL	MÉDIA MENSAL	MÉDIA DIÁRIA
01	DESJEJUM	Unidades	78.561	6.547	218
02	ALMOÇO	Unidades	78.566	6.547	218
03	JANTAR	Unidades	78.541	6.545	218
04	LANCHE NOITE	Unidades	3.927	327	11

As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de JANEIRO/2021 a DEZEMBRO/2021, conforme planilha (0021074088), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais (0021074190) desta Secretaria de Estado de Justiça.

Encontram-se em anexo também as especificações do cardápio no adendo (0022409132) nome e endereço da unidade na Informação nº 43/2021/SEJUS-NUALI (0021074196).

6. DA ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

UNIDADE PRISIONAL DE OURO PRETO			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	DESJEJUM	Unidade	78.561
02	ALMOÇO	Unidade	78.566
03	JANTAR	Unidade	78.541
04	LANCHE DA NOITE	Unidade	3.927
Obs.: As refeições deverão ser preparadas de acordo com as especificações contidas no cardápio – anexo I deste Termo de Referência.			

- 6.1. A memória do cálculo tem por base o arquivo de nota fiscal (ID.0021074190) desta Secretaria de Estado de Justiça.
- 6.2. Encontram-se em anexo também as especificações do cardápio no adendo (ID.0022409132) nome e endereço da unidade na informação (ID.0021074196).
7. DESTINAÇÃO DO OBJETO
- 7.1. Atender os reeducandos da Unidade Prisional de Ouro Preto/RO.
- 7.2. As refeições do tipo lanche da noite somente serão destinadas às gestantes, lactantes e apenados que cumprem pena sob medidas de segurança.
8. LOCAL DE ENTREGA
- 8.1. Conforme Informação nº 43/2022/SEJUS-NUALI (ID.0021074196) :
Casa de Detenção de Ouro Preto do Oeste/RO - Rua Padre Adolpho Roh, 793, Bairro: Jardim Bandeirantes.
9. DA REGIONALIZAÇÃO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO:
- 9.1. O Plano de Regionalização do Sistema Penitenciário traça um amplo diagnóstico sobre as condições e a estrutura dos presídios rondonienses. A reestruturação do sistema penitenciário está em curso no Estado. O processo visa reduzir custos, otimizar a administração das unidades, regionalizar a oferta de vagas e definir modelo de gestão. Extrai-se que, com a regionalização dos presídios, reduzirá consideravelmente a quantidade de estabelecimentos penais, que possibilitará a relocação dos servidores empossados no referido órgão da Administração Penitenciária e, conseqüentemente, menor gasto do Executivo Estadual com armamento, viaturas e demais estrutura material dos presídios.
- 9.2. Considerando o planejamento de Regionalização do Sistema Penitenciário, a desativação da(s) Unidade(s) Prisionais poderá ocorrer no curso do contrato, conforme previsão nos Artigos 77, 78 e 79 da lei 8.666/93.
- 9.3. A CONTRATANTE se obriga, num prazo mínimo de 30 (trinta) dias antes da data de desativação da unidade prisional, a manifestar-se por, escrito à CONTRATADA, para que a mesma possa se organizar legalmente, sem causar prejuízos, considerando a necessidade de rescisão contratual.
10. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO
- 10.1. Quando se trata de gêneros perecíveis e alimentação preparada, dispensa-se o recebimento provisório com base no artigo 74, da Lei 8.666/93

10.2. Com relação ao recebimento definitivo, segue as regras dos prazos no item 15 Da Metodologia Contratual, bem como o Manual de fornecimento, recebimento e distribuição de refeições no âmbito do Sistema Prisional.

11. HORÁRIOS DE ENTREGA

11.1. Deverão ser fornecidas até 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Memorando nº 100/2022/SEJUS-NUALI, ID.0021073428.

11.2. As refeições serão fornecidas de segunda-feira a domingo, nos seguintes horários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Entre 06:15 (seis horas e quinze minutos) e 06:45 (seis horas e quarenta e cinco minutos);
ALMOÇO	Entre 11:15 (onze horas e quinze minutos) e 11:45 (onze horas e quarenta e cinco minutos);
JANTAR	Entre 17:15 (dezesete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezesete horas e quarenta e cinco minutos).
LANCHE DA NOITE (GESTANTES, LACTANTES E APENADOS QUE CUMPREM PENA SOB MEDIDAS DE SEGURANÇA)	Entre 20:00 (vinte horas) e 20:30 (vinte horas e trinta minutos);

11.3. 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).

12. DA PESQUISA DE PREÇOS

12.1. O valor estimado da contratação será apurado Superintendência de Compras e Licitações – SUPEL/RO, conforme Decreto Estadual nº 10.538, de 11/06/2003.

13. DA PROPOSTA DE PREÇOS

13.1. 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:

13.2. Os preços unitários por refeição e o valor global da proposta;

13.3. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado, bem como todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo quando requerido pela SEJUS, suas substituições.

13.4. 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.

14. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

14.1. O critério de julgamento será o menor preço global por lote resultante da somatória dos itens (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite) observadas as exigências contidas neste documento;

14.2. 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 e lanche da noite) são os mesmos, o que irá ocorrer é a diferença nos horários de entregas das refeições.

14.3. 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.

14.4. 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.

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

15. DA DILIGÊNCIA

15.1. A CONTRATANTE fica facultada à diligência de Vistoria “in loco”, ao endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial), da empresa vencedora do certame, que deverá ser realizada por representantes da SEJUS especialmente designados.

15.2. Tal visita poderá ser realizada após o resultado do certame e antes da formalização do contrato.

15.3. Caso a instalação da cozinha Industrial não atenda ao preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações, a empresa terá o prazo de 30 (trinta) dias para adequação da mesma. Prazo este que contará a partir da assinatura do contrato, conforme item 15.7 deste Termo de Referência.

16. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

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 e lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Prisional de Ouro Preto/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em conformidade com este Termo de Referência 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 05 (cinco) dias corridos a contar da data de sua convocação.

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 da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

16.5. A futura CONTRATADA deverá demonstrar que dispõe de aparelhamento técnico, com especificação detalhada dos equipamentos, para a perfeita execução do contrato no momento de sua formalização, não sendo necessária a comprovação de sua propriedade através de notas fiscais e/ou contratos de aquisição dos aparelhos, permitindo-se apenas a relação dos equipamentos e declaração formal quanto sua disponibilidade.

16.6. A futura CONTRATADA, no ato da assinatura/retirada do contrato ou da ordem de fornecimento, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor 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, **7 (sete) 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 empresa deverá informar a CONTRATANTE através de ofício, que utilizará o prazo constante no item 14.3 deste termo de referência para adequação das instalações (cozinha industrial).

16.9. 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.

16.10. 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.

16.11. 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.

16.12. **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.**

16.13. A CONTRATADA deve, em no mínimo de 120 (cento e vinte) dias antes da data de vencimento do contrato, manifestar-se por escrito à CONTRATANTE quanto ao 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.

16.13.1. Quedando-se inerte no prazo estimulado acima, fica a critério da CONTRATANTE a renovação contratual em razão da conveniência do Estado e desde que haja justificativa para tanto, observado o disposto no art. 57, II da lei 8666/93.

16.14. 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.

16.15. A data base para o reajuste de preços será a data-limite para a apresentação da proposta conforme estabelece **Decreto Estadual nº 25.829/2021**

17. **METODOLOGIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

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

17.2. A manipulação dos pães (porcionamento da margarina e acondicionamento em embalagens individuais) e do leite em pó (acondicionamento em embalagens individuais) deverá ser realizada nas dependências da cozinha da Contratada.

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

17.4. 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).

17.5. 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) Fiscal de Contrato
- c) Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos.

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

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

17.8. 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.

17.9. 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.

17.10. 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), também deverá disponibilizar amostras das refeições para avaliações das nutricionistas do núcleo de alimentação, conforme solicitação.

17.11. 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.

17.12. 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.

17.13. 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.

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

17.15. 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).

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

18. **DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS**

18.1. A CONTRATANTE, no mínimo uma vez a cada semestre, solicitará aos órgãos competentes coleta das amostras de refeições prontas a serem entregues na unidade para análise microbiológica.

18.2. 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.

18.3. 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.

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

19. DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

19.1. 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:

19.1.1. A CONTRATADA DEVERÁ:

- a) Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado.
- b) Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente.
- c) 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;
- d) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas neste Termo.
- e) 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.
- f) 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.
- g) Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência para o fornecimento do objeto.
- h) 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.
- i) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;
- j) 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.
- k) Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
- l) As solicitações de refeições à empresa fornecedora deverão ser realizadas diariamente, por servidor autorizado, em correspondência com os quantitativos de apenados, da seguinte forma:
 - Até às 9h00min para o almoço;
 - Até às 14h00min para o jantar do dia;
 - Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min;
 - Até às 15h00min para o lanche da noite.
- m) 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.
- n) Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's.
- o) Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- p) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- q) 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;
- r) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.
- s) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
- t) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.
- u) Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
- v) 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.
- w) 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 realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
- x) Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.
- y) Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelo Diretor da Unidade, Gestor do Contrato, Fiscal de Contrato de Comissão de Recebimento, 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.
 - a.1) Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
 - b.1) Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.
 - c.1) 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.
 - d.1) Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas no Anexo I 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.
 - e.1) 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.

f.1) Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.

g.1) Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

h.1) 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.

i.1) Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

j.1) A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

k.1) Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.

l.1) 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);

m.1) Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito de modo que o quantitativo de funcionários seja suficiente para garantir a oferta de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitários, nutricionalmente balanceados e de acordo com todas as normas estabelecidas em contrato, sem prejuízo na execução de outros serviços essenciais (limpeza, transporte, manutenção, administrativo). Manter o quadro de profissional Nutricionista conforme Resolução CFN nº600, de 25/02/2018.

n.1) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

o.1) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;

p.1) 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;

q.1) Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

r.1) 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.

s.1) Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.

t.1) Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada às suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:

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

II. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);

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

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

18.1.2 A CONTRATANTE DEVERÁ:

a) 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.

b) 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.

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

d) Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

e) 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).

f) Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

20. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

20.1. Além dos preceitos elencados na lei 8.666/93, em especial **os art. 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:

20.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldomicroempreendedor.gov.br/>;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 7.775, de 2012](#).

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução [Normativa RFB nº 971, de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

20.1.2. REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por

elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta [nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

c.1) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto. O licitante deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

20.1.3. RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

20.1.3.1. **Certidão de Regularidade de Débito – CNDT**, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

20.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1.4.1. 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).

20.1.4.2. Entende-se por pertinente e compatível em características os atestados que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o objeto executado no mesmo período), contemple o objeto da contratação da presente aquisição. (Conforme Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, art. 3º).

A Orientação Técnica n. 001/2017/GAB/SUPEL, alterada pela Orientação Técnica n. 002/2017, em seu art. 3º, dispõe sobre o atestado de capacidade técnica. Eis o teor:

"Art. 3º Os Termos de Referência, Projetos Básicos e Editais relativos à aquisição de bens e materiais de consumo comuns, considerando o valor estimado da contratação, devem observar o seguinte:

I – até 80.000,00 (oitenta mil reais) - fica dispensada a apresentação de Atestado de Capacidade Técnica;

II - de 80.000,00 (oitenta mil reais) a 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) - apresentar Atestado de Capacidade Técnica que comprove ter fornecido anteriormente materiais compatíveis em características;

III – acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) – apresentar Atestado de Capacidade Técnica compatível em características e quantidades, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo;"

a) 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 item 5 deste Termo.

b) 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 item 5 deste Termo, com pelo menos 30% (tinta por cento) do quantitativo solicitado. (Conforme Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, art. 3º, III)

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

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

20.1.4.5. 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.

20.1.4.6. 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.

20.1.4.7. 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.

20.1.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL

a) 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);

20.1.6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL:

a) 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 CVS 15 de 7 de novembro de 1991 -Centro de Vigilância Sanitária).

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

c)Declaração de que apresentará apresentará 7 (sete) dias antes da data prevista como termo inicial para a entrega das refeições, Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.

d)Declaração de que apresentará **7 (sete) dias antes da 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.

e) 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.

20.1.7. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

20.1.7.1. Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05](#) (recuperação judicial, extrajudicial e falência) emitida pelo órgão competente, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade.

a.1). Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei 11.101/2005.

a.2) Caso a empresa licitante não obtenha acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.

Balanço Patrimonial, referente ao último exercício financeiro, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado nos órgãos competentes, para que o Pregoeiro possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de no mínimo 10% (dez por cento) do valor estimado para contratação.

b.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referências;

b.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;

b.3) as regras descritas nos itens b.1 e b.2 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

20.1.7.2. Declaração de superveniência de fato impeditivo da habilitação;

20.1.7.3. 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.

21. DA VISITA TÉCNICA

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

21.2. 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.

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

21.4. 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.

22. DO FATURAMENTO MENSAL

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

22.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas 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.

23. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1. 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).

23.2. 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:

a) Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.

20.3 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.

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

23.3. 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.

23.4. 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 deste Termo de Referência, e encaminhará os autos ao Núcleo Financeiro para a liquidação da despesa.

23.5. 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.

23.6. A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação dos documentos à Comissão.

23.7. 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.

23.8. 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.

23.9. 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.

23.10. 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.

24. DA PARTICIPAÇÃO EM EMPRESAS REUNIDAS SOB FORMA DE CONSÓRCIO

24.1. 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:

24.2. Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, sendo que neste caso o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, ao ponto de haver necessidade de parcelamento dos serviços prestados, através da união de esforços.

25. MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

25.1. 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.

25.2. 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.

25.3. 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 CAGEFIMP (Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual).

25.4. 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.

25.5. 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.

25.6. 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.

25.7. 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.

São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e do **Decreto Estadual nº 26.182/2021** :

- I- Inexecução total ou parcial do contrato;
- II- Apresentação de documentação falsa;
- III- Comportamento inidôneo;
- IV- Fraude fiscal;
- V- Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

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

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

Item	Descrição da infração	Grau	Multa*
1	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência	06	4,0 % por dia
2	Usar indevidamente informações sigilosas a quem teve acesso; por ocorrência	06	4,0 % por dia
3	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05	3,2 % por dia
4	Deixa de fornecer alimentação por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência	05	3,2 % por dia
5	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência;	04	1,6 % por dia
6	Fornecer alimentação de forma incompleta, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
7	Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência;	05	3,2 % por dia
8	Efetuar o fornecimento de alimentos, por motivo e por dia;	04	1,6 % por dia
9	Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência;	03	0,8 % por dia
10	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8 % por dia
11	Iniciar execução de serviço nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência;	02	0,4 % por dia

12	Disponibilizar os equipamentos, sistema, estabelecimentos credenciados; em número mínimo, treinamento e suporte aos demais necessários à realização dos serviços do escopo do contrato; por ocorrência;	02	0,4 % por dia
13	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa;	02	0,4 % por dia
14	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência;	02	0,4 % por dia
15	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	01	0,2 % por dia
16	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda as necessidades do órgão, por funcionário e por dia;	01	0,2 % por dia
17	Fornecer suporte técnico à CONTRATANTE, por ocorrência, por dia.	01	0,2 % por dia

** incidente sobre a parte inadimplida do contrato*

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

- I. 0,8 % por dia, para infrações leves
- II. 1,6 % por dia, para infrações médias
- III. 2,4 % por dia, para infrações graves

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

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

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

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

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

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

25.17. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente deste Termo de Referência:

- I. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- II. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos deste Termo;
- III. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

26. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS PUNITIVOS

26.1. 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.

26.2. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá Parecer Técnico fundamentado circunstanciando a conduta ensejadora de sanções, e o encaminhará ao Ordenador de Despesas.

26.3. 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.

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

26.5. 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.

26.6. 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.

26.7. 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.

26.8. 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.

27. DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

27.1. É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos;

27.2. A CONTRATADA deverá tomar todos os cuidados necessários para que não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

27.3. A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental, em decorrência da execução de suas atividades objeto desta licitação;

27.4. A CONTRATADA deverá cumprir as orientações dispostas no Decreto nº 21.264/2016 e Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, referente aos critérios de Sustentabilidade Ambiental, no que couber.

28. DOS CASOS OMISSOS

28.1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste Termo de Referência e seus anexos, os chamados casos omissos, serão dirimidos 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.

29. DO FORO

29.1. 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.

30. ANEXOS

- ANEXO I: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO
- ANEXO II: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

ANEXO I - DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

• DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

A distribuição do valor nutricional total foi estabelecida de acordo com o preconizado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), conforme as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *“Recommended Dietary Allowances”* (R.D.A) revisão 1989.

Os procedimentos de condições de higiene, preparo, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos devem seguir as normas da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações, Resolução nº 3, de 5 de Outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária, considerando os seguintes critérios:

1.DESJEJUM: Do desjejum dos apenados/plantonistas, no mínimo, deverá constar de:

- a) Leite integral fluido (250 ml) ou Leite em pó (20g)
- b) Café c/ açúcar (80 ml) se fornecido com leite fluido **ou** Café c/açúcar (200 ml) se fornecido com leite em pó
- c) Achocolatado (20 g – 2 colheres de sopa rasas) – alternadamente com o café, conforme aceitação da unidade prisional
- d) Pão 100g (**ou** equivalente a duas unidades de 50 g)
- e) Pão francês, manual ou massa fina
- f) Margarina ou Manteiga com sal (20 g); sem sal (quando indicado nas dietas)

2.ALMOÇO: no mínimo, deverá constar:

- a) Um tipo de salada: podendo ser crua ou cozida; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (pode ser repetida no máximo três vezes na semana)
- b) Um prato proteico (não pode ser repetido durante a semana)
- c) Uma guarnição (não pode ser repetida durante a semana)
- d) Arroz e feijão

3.JANTAR: no mínimo, deverá constar:

- a) Um tipo de fruta: pode ser repetida no máximo 2 vezes na semana

OU

Um tipo de salada: podendo ser crua ou cozida; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (pode ser repetida no máximo três vezes na semana)

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

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

PRODUTO	FREQUÊNCIA
Carne Bovina 1ª (coxão mole, coxão duro, contra-filé, lagarto, alcatra, patinho)	4 vezes na semana
Carne Bovina 2ª (acém, paleta, costela, fraldinha, músculo, capa de filé, linguiça mista)	4 vezes na semana
Frango (peito, coxa e sobrecoxa)	3 vezes na semana
Peixe	1 vez na semana*

Suínos (lombo, pernil, pertences para feijoada, calabresa)	2 vezes na semana
--	-------------------

* O peixe será fornecido conforme aceitação. Em caso de rejeição, será substituído exclusivamente por carne de 1ª, alterando a frequência da mesma para 5 vezes 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;

FRUTAS JANTAR		
DENOMINAÇÃO	TIPO	QUANTIDADE
FRUTA	BANANA	1 UNIDADE (Aproximadamente 100g)
	LARANJA	1 UNIDADE (Aproximadamente 150g)
	MEXERICA	1 UNIDADE (Aproximadamente 100g)
	MAÇÃ	1 UNIDADE (Aproximadamente 100g)
	GOIABA	1 UNIDADE (Aproximadamente 100g)
	MAMÃO	120g
	MELÃO	120g
	MELANCIA	120g

Obs.: - Outras frutas poderão ser adicionas no cardápio de acordo com a sazonalidade desde que mantenha o peso de aproximadamente 100g e as demais regras para cortes/cascas/sementes.

- A gramatura da melancia e melão é sem a casca.
- Laranja/mexerica deverão ser fornecidas descascadas.
- O mamão e o melão deverão ser fornecidos sem sementes.

4. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AOS VALORES CALÓRICOS

4.1 DESJEJUM

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

ALTERNADAMENTE COM

Leite integral fluido	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 ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
		Total Quilocaloria	689

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

4.2 ALMOÇO

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

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

4.3 JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Arroz cozido	8 colheres de sopa cheias	200 gramas	248
Feijão carioca ou preto cozido (alternadamente)	1 e ½ concha média	180 gramas	126
Guarnição (vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) - pós cocção	2 colheres de sopa cheias	80 gramas	164
Carne branca ou vermelha (alternadamente) - pós cocção	1 Bife grande	120 gramas	260
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas (sem casca ou caroço)	70 Kcal
OU			
Salada (Vegetal A e/ou B) crua ou cozida	-	80 gramas	22 Kcal
Óleo p/ cocção	1 colher de sopa rasa	5 mililitros	44
Quilocalorias Totais			864 opção com salada
			912 opção com fruta

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

4.4 LANCHE NOTURNO (OPCIONAL):

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas totais	294
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas totais	210
Queijo muçarela	02 fatias finas	30 gramas totais	90
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas totais	149
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	70
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	120
Quilocalorias Totais			933

* 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 ou manteiga	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 ou manteiga	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 ou manteiga	Rúcula e tomate Frango assado Polenta ao sugo Arroz/Feijão	Couve e cenoura Bife ao molho Banana frita Arroz/Feijão
QUARTA	Leite c/café Pão Manual com margarina ou manteiga	Seleto de legumes Iscas aceboladas Farofa de ovo Arroz/Feijão Preto	Alface e beterraba Carne de porco frita Purê rose Arroz/Feijão
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Acelga e cenoura Estrogonofe de carne Batata Frita Arroz/Feijão	Almeirão e tomate Carne de panela Torta de legumes Arroz/Feijão
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão	Alface e tomate Costela assada Purê de mandioca Arroz/Feijão

SÁBADO	Leite c/ café	Tomate e pepino	Beterraba e acelga
	Pão Manual com margarina ou manteiga	Feijoada completa	Frango ao molho
		Farofa de couve	Macarrão Parafuso c/bacon
		Arroz	Arroz/Feijão

6.ESPECIFICAÇÕES DO LANCHE DA NOITE**6.1 Para gestantes, lactantes e internos em Medidas de Segurança, no mínimo deverá constar:**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
OPÇÃO 1			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Pão francês/Manual ou Massa Fina ou de Hamburger, ou de forma (alternadamente na semana)	1 unidade'	50 gramas	144
Queijo muçarela	1 fatia	15 gramas	45
Presunto	1 fatia	15 gramas	22
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média'	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			426
OPÇÃO 2			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Salgado de forno (esfiha de carne ou frango, saltenha de frango, enroladinho de queijo e presunto, pastel assado)	1 unidade média	100 gramas	228
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			443
OPÇÃO 3			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Torta salgada (de frango, de carne, de legumes)	1 fatia média	120 gramas	230
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			445
OPÇÃO 4			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Bolo (formigueiro, fubá, laranja, caseiro)	1 fatia média	70 gramas	212
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			427

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

7.FREQUÊNCIA SEMANAL

OPÇÃO DE LANCHE	FREQUÊNCIA SEMANAL
Opção 1	2 vezes
Opção 2	2 vezes
Opção 3	1 vez
Opção 4	2 vezes

8.CARDÁPIO SEMANAL – SUGERIDO

DIA	LANCHE DA NOITE
DOMINGO	Suco de fruta Pão francês c/ queijo e presunto Mamão fatiado
SEGUNDA	Suco de fruta Torta salgada de frango Maçã
TERÇA	Suco de fruta Bolo caseiro Banana
QUARTA	Suco de fruta Saltenha de frango Manga fatiada
QUINTA	Suco de fruta Misto quente Melancia fatiada
SEXTA	Suco de fruta Bolo de cenoura Pera
SÁBADO	Suco de fruta Enroladinho de queijo e presunto Goiaba

9. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

- 1.Desjejum;
- 2.Almoço;
- 3.Jantar.

9.2. O cardápio das **Gestantes, Lactantes e Internos em Medidas de Segurança**, deverá ser composto de:

- 1.Desjejum;

2.Almoço;

3.Jantar;

4.Lanche da noite

10. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

10.1 O prato proteico do almoço e do jantar deverá ter as seguintes variações e peso mínimo por pessoa, **considerando pesagem pós cocção**:

- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 120g.
- b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho – com no mínimo 140g, sendo 120g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana).
- c) Linguiça mista poderá ser utilizada como opção de carne de 2ª no máximo 1 vez por semana.
- d) Coxa, sobre coxa e peito de frango: frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção.
- e) 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 120g por porção.
- f) Linguiça (como opção de carne suína): assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g, podendo ser utilizada no máximo 1 vez por semana.
- g) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção.
- h) Empanados industrializados de carnes diversas e enlatados de peixe (sardinha ou atum): com no mínimo 120g por porção, uma vez a cada 15 dias.
- 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 90 g e 01 ovo de 50g.
- l) Linguiça com ovo: linguiça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g.
- m) Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.
- n) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- o) Nas preparações com frango deve-se utilizar coxa e sobrecoxa desossada no mínimo 1 vez na semana.
- p) Para as preparações que envolvem uso de carne de primeira utilizar somente cortes para bife ou para assado de panela, **não** sendo aceitos cortes tipo cubo, isca, picadinho.
- q) Preparações que envolvem massas proteicas (lasanha, macarrão à bolonhesa) e tortas salgadas (de carne ou frango) só serão aceitas como guarnição.

10.2 As frutas liberadas no Jantar, lanche noturno (opcional) e no Lanche dos Internos em Medida de Segurança devem ser entregues da seguinte forma:

- a) Manga: fatiada e s/ casca e s/ caroço
- b) Melão e melancia: fatiados e s/ casca
- c) Laranja e mexerica: s/ casca
- d) Maçã, pera, banana, goiaba: inteiros

Obs.: As frutas deverão ser entregues em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição.

10.3 As frutas poderão se repetir no máximo duas vezes na semana;

10.4 No jantar, poderá ser ofertada fruta ou salada, de acordo com aceitação;

10.5 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;

10.6 Não serão considerados como componentes da salada: cebola, cheiro verde, ervilha, milho verde, pimentão, mas poderão ser adicionados como temperos;

10.7 As saladas quando cruas e frutas deverão ser entregues em embalagens plásticas transparentes atóxicas, em porções individuais e o **transporte deverá ser obrigatoriamente em recipientes térmicos**;

10.8 As saladas quando cozidas ou refogadas deverão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmiteix;

10.9 As guarnições podem utilizar o mesmo ingrediente principal no máximo 3 vezes na semana, desde que a forma de preparo seja modificada (ex: macarrão alho e óleo, macarrão à bolonhesa, macarrão ao sugo);

10.10 A preparação farofa com farinha de mandioca deverá ser ofertada 3 vezes na semana;

10.11 Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc (de acordo com a prévia solicitação do Núcleo de Alimentação);

10.12 É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio ou assemelhados, no preparo dos alimentos.

10.13 O consumo em quilocalorias a serem consumidos **diariamente**, incluindo todas as refeições diárias, deve ser de no mínimo **2.400 Kcal (dois mil e quatrocentos quilocalorias) para os reeducandos em geral, 2850 kcal (dois mil oitocentos e cinquenta calorias) para gestantes, lactantes e internos em Medida de Segurança**, observadas as especificações deste termo de referência.

10.14 A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, 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 e as especificações das patologias.

- 10.15** Para gestantes, lactantes e os internos em Medida de Segurança deve ser disponibilizada dieta mais fracionada (4 refeições). Para gestantes e lactantes devido necessidades nutricionais específicas para esta fase e para os internos em Medida de Segurança em virtude do uso de medicamentos controlados que estimulam o apetite.
- 10.16** O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmiteix descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.
- 10.17** A embalagem deve ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura da cela com certa folga.
- 10.18** Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.
- 10.19** As refeições devem ser entregues em caixas *hot box* que conservem a temperatura mínima em 60 graus e que caibam no máximo 24 (vinte e quatro) marmiteix por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.
- 10.20** O lanche noturno poderá ser substituído pelo jantar nas seguintes situações: onde houver recusa da referida refeição quando constatada alimentação imprópria para o consumo, **ou** cardápio opcional para o jantar uma vez por semana, conforme item 4.4.
- 10.21** No lanche noturno os sanduíches e as frutas devem ser fornecidas em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição. 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.
- 10.22** Os sanduíches e as frutas devem ser acondicionados em caixas *hot Box* para entrega.
- 10.23** Para o preparo de suco de fruta deverá 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.
- 10.24** O suco deverá ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada.
- 10.25** A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.
- 10.26** A oferta e a comercialização de alimentos processados deve ser limitada e os alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.
- 10.27** A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) devem ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana, com exceção do leite em pó utilizado como uma das opções no desjejum.
- 10.28** As refeições serão preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas sanitárias locais, 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.
- 10.29** A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratada, com utensílios de propriedade da contratada.
- 10.30** As preparações oferecidas deverão atender a aceitação da maioria dos internos da unidade, podendo ser substituída por outra (do mesmo grupo) a qualquer momento, caso haja grande rejeição.
- 10.31** Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
- 10.32** Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 10.33** 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.

ANEXO II: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

MÉDIA ENTRE JANEIRO/2021 A DEZEMBRO/2021																
MUNICÍPIO	TIPO	jan/21	fev/21	mar/21	abr/21	mai/21	jun/21	jul/21	ago/21	set/21	out/21	nov/21	dez/21	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
OURO PRETO	CAFÉ	7385	6525	6819	6635	6975	6655	7048	6706	6140	6166	5799	5708	78.561	6.547	218
	ALMOÇO	7384	6528	6824	6641	6971	6662	7050	6707	6141	6166	5800	5692	78.566	6.547	218
	JANTAR	7389	6516	6823	6637	6972	6663	7048	6697	6142	6156	5795	5703	78.541	6.545	218
	LANCHE	369	326	341	332	349	333	352	335	307	308	290	285	3.927	327	11

A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais (0021074190) desta Secretaria de Estado de Justiça. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de **JANEIRO/2021 A DEZEMBRO/2021**, conforme planilha (0021074088), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

Porto Velho, 01 de dezembro de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **EDVANEIDE NUNES DOS SANTOS, Chefe de Núcleo**, em 04/05/2022, às 12:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **JHON ALEX ROCHA CAMPOS, Estagiário(a)**, em 04/05/2022, às 14:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

Documento assinado eletronicamente por **YARA IRACI ALMEIDA LIMA, Chefe de Núcleo**, em 05/05/2022, às 11:25, conforme horário oficial de Brasília, com



fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Gerente**, em 05/05/2022, às 11:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **HELANNE CRISTINA MAGALHAES CARVALHO, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 05/05/2022, às 12:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0028507371** e o código CRC **6373AF3C**.



ESTADO DE RONDÔNIA

Superintendência Estadual de Compras e Licitações

GEPEAP – Gerência de Pesquisa e Análise de Preços

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [F + G]
				BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS						
LOTE ÚNICO													
1	DESJEJUM	UNIDADE	78.561	4,53	4,52	4,60	NC	4,52	4,55	0,04	0,96%	MÉDIO	R\$ 357.452,55
2	ALMOÇO	UNIDADE	78.566	8,99	8,99	8,97	NC	8,97	8,98	0,01	0,13%	MÉDIO	R\$ 705.522,68
3	JANTAR	UNIDADE	78.541	8,99	8,99	8,99	8,97	8,97	8,99	0,01	0,11%	MÉDIO	R\$ 706.083,59
4	LANCHE	UNIDADE	3.927	4,00	5,39	5,50	NC	4,00	4,96	0,84	16,86%	MÉDIO	R\$ 19.477,92
								VALOR TOTAL		R\$		1.788.536,74	

NOTA EXPLICATIVA:

1) NC = Não cotado.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATANTE: O ESTADO DE RONDÔNIA, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA-SEJUS, inscrita no CNPJ/MF nº 07.172.665/0001-21, com sede na Rua Farquar, nº 2986 – Complexo Rio Madeira, 4º andar, Bairro Pedrinhas, Porto Velho-RO, neste ato representada pelo(a) Secretário(a) de Estado, o(a) Sr.(Sra.) (REPRESENTANTE DO ÓRGÃO), portador(a) do CPF/MF sob o nº (000.000.000-00).

CONTRATADA: A empresa (NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF sob nº (00.000.000/0001-00), com endereço na Rua (ENDEREÇO EMPRESARIAL), aqui representada por seu (CARGO), o Sr. ou Sra. (REPRESENTANTE EMPRESARIAL), portador(a) do CPF/MF nº (000.000.000-00), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada através do documento ID 000000.

Os CONTRATANTES celebram, por força do presente instrumento, CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, licitado através do Pregão Eletrônico nº XXX/ANO/SUPEL/RO, o qual se regerá pelas disposições da Lei nº 8.666/1993, e demais normas pertinentes, vinculando-se aos termos do Processo Administrativo nº (000.000.000-00) e à proposta da CONTRATADA, mediante as seguintes cláusulas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), pela CONTRATADA, para atender as necessidades das Unidades Prisionais do Município de Ouro Preto/RO, compreendendo os itens 01, 02, 03 e 04 do Edital, nas quantidades estritamente necessárias, que serão fornecidas nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Pregão Eletrônico nº XXX/ANO/SUPEL/RO (ID.000), ao Parecer nº 000/0000/PGE-PCC (ID 0000000), ao Termo de Referência, e à proposta da CONTRATADA, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
LOTE I			
Casa de Detenção de Ouro Preto do Oeste/RO			
01	Desjejum	Unidade	78.561
02	Almoço	Unidade	78.566
03	Jantar	Unidade	78.541
04	Lanche da tarde	Unidade	3.927
TOTAL DO LOTE I			

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESTINAÇÃO DO OBJETO

2.1. Atender os reeducandos e as necessidades da Unidade Prisional do Município de Ouro Preto/RO.

2.2. As refeições do tipo lanche da noite somente serão destinadas às gestantes, lactantes e apenados que cumprem pena sob medidas de segurança.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL DE ENTREGA

1. CASA DE DETENÇÃO DE OURO PRETO DO OESTE/RO

ENDEREÇO: RUA PADRE ADOLPHO ROH, 793, BAIRRO: JARDIM BANDEIRANTES.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS HORÁRIOS/PRAZO DE ENTREGA

4.1. Deverão ser fornecidas até 04 (quatro) refeições diárias por interno nos locais relacionados no item 3, conforme dispõe o item 2.

4.2. As refeições serão fornecidas de segunda-feira a domingo, nos seguintes horários:

4.2.1. DESJEJUM - Entre 06:15 (seis horas e quinze minutos) e 06:45 (seis horas e quarenta e cinco minutos);

4.2.2. ALMOÇO - Entre 11:15 (onze horas e quinze minutos) e 11:45 (onze horas e quarenta e cinco minutos);

4.2.3. JANTAR - Entre 17:15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezessete horas e quarenta e cinco minutos);

4.2.4. LANCHE DA NOITE - Entre 20:00 (vinte horas) e 20:30 (vinte horas e trinta minutos).

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

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

5.2. 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.

5.3. A CONTRATADA se obriga, em até 120 (cento e vinte) 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.

5.4. Ao final de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação contratual, o reajuste de preços terá por base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

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

5.6. A assinatura do instrumento contratual após 60 (sessenta) dias da apresentação da proposta ou da data da contratação, preclui o direito de reajuste da CONTRATADA, passando a ser contado o interregno mínimo para concessão de reajuste a partir da data da assinatura do contrato, se for o caso, conforme Decreto Estadual nº 25.829/2021.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO PARA INÍCIO DO FORNECIMENTO

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.

6.2. 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.

6.3. 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor global desta contratação é de **R\$ XXX (XXX)**, conforme a Declaração de Adequação Financeira (ID 000000).

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas com o fornecimento de que trata o objeto deste Contrato serão retiradas do seguinte crédito orçamentário: Cód. U. O.: 21001 - Programa de Trabalho: 14.421.2102.2893 - Elemento de Despesa: 339030 - Fonte de Recursos: 0100/0213

9. CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. 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 nº 4.320/64, no âmbito da Administração Pública).

9.2. 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:

9.2.1. Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado;

9.3. 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.

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

9.5. No prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de apresentação dos documentos de cobrança por parte da CONTRATADA, 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.

9.6. 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 da licitação, e encaminhará os autos ao Núcleo Financeiro para a liquidação da despesa.

9.7. Se durante a liquidação for identificado erro ou falha documental sanável, salvo má-fé, o credor será notificado para no prazo de 03 (três) dias corridos para sanear o processo, após esse prazo a obrigação do pagamento terá sua exigibilidade suspensa e será excluída da ordem cronológica.

9.8. A liquidação da despesa deve ocorrer em até 20 (vinte) dias corridos da apresentação dos documentos à Comissão.

9.9. O pagamento ocorrerá em até 30 (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.

9.10. 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.

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA CONTRATUAL

10.1. Para fiel execução dos compromissos ajustados neste ajuste, a CONTRATADA quando da assinatura do contrato prestará prévia garantia

de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, como previsto no art. 56 da Lei 8.666/93;

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA METODOLOGIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

11.2. A manipulação dos pães (porcionamento da margarina e acondicionamento em embalagens individuais) e do leite em pó (acondicionamento em embalagens individuais) deverá ser realizada nas dependências da cozinha da CONTRATADA;

11.3. A presença de servidores designados para fiscalização do Contrato, qualquer que seja a natureza da fiscalização, não diminuirá em nada a responsabilidade da CONTRATADA;

11.4. 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);

11.5. A CONTRATANTE se obriga a designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, em até 05 (cinco) dias a contar da assinatura do Contrato:

11.5.1. Gestor do Contrato;

11.5.2. Fiscal de Contrato;

11.5.3. Comissão de Fiscalização composta por, no mínimo, 03 (três) servidores efetivos.

11.6. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por representantes da CONTRATANTE especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça;

11.7. Sem prejuízo da plena responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE ou a terceiros, o fornecimento do objeto está sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer tempo, em todas as etapas;

11.8. Aos servidores designados fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e das cláusulas do Contrato, e também, solicitar justificadamente a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA que comprometa a perfeita execução do Contrato ou crie obstáculos a fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança do Órgão;

11.9. 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;

11.10. 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), também deverá disponibilizar amostras das refeições para avaliações das nutricionistas do núcleo de alimentação, conforme solicitação;

11.11. O Diretor da Unidade, a Comissão de Recebimento ou profissional Nutricionista da CONTRATANTE fiscalizará, por amostragem, as marmitas e verificará quanto à adequação de peso, composição, adequação ao cardápio, qualidade dos alimentos, higiene, temperatura e outros fatores relevantes à execução do contrato;

11.12. 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:

11.12.1. Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos;

11.12.2. Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente hotbox;

11.12.3. Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição;

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

11.13. 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:

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

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS

12.1. A CONTRATANTE, no mínimo uma vez a cada semestre, solicitará aos órgãos competentes coleta das amostras de refeições prontas a serem entregues nas unidades para análise microbiológica;

12.2. 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.

12.3. 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;

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

13.1.2. Responsabilizar-se integralmente pela execução do Contrato, nos termos da legislação vigente;

13.1.3. 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;

13.1.4. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas neste Termo;

13.1.5. 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 a execução do Contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior;

13.1.6. Prestar as informações referentes à execução do Contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação;

13.1.7. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência, Edital e seus anexos para o fornecimento do objeto;

13.1.8. 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 contratado e demais atividades correlatas;

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

13.1.10. 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;

13.1.11. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;

13.1.12. As solicitações de refeições à empresa fornecedora deverão ser realizadas diariamente, por servidor autorizado, em correspondência com os quantitativos de apenados, da seguinte forma:

a) Até às 9h00min para o almoço;

b) Até às 14h00min para o jantar do dia;

c) Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min;

d) Até às 15h00min para o lanche da noite.

13.1.13. 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;

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

13.1.15. Manter sediado junto a Administração, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

13.1.16. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários ao fornecimento, em perfeitas condições de uso;

13.1.17. Designar encarregados responsáveis pelos fornecimentos, 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 fornecimentos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos fornecimentos e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

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

13.1.19. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do Contrato;

13.1.20. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro decorrente da má execução do Contrato;

13.1.21. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do Contrato;

13.1.22. 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;

13.1.23. 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 às normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002;

13.1.24. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas;

13.1.25. Substituir as 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 Contrato, 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 as sanções previstas;

13.1.26. Não utilizar-se de espaço físico dentro das Unidades prisionais para confecção das refeições;

13.1.27. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições;

13.1.28. 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 objeto do contrato, e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato;

13.1.29. Elaborar cardápio mensal atendendo as especificações contidas no Anexo I do Edital e seus anexos, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o a análise das nutricionistas da CONTRATANTE. 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 CONTRATANTE, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos;

13.1.30. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado;

13.1.31. 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 CONTRATANTE;

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

13.1.33. 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 a análise das amostras, às suas expensas;

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

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

13.1.36. Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica;

13.1.37. 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);

13.1.38. Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais, podendo variar conforme complexidade dos serviços, mecanização e modernização da cozinha. Manter o quadro de profissional nutricionista conforme Resolução CFN nº 600, de 25/02/2018;

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

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

13.1.41. 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;

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

13.1.43. 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;

13.1.44. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do Contrato;

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

13.1.45.1. Separação e tratamento de gorduras (caixa(s), separador(es), etc);

13.1.45.2. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro(s), etc);

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

14.2. 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.

14.3. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela CONTRATADA;

14.4. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;

14.5. Notificar a CONTRATADA, 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);

14.6. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do Contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VISITA TÉCNICA

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

15.2. 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.

15.3. De modo algum, a CONTRATADA poderá arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas.

15.4. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FATURAMENTO MENSAL

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

16.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

17.1. 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;

17.2. 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;

17.3. 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 inidôneo 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 Termo de Referência, Edital e seus anexos e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFOR (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar);

17.4. 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;

17.5. As multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar a Administração;

17.6. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a CONTRATADA se sujeitar a 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 a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente;

17.7. 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;

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

17.9. Para efeito de aplicação de multas, as 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*
01	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
02	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência.	06	4,0% por dia
03	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
04	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
05	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência.	04	1,6% por dia
06	Executar serviço incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência.	02	0,4% por dia
Para os itens a seguir, DEIXAR DE			
07	Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência.	05	3,2% por dia
08	Efetuar a restauração do sistema e reposição de equipamentos danificados, por motivo e por dia.	04	1,6% por dia
09	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência, no Edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	03	0,8% por dia
10	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência.	03	0,8% por dia
11	Iniciar execução de serviço nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência.	02	0,4% por dia
12	Disponibilizar os equipamentos, sistema, estabelecimentos credenciados; em número mínimo, treinamento e suporte aos demais necessários à realização dos serviços do escopo do contrato; por ocorrência.	02	0,4% por dia
13	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, em veículos, equipamentos, dados, etc.	02	0,4% por dia
14	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência.	02	0,4% por dia
15	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
16	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda as necessidades do órgão, por funcionário e por dia.	01	0,2% por dia
17	Fornecer suporte técnico à CONTRATANTE, por ocorrência, por dia.	01	0,2% por dia

* Incidente sobre o valor mensal do contrato.

17.11. 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:

17.11.1. 0,8 % por dia, para infrações leves;

17.11.2. 1,6 % por dia, para infrações médias;

17.11.3. 2,4 % por dia, para infrações graves.

17.12. As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantes, facultada a defesa prévia da interessada, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

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

17.14. 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;

17.15. 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;

17.16. 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 a Administração, observando o princípio da proporcionalidade;

17.17. A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, bem como em sistemas Estaduais;

17.18. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com Órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do Contrato decorrente da licitação:

17.18.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

17.18.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS PUNITIVOS

18.1. 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.

18.2. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá Parecer Técnico fundamentado circunstanciando a conduta ensejadora de sanções, e o encaminhará ao Ordenador de Despesas.

18.3. 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.

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

18.5. 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.

18.6. Apresentado tempestivamente, o pedido de reconsideração ou o recurso, será submetido à apreciação da Procuradoria Geral do Estado – PGE/RO, para parecer prévio, a fim de subsidiar a decisão da autoridade competente, que deverá ser publicada, em extrato, no DOE/RO.

18.7. 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.

18.8. 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.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA REGIONALIZAÇÃO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

19.1. O Plano de Regionalização do Sistema Penitenciário traça um amplo diagnóstico sobre as condições e a estrutura dos presídios rondonienses. A reestruturação do sistema penitenciário está em curso no Estado. O processo visa reduzir custos, otimizar a administração das unidades, regionalizar a oferta de vagas e definir modelo de gestão. Extrai-se que, com a regionalização dos presídios, reduzirá consideravelmente a quantidade de estabelecimentos penais, que possibilitará a relocação dos servidores empossados no referido órgão da Administração Penitenciária e, conseqüentemente, menor gasto do Executivo Estadual com armamento, viaturas e demais estrutura material dos presídios.

19.2. Considerando o planejamento de Regionalização do Sistema Penitenciário, a desativação da(s) Unidade(s) Prisional(ais) poderá ocorrer no curso do contrato, conforme previsão nos Argos 77, 78 e 79 da lei 8.666/93.

19.3. A CONTRATANTE se obriga, num prazo mínimo de 30 (trinta) dias antes da data de desativação da unidade prisional, a manifestar-se por, escrito à CONTRATADA, para que a mesma possa se organizar legalmente, sem causar prejuízos, considerando a necessidade de rescisão contratual.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA RESCISÃO

20.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 78, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas na Lei federal nº 8.666/93 e no Contrato.

20.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

21.1. É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos;

21.2. A CONTRATADA deverá tomar todos os cuidados necessários para que não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

21.3. A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental, em decorrência da execução de suas atividades objeto da licitação;

21.4. A CONTRATADA deverá cumprir as orientações dispostas no Decreto nº 21.264/2016 e Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, referente aos critérios de Sustentabilidade Ambiental, no que couber.

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

22.1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto no Termo de Referência, Edital e seus anexos, os chamados casos omissos, serão dirimidos, respeitado o objeto deste Termo, 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. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS RESPONSABILIDADES

23.1. 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.

23.2. 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.

23.3. 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.

23.4. A CONTRATADA manterá, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

24.1. Incumbirá à CONTRATANTE, através da Procuradoria Geral do Estado, providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado de Rondônia, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

25. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DO FORO

25.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o de Porto Velho-RO, com renúncia a qualquer privilégio.

26. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

27. CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - DAS ASSINATURAS, DATA DA CELEBRAÇÃO E VISTO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

27.1. Considerando que a presente avença é celebrada no bojo de processo virtual que tramita no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, a data de celebração será correspondente a da aposição da assinatura eletrônica mais recente de qualquer das partes qualificadas no preâmbulo.

27.2. Nos termos do art. 23, inciso I da Lei Orgânica da Procuradoria Geral do Estado de Rondônia (Lei Complementar Estadual nº 620, de 20 de junho de 2011), além da assinatura das partes, o presente instrumento é vistado pela Procuradoria Geral do Estado através de: (a) (**NOME**

), Diretor da Procuradoria de Contratos e Convênios; e (b) (**NOME**), Procurador-Geral do Estado ou (**NOME**), Procurador-Geral do Estado Adjunto.

27.3. Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, dele sendo extraídas as cópias que se fizerem necessárias para sua publicação e execução, devidamente certificadas pela Procuradoria Geral do Estado.



Documento assinado eletronicamente por **THALIMAR BERNARDO DA SILVA MENDES, Estagiário(a)**, em 11/05/2022, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **EDVANEIDE NUNES DOS SANTOS, Chefe de Núcleo**, em 11/05/2022, às 11:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CELIO LUIZ DE LIMA, Diretor(a)**, em 11/05/2022, às 19:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Gerente**, em 12/05/2022, às 11:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **HELANNE CRISTINA MAGALHAES CARVALHO, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 17/05/2022, às 09:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0028727423** e o código CRC **69BE4F0D**.