



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

### INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110/2024/SUPEL/RO

APLICA-SE A AMPLA PARTICIPAÇÃO SEM A RESERVA DE COTA NO TOTAL DE ATÉ 25% ÀS EMPRESAS ME/EPP

#### RESUMO DOS DADOS

<p><b>ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:</b> 01/07/2024, às 12h (horário de Brasília) sítio: <a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">http://www.comprasgovernamentais.gov.br</a>.</p>	<p>Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 26/06/2024</p>
--	--

<p><b>OBJETO</b></p>	
<p>Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas e lanches para atender o sistema socioeducativo no município de Ariquemes- RO, de forma contínua, para atender as necessidades desta FEASE por 12 (doze) meses.</p>	
<p><b>FUNDAMENTO:</b> Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021. Decreto estadual nº 28.874, 25 de Janeiro de 2024. dentre outros.</p>	
<p><b>PROCESSO ADMINISTRATIVO :</b></p>	
<p><b>UASG:</b> 925373 <b>ENDEREÇO ELETRÔNICO :</b> <a href="https://www.gov.br/compras/pt-br">https://www.gov.br/compras/pt-br</a>.</p>	
<p><b>VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO</b></p>	
<p>ORÇAMENTO ANUAL</p>	<p>R\$ 525.060,00 (quinhentos e vinte e cinco mil sessenta reais)</p>
<p><b>VISTORIA</b></p>	<p><b>INSTRUMENTO CONTRATUAL</b></p>
<p>Facultativa</p>	<p>Contrato</p>
<p><b>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ( INFORMAR ITEM DO ANEXO I)</b></p>	

<b>Requisitos Básicos:</b> <b>1. Habilitação jurídica:</b> Conforme estabelecido no <u>item 21.4. do Termo de Referência.</u> <b>2. Qualificação econômico e financeira:</b> Conforme estabelecido no <u>item 20. do Termo de Referência.</u> <b>3. Regularidade Fiscal e trabalhista:</b> Conforme estabelecido no <u>item 21.13. e 21.19 do Termo de Referência.</u> <b>4. Qualificação técnica:</b> Conforme estabelecido no <u>item 18. do Termo de Referência.</u>		<b>Requisitos Específicos:</b>	
<b>CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?</b>	<b>RESERVA COTA ME/EPP?</b>	<b>PRIORIDADE ME/EPP LOCAL OU REGIONAL?</b>	<b>EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?</b>
não	não	não	sim
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	<b>MODO DE DISPUTA</b>	<b>CONTRATAÇÃO</b>	
Menor Preço por Lote	Aberto	sim	
<b>TELEFONES PARA CONTATO</b>		<b>E-MAIL PARA CONTATO:</b>	
Telefone: 69.3212-9243		<a href="mailto:atendimentosupel@gmail.com">atendimentosupel@gmail.com</a>	
<b>OBSERVAÇÕES GERAIS:</b>			
<p>1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, Bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470.</p> <p>2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número <b>90000</b> antes do número do certame. (ex.: <b>90001/2024</b>)</p>			

## SUMÁRIO

1. DO PREÂMBULO;
2. DO OBJETO;
3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
5. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;

7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
8. A FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO;
10. DO RECURSO;
11. DA HOMOLOGAÇÃO;
12. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO;
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
16. DOS ANEXOS;

## 1. DO PREÂMBULO

**1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES**, por meio da **Portaria nº 50/2024/GAB/SUPEL**, publicada no DOE na data 22 de Maio de 2024, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, **sob o nº 110/2024/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, com o **Método de Disputa: ABERTO**, em conformidade com a [Lei Federal nº. 14.133, de 2021](#) e [Decreto Estadual nº 28.874/2024](#), a [Lei Complementar nº 123/06](#), e suas alterações, e demais legislações vigentes, tendo como interessado (a) Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE.

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

1.1.2. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário estabelecidos.

1.1.3. 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.

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

## 2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas e lanches para atender a Unidade Socioeducativa do município de Ariquemes/RO, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência Anexo I.

2.2. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no sistema eletrônico – Portal do Compras do Governo Federal, e as especificações constantes no ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

**2.3. Das especificações técnicas/quantidades do objeto:** Ficam aquelas estabelecidas no item 4. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.4. Da garantia do objeto:** Ficam aquelas estabelecidas no item 32. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.5 Das condições contratuais/garantia do contratual:** Ficam aquelas estabelecidas no item 24. e 25. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.6. Do reajuste e supressão contratual:** Ficam aquelas estabelecidas no item 30. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.7. Da fiscalização e acompanhamento do recebimento/execução do objeto:** Ficam aquelas estabelecidas nos itens 27 e 38. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.8. Da entrega/recebimento:** Ficam aquelas estabelecidas no item 9. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.9. Do pagamento:** Ficam aquelas estabelecidas no item 33. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.10. Da obrigação da contratada:** Ficam aquelas estabelecidas no item 29.2. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.11. Da obrigação da contratante:** Ficam aquelas estabelecidas no item 29.4. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.12 Dos critérios de sustentabilidade:** Ficam aquelas estabelecidas no item 35. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

### 3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

3.1. De acordo com o Art. 164, da Lei nº 14.133, de 2021, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, observado o seguinte procedimento:

3.1.1. Envio exclusivo para o endereço eletrônico, via e-mail: [atendimentosupel@gmail.com](mailto:atendimentosupel@gmail.com);

3.1.2. Ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ter confirmado o recebimento, pelo mesmo meio de envio recebido, pelo Núcleo de Atendimento, para não tornar sem efeito, pelo telefone **(069) 3212-9243** ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência, no horário das 07h30min. às 13h30min (horário local), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, 2986 - Bairro: Pedrinhas Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470;

3.1.3. Mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

3.2. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, de forma que a concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

3.3. A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto a impugnação será informada preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site [Compras.gov.br](https://compras.gov.br), sendo necessariamente divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a), na forma do Art. 164, parágrafo único.

3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### 4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Portal de Compras do Governo Federal, por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados, inobservância que poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

##### **4.3. Não poderão disputar esta licitação, direta ou indiretamente:**

4.3.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de penalidade que lhe foi imposta de:

4.3.2.1. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Rondônia, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

4.3.2.2. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

4.3.4. Aquele que se enquadre no disposto do art. 14, da Lei n. 14.133, de 2021;

4.3.5. Agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, conforme [§§ 1º e 2º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**4.3.6. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio observar o art. 15 da Lei n. 14.133, de 2021 e disposição constante no item 14. do Anexo I - Termo de Referência.**

4.3.7 **Da subcontratação:** Ficam aquelas estabelecidas no item 31. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

#### 5. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

5.1. Na forma do Art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo atentar às regras estabelecidas no regramento específico citado.

5.2. Para obtenção de benefícios a que se refere este item, a licitante deverá apresentar:

5.2.1. Declaração, caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#);

5.2.2. Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.3. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, neste Edital e em normas correlatas.

5.4 Nos itens/lotos destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas aplica-se o Decreto Estadual nº 21.675/2017, no que couber.

## 6. **DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

6.1. 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, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, devendo ser encaminhado, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação e a proposta de preço, conforme exigências do Edital.

6.2. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: Valor unitário e total do item ou valor global, ou percentual de desconto; descrição detalhada do objeto, contendo as informações conforme à especificação do Termo de Referência.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

6.6. As propostas terão validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.7. As propostas registradas através do preenchimento no momento do cadastro no Sistema COMPRAS.GOV.BR NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

6.8. Quando da inclusão do anexo da proposta no sistema eletrônico, as empresas deverão fornecer as informações necessárias para a identificação da proposta, que somente será pública após a fase de lances.

6.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

## 7. **DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE**

7.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.2. O lance deverá ser ofertado pelo valor total de cada item.

7.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.4. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.5. 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 de:

a) 2% (dois por cento), quando o item licitado possuir valor estimado de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

7.6. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.7. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado no certame.

7.7.1. Os critérios dos modos de disputa estão estabelecidos no Art. 23 e 24 da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 73, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022.

7.8. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.9. 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 COMPRAS.GOV.BR.

7.10. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.11. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.12. Nos itens/lotes destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas aplica-se o Decreto Estadual nº 21.675/2017, no que couber.

## 8. DA FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

8.2. Seguidamente será realizada a negociação e atualização dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Compras.gov.br, devendo o (a) Pregoeiro (a) examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação.

8.2.1. 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 de mensagens para atualização do referido lance e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os para menos automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

8.3. O (a) Pregoeiro (a) não aceitará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação.

8.3.1. O Pregoeiro poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 2 (duas) horas, 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.

8.4. Para fins de aceitação da proposta o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ajustada quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação aos valores estimados para contratação, podendo solicitar manifestação técnica e jurídica de outros setores do órgão, a fim de subsidiar sua decisão.

8.5. Quando houver indícios de inexecuibilidade 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 complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do [artigo 59 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

8.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do órgão requisitante, ou da área especializada no objeto.

8.7. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no item 10.1 e 10.2. do Termo de

Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8. A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o item 8. do Anexo I - termo de Referência.

## 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.2.1. Ressalvado os documentos possíveis de verificação conforme item 9.2, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e anexos, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

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

9.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar inabilitação.

9.5 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**9.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:**

9.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

9.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.7. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.8. 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 n. 123, de 2006 e alterações.

9.8.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização pelo licitante, prorrogável por igual período, com início no dia em que o proponente for declarado vencedor do certame.

## 9.9. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Comprovação de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Comprovação de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

d) Prova de regularidade Estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



e) Certidão de Regularidade do FGTS, relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de 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.

#### **9.10. 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.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, conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023.

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 2110, de 2022.

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.

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

#### **9.11. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

a) Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos **90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade.

b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que o(a) pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídos há mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídos há menos de um ano), de 5% (cinco por cento) do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.

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 empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

b.4) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

9.11.1. 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).

## **9.12. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.12.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 18. do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

9.13. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.13.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcionem no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

## **9.14. DAS DECLARAÇÕES:**

a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

d) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

e) Declaração, caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos § 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021; (EPP E EPP)

f) Declaração, caso se enquadre, de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

## **10. DO RECURSO**

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021 após a fase de HABILITAÇÃO, declarada a empresa VENCEDORA do certame, qualquer Licitante dentro do prazo poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 10 (dez) minutos.

10.1.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão.

10.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 8º, da ata de julgamento.

10.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

10.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

10.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do art. 168, da Lei n. 14.133, de 2021.

## 11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 12. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

12.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório de que trata esta Instrução Normativa por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

§ 1º O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

§ 2º Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

§ 3º Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal e **sanções previstas no item 34. e subitens do Termo de Referência - Anexo ao edital.**

13.2. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Estado de Rondônia.

## 14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros necessários para acobertar as despesas decorrentes da contratação, estão consignados no orçamento da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo,

**Unidade Gestora FEASE/RO**, conforme estabelecido no item 39. do Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública nos sistemas eletrônicos O: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> e no no site <https://rondonia.ro.gov.br/supel>.

15.2. As disposições atinentes à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento deverão ser observadas no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

15.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.9. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://rondonia.ro.gov.br/supel/licitacoes/> <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

15.11. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

## 16. DOS ANEXOS

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

**ANEXO I** - Termo de Referência (0049544836);

**ANEXO II** - Estudo Técnico Preliminar (0048161787);

**ANEXO III** - Modelo de Minuta de Contrato (0045505157);

**ANEXO IV** - SAMS (0046777656);

**ANEXO V** – Quadro Estimativo de Preços (0048925120);

Porto Velho-RO, 12 de junho de 2024.

**RONALDO ALVES DOS SANTOS**

Pregoeiro  
Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL / RO

**Elaborado por:****Sidmar Wesley Corrêa dos Santos**Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO  
Portaria nº 50/2024/GAB/SUPEL**Revisado por:****Jhonatha Diogo Siqueira Carriel**Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO  
Portaria nº 50/2024/GAB-SUPEL/RO**Revisado por:****Yago da Silva Teixeira**Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO  
Portaria nº 50/2024/GAB-SUPEL/RO

Documento assinado eletronicamente por **Ronaldo Alves dos Santos, Pregoeiro(a)**, em 12/06/2024, às 14:13, 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 **0048788358** e o código CRC **4AF7F192**.

**Referência:** Caso responda este Instrumento Convocatório, indicar expressamente o Processo nº 0065.000386/2024-81

SEI nº 0048788358



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES PARA ATENDER A UNIDADE SOCIOEDUCATIVA DO MUNICÍPIO DE ARIQUEMES/RO.

#### 1. IDENTIFICAÇÃO:

- 1.1. **Unidade** Orçamentária: Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE.  
1.2. **Departamento**: ASCOMP/FEASE.

#### 2. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL:

- 2.1. A presente aquisição tem amparo legal, e fundamentação na Lei 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), Decreto Estadual nº 28.874/2024 e Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e outras normas que lhes sejam correlatas, e tem a finalidade de instruir procedimento licitatório a ser deflagrado para Contratação de Empresas – Pessoa Jurídica;  
2.2. Com base, ainda, nas experiências anteriores, definimos aqui o conjunto de elementos que nortearão o procedimento, desde a fase que se iniciou, com a solicitação encaminhada através da unidade solicitante, até aos requisitos necessários à entrega do objeto e posterior pagamento.

#### 3. OBJETO:

- 3.1. Contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas e lanches para atender a Unidade Socioeducativa do município de Ariquemes/RO, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014.  
3.2. As devidas refeições e lanches deverão ser entregues no endereço da Unidade Socioeducativa do município de Ariquemes/RO, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014.  
3.3. A presente aquisição busca suprir as necessidades da Fease por 12 meses, podendo ter seu contrato prorrogado nos moldes da legislação vigente.  
3.4. O serviço objeto da presente contratação classifica-se como serviços comuns.  
3.5. Em respeito aos princípios da administração pública nota-se que a descrição constante nos autos **não** direcionam a empresas ou marcas, em obediência aos preceitos legais.

#### 4. DA ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

LOTE 01					
ITEM	CATSER	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	750	9.000
02	3697	ALMOÇO	UND	750	9.000
03	3697	LANCHE DA TARDE	UND	750	9.000
04	3697	JANTAR	UND	750	9.000
05	3697	LANCHE DA NOITE	UND	750	9.000
Total de Refeições			UND	45.000	

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

- 4.1. A composição do cardápio segue o recomendado pelo Guia alimentar da População Brasileira - Ministério da Saúde, 2006 e Resolução Nº3, de 5 de outubro de 2017, do Ministério da Justiça e Segurança Pública - CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA CRIMINAL E PENITENCIÁRIA que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade.  
4.2. Os procedimentos de condições de higiene, preparo, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos devem seguir as normas da Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA.  
4.3. As quantidades estimadas foram calculadas com base em exercícios anteriores, levando em consideração a rotatividade, foi acrescentado à base de cálculo um valor de dois adolescentes a mais como margem de segurança, baseada na variação da unidade.  
4.4. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta variação (para mais ou para menos) do número de internos e conseqüentemente no número de refeições a serem servidas. O setor Assessoria de Central de Vagas - ASCV é responsável pelo controle das vagas nas unidades e diariamente atualiza as informações.  
4.5. A Alimentação destina-se aos adolescentes em cumprimento de medida de internação no Centro Socioeducativo do município de Ariquemes/RO.  
4.6. **MEMÓRIA DE CALCULO**  
4.7. O quantitativo de refeições estabelecidos foram levantados com base no Contrato **116/PGE-2019 ID (0036935078)** ainda vigente, conforme os autos do processo 0065.130904/2018-41;  
4.8. As quantidades estimadas foram calculadas com base no no quantitativo de vagas disponível na Unidade Socioeducativa de Ariquemes, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014, levando em consideração a rotatividade de adolescentes e possível aumento, foi acrescentado à base de cálculo um valor de dois adolescentes a mais como margem de segurança, baseada na variação da unidade. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta **variação (para mais ou para menos)** do

número de internos e consequentemente no número de refeições a serem servidas. O setor Assessoria de Central de Vagas - ASCV é responsável pelo controle das vagas nas unidades e diariamente atualiza as informações

4.9. Uma vez que não se pode precisar com exatidão o número de internos que teremos nos meses que irão compreender a vigência do contrato, acrescentamos uma variável de mais 02 (dois) internos além da capacidade máxima para eventuais superlotações.

4.10. Salientamos que a memória de cálculo visa estabelecer quantitativos aproximados do real com vistas a reserva orçamentária desta ação, mas os quantitativos a serem pagos mensalmente após realização da contratação serão efetuados com base na quantidade de refeições que forem fornecidas dentro do mês, conforme este Termo de Referência.

LOTE 01				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	750	9.000
02	ALMOÇO	UND	750	9.000
03	LANCHE DA TARDE	UND	750	9.000
04	JANTAR	UND	750	9.000
05	LANCHE DA NOITE	UND	750	9.000
Total de Refeições		UND	45.000	

## 5. ESTIMATIVA DA DESPESA

5.1. Fica estimado o Valor máximo unitário e global, conforme quadro estimativo de preços ID (0047112487) elaborado pela SUPEL e aprovado conforme Despacho ID (0047318492);

ITEM	CATSER	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	3697	DESJEJUM	UND	750	9000	R\$ 7,33	R\$ 65.970,00
02	3697	ALMOÇO	UND	750	9000	R\$ 14,83	R\$ 133.470,00
03	3697	LANCHE DA TARDE	UND	750	9000	R\$ 8,32	R\$ 74.880,00
04	3697	JANTAR	UND	750	9000	R\$ 15,13	R\$ 136.170,00
05	3697	LANCHE DA NOITE	UND	750	9000	R\$ 12,73	R\$ 114.570,00
Total de Refeições			UND	45.000		R\$ 525.060,00	

## 6. JUSTIFICATIVA:

6.1. A Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, é total responsável pelo seu orçamento, atividades e manutenção de suas unidades, visto isso, a Fundação busca contratar empresa especializada no fornecimento de refeições prontas para atender a Unidade Socioeducativa do município de Ariquemes/RO.

6.2. As atividades na Administração Pública demandam a aquisição frequente de refeições e lanches que é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela FEASE e pela demanda do centro socioeducativo.

6.3. Segue pois, algumas considerações necessárias:

6.3.1. A alimentação é direito da pessoa humana;

6.3.2. Quando o Estado se propõe a retirar o infrator do seio social, consequentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação;

6.3.3. Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação nas dependências das unidades de internação socioeducativas. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de serviço, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação;

6.3.4. O fornecimento de refeições destinadas aos adolescentes infratores é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades das Unidades de Internação;

6.3.5. O artigo 94 do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei 8.096 de 13/07/1990) disciplinam como dever do Estado a prestação de assistências básicas aos adolescentes:

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

*(...)*

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

6.3.6. Qualidade e diversidade das refeições oferecidas;

6.3.7. Rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido;

6.3.8. Assegurar o aporte nutricional adequado;

6.3.9. Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos "in natura";

6.3.10. Economia com os gastos da estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz, gás, etc;

6.3.11. 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.

6.4. Dito isto, se faz necessário a necessidade de contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas e lanches para atender a Unidade Socioeducativa do município de Ariquemes/RO, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014.

6.5. O objeto a ser contratado é caracterizado como **bem 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.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas, por meio de pregão eletrônico, para atender as necessidades da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo-FEASE

- 7.2. A solução visa suprir a demanda das Unidades socioeducativas do município de Ariquemes-RO.
- 7.3. O fornecimento de refeições destinadas aos adolescentes infratores é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Unidade de Internação.
- 7.4. A contratação será na modalidade de Pregão Eletrônico, nos termos da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133 de 1º de abril de 2021.
- 7.5. O pregão eletrônico proporciona um processo transparente e competitivo, permitindo que várias empresas concorram de forma igualitária para fornecer as devidas refeições e lanches. Isso garante que a FEASE obtenha as melhores ofertas e condições possíveis.
- 7.6. O pregão eletrônico permite que fornecedores de todo o país participem do processo licitatório, ampliando significativamente o alcance da FEASE no que diz respeito à seleção de potenciais contratados. Isso aumenta a possibilidade de encontrar empresas com expertise específica na locação de veículos, capazes de atender às necessidades específicas da fundação, mesmo que não estejam localizadas na região imediata.
- 7.7. A realização do pregão eletrônico será em conformidade com a legislação vigente de licitações públicas, garantindo que o processo seja realizado de acordo com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade e eficiência.

#### 8. PROPOSTA DE PREÇOS

- 8.1. As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este termo, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:
- 8.1.1. Os preços unitários por item e o valor global da proposta;
- 8.1.2. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado;
- 8.1.3. No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento, tais como: frete, seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações.

#### 9. LOCAL DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS:

- 9.1. As refeições deverão ser entregues na Unidade Socioeducativa de Ariquemes, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014.
- 9.2. Fica **vedada** a subcontratação por parte da contratada.

#### 10. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

- 10.1. Deverão ser fornecidas 5 (cinco) refeições diárias por interno, na unidade relacionada no item 7.

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 TARDE	Entre 15:00 (quinze horas) e 15:30 (quinze horas e quarenta e cinco minutos);
LANCHE DA NOITE	Entre 20:00 (vinte horas) e 20:30 (vinte horas e trinta minutos);

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

#### 11. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

- 11.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, uma amostra de cada refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para degustação da comissão de recebimento (na unidade atendida), para fins de controle. A entrega das amostras deverá ser realizada na Unidade Socioeducativa de Ariquemes, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014.
- 11.2. **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.
- 11.3. 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:
- 11.3.1. Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos;
- 11.3.2. Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*;
- 11.3.3. Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição;
- 11.3.4. Conferência das quantidades entregues.
- 11.4. 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.
- 11.5. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição poderá se fazer por refeições já preparadas para o jantar.
- 11.6. 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).
- 11.7. A substituição das refeições em desacordo com as especificações, não exime a CONTRATADA das eventuais sanções cabíveis.

#### 12. CRITÉRIO DE JULGAMENTO



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

12.2. O critério MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE justifica-se pela natureza do objeto, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos, visto que, os itens (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite) são os mesmos, o que irá ocorrer é a diferença nos horários de entregas das refeições.

12.3. A divisibilidade do objeto poderia 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.

12.4. 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.

### 13. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. Uma das exigências contidas no art. 18, § 1º., inciso VIII, da Lei 14.133/2023, refere-se às justificativas para o parcelamento ou não da contratação. Trata-se de item obrigatório a integrar o estudo técnico preliminar.

13.2. Nesse contexto, de acordo com o art. 40, inc. V, alínea "b" da nova Lei, o planejamento de compra deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o atendimento de alguns princípios, dentre eles o do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

13.3. O art. 40, estabelece em seus §§ 2o. e 3o.:

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido.

13.4. Nesse caso, esta Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, opta pelo **NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO**, para a contratação de empresa fornecedora refeições prontas, uma vez que não se mostra viável tecnicamente o parcelamento da solução, além de não se mostrar eficiente do ponto de vista econômico para a administração pública, conforme os pontos elencados abaixo:

1. **Economia de Escala:** O fornecimento de refeições para uma unidade socioeducativa envolve a disponibilização diária de diversas refeições, incluindo café da manhã, almoço, lanche da tarde, janta e lanche da noite. Ao contratar um único fornecedor para todas essas refeições, há uma oportunidade significativa de obter economia de escala. Isso ocorre porque o fornecedor pode consolidar a produção, a logística e a gestão de estoques, reduzindo custos operacionais e, conseqüentemente, oferecendo preços mais competitivos.
2. **Redução de Custos de Gestão de Contratos:** O parcelamento implicaria na celebração de múltiplos contratos com diferentes fornecedores para cada tipo de refeição. Isso geraria uma carga adicional de trabalho administrativo e de gestão de contratos para o órgão governamental, incluindo a necessidade de monitorar e fiscalizar diversos contratos separadamente. Ao contratar um único fornecedor para todas as refeições, os custos de gestão de contratos são significativamente reduzidos, proporcionando eficiência na administração do contrato.
3. **Maior Vantagem na Contratação:** Ao concentrar a contratação em um único fornecedor, é possível negociar melhores condições comerciais e estabelecer um relacionamento mais sólido com a empresa. Isso pode incluir descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e outros benefícios que resultam em uma maior vantagem na contratação. Além disso, a empresa pode oferecer um cardápio mais variado e personalizado, atendendo às necessidades específicas da unidade socioeducativa de forma mais eficaz.

13.5. Portanto, com base na economia de escala, na redução de custos de gestão de contratos e na possibilidade de obter uma maior vantagem na contratação, justifica-se a opção pelo não parcelamento da contratação, de acordo com o inciso I do § 3º do art. 40 da Lei 14.133/2023. Isso contribuirá para a eficiência e a economia dos recursos públicos na prestação de serviços de alimentação para a unidade socioeducativa.

### 14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

14.1. 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 do objeto, através da união de esforços.

### 15. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS-ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE-EPP

(Base legal : Art. 4, 43 e 44 da Lei 14.133/21)

15.1. Poderá ser concedidos o Tratamento Favorecido, Diferenciado e Simplificado às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI, conforme disposições estabelecidas no Art. 4º, § 1º na Lei nº 14.133/21:

15.2. "Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

#### 15.3. § 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

15.4. I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

15.5. II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

15.6. § 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

15.7. Conforme instituído na Lei Federal 123/2006, de forma a ordenar a participação das empresas concorrentes que irão disputar o certame nas categorias de acordo com o enquadramento das empresas:

15.8. **a) COTA PRINCIPAL (75%):** Para ampla concorrência das empresas.

15.9. **b) COTA RESERVADA (25%):** Para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (MEI - ME - EPP), nos limites previstos da Lei Complementar no 123, de 2006.

15.10. **c) COTA EXCLUSIVA:** Para Microempresa e Empresas de Pequeno Porte (MEI - ME - EPP), nos limites previstos da Lei Complementar no 123, de 2006. Nesse caso para os itens cujo valor estimado não ultrapassar os 80.000 (oitenta mil reais).

15.11. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverão se dar pelo menor preço.

#### 16. DA PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS DE FÍSICA

16.1. Fica vedada a participação de pessoa física neste processo licitatório, para fins de assegurar que apenas empresas legalmente constituídas, com os devidos registros, certificados e atestados de capacidade técnicas, possam prestar o tipo de serviço especificado. Esta decisão visa assegurar a qualidade e conformidade técnica do objeto, atendendo aos requisitos legais. Visto isso, salienta-se que tais aspectos são apenas observados por empresas jurídicas especializadas.

#### 17. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

17.1. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

17.2. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

17.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

17.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

17.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

17.7. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

17.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

17.9. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

17.10. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

17.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

17.12. 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 n. 123, de 2006 e alterações.

17.13. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização pelo licitante, prorrogável por igual período, com início no dia em que proponente for declarado vencedor do certame.

#### 18. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

18.1. A qualificação técnica será exigida em conformidade aos termos do Art. 67, da Lei Federal nº 14.133/21.

18.2. A licitante deverá apresentar atestado(s) e/ou declaração de Capacidade Técnica, que somados, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovado o desempenho da licitante em contrato(s) **pertinente e compatível em características e quantidades relativos a 10 % do item de maior relevância do objeto desta contratação.**

18.3. Fica definido como item de maior relevância para apresentação de atestado(s) e/ou declaração de Capacidade Técnica compatível em características e quantidades o "ITEM - 02/ALMOÇO" .

18.4. A licitante deverá apresentar também:

18.5. documentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes ao do objeto desta contratação, para fins de contratação.

18.6. certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 desta Lei;

18.7. indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;

18.8. registro ou inscrição na entidade profissional competente, quando for o caso;

18.9. declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

18.10. O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e quantidade expressa em unidade.

#### 18.11. Outras Declarações

18.12. Declaração que o representante legal não é servidor público do Estado de Rondônia consoante o §1º, do art. 9º da Lei nº 14.133/21;

18.13. Declaração Negativa de Relação Familiar ou de Parentesco na Administração Pública consoante o Inc. IV, do art. 14, da Lei nº 14.133/21;

18.14. Declaração de que a empresa não emprega menor, consoante o inciso XXXIII, do art. 7º da CF/88;

18.15. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, consoante o inciso IV, do artigo 63 da Lei nº 14.133/21;

18.16. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, consoante o inciso §, do artigo 63 da Lei nº 14.133/21;

18.17. **Declaração** de que apresentará no ato da assinatura do contrato, comprovação de capacidade técnica-profissional, conforme disposto no Inc. I do art.67 da Lei Federal 14.133/21, 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).

## 19. **DA APRESENTAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE DOCUMENTOS**

19.1. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

19.2. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

19.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

19.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

19.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

19.7. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

19.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

19.9. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

19.10. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

19.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

19.12. 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 n. 123, de 2006 e alterações.

19.13. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização pelo licitante, prorrogável por igual período, com início no dia em que proponente for declarado vencedor do certame.

## 20. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

20.1. a) Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos **90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade.

20.2. b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que o(a) pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídos há mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídos há menos de um ano), de 5% (**cinco** por cento) do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.

20.3. 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;

20.4. 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;

20.5. b.3) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

20.6. b.4) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

20.7. 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).

## 21. **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

### 21.1. **Aplicação da Margem de Preferência**

21.2. Não será aplicada margem de preferência na presente contratação, visto que não se enquadra nos moldes do art. 26, §1º da Lei nº 14.133/21.

21.3. Exigir-se-á dos interessados na fase de habilitação, nos termos estabelecidos nos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133/21, documentação relativa a:

### 21.4. **Habilitação Jurídica**

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

21.6. 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/>;

21.7. 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;

21.8. 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;

21.9. 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](#);

21.10. 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, **conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023**.

21.11. 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 2110, DE 17 DE OUTUBRO DE 2022, art. 15.](#)

21.12. 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;

21.13. **Regularidade Fiscal**

21.14. 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;](#)

21.15. 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;

21.16. 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;

21.17. 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

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

21.19. **Regularidade Trabalhista**

21.20. Certidão de Regularidade perante a Justiça do Trabalho – CNDT (Lei Federal n.º 12.440/2011, de 07/07/2011), admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

22. **DA VISITA TÉCNICA**

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

22.2. 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.

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

22.4. 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.

22.5. A visita é **facultativa ao licitante**, para que o mesmo tenha a possibilidade de conhecer o local para onde vai fornecer, tomar conhecimento de possíveis peculiaridades, pois sabemos que cada Unidade Socioeducativa, bem como seus Internos, possuem especificidades quanto a logística de entrega e preferências alimentares. A visita técnica também proporciona à Empresa fornecedora o conhecimento de aspectos de segurança para seus colaboradores (motorista, cozinheiros) através das informações repassadas pelo Diretor da Unidade.

23. **DO FATURAMENTO MENSAL**

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

23.0.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidos de acordo com os quantitativos efetivamente entregues conforme os requisitos de aceitação contratados, com os dados da Nota de Empenho, devendo ainda conter a descrição do objeto, o número do contrato administrativo e os dados do domicílio bancário para depósito do pagamento.

24. **DO TERMO CONTRATUAL**

24.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Socioeducativo do Município de Ariquemes/RO, em conformidade com este Termo de Referência, com o Edital de Licitação e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

24.2. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, ou retirar o instrumento equivalente, cuja vigência será pelo período de 12 (doze) meses contínuos, na forma do [do art. 105 da Lei 14.133/21.](#)

24.3. 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.

24.4. O Manual de Fornecimento de Alimentação elaborado pela Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE contém informações relevantes, pelo que deve ser adotado como diretriz, o manual da FEASE (0048136753) e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

24.5. O adjudicatário deverá demonstrar que dispõe de aparelhamento técnico, com especificação detalhada dos equipamentos acompanhada de declaração de propriedade através de notas fiscais e/ou contrato de aquisição dos aparelhos, para a perfeita execução do contrato no momento de sua formalização.

24.6. A empresa adjudicatária, no ato da assinatura/retirada do contrato, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/21.

24.7. A entrega das refeições deverá ocorrer de forma imediata ou no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de emissão da ordem de fornecimento;

24.8. A empresa deverá comunicar à CONTRATANTE, o endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, para fins de conhecimento e inspeções.

24.9. 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.

24.10. 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.

24.11. 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, conforme estabelece o art. 107 da Lei nº 14.133/21, resguardada a manutenção da vantajosidade para a Administração.

24.12. **O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da assinatura do termo contratual pelas partes, bem assim a previsão da possibilidade de prorrogação por iguais e sucessivos períodos, nos termos da Lei 14.133/21.**

24.13. A CONTRATADA se obriga, em até 3 (três) meses 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.

## 25. DA GARANTIA CONTRATUAL

25.1. Em conformidade com o art. 96 da Lei 14.133/21, fica exigido a prestação de garantia contratual, sendo que a contratada poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023).

25.2. Conforme estabelecido no Art. 98 da Lei 14.133/21, nas contratações de fornecimento, a garantia a ser prestada pelo contratado poderá atingir até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, conforme critério desta autoridade competente.

25.3. O valor da garantia, quando exigida, será calculado sobre o montante inicial do contrato, sendo a sua modalidade escolhida pelo fornecedor conforme disposto nesta Cláusula de Garantia Contratual.

## 26. DO FISCAL DE CONTRATO E GESTOR

26.1. Fica designado o servidor Nilton Cesar Viola, matrícula nº XXX XXX 094, para fiscalização e acompanhamento dos serviços e a servidora Jaqueline Azevedo de Lima, matrícula nº XXX XXX 602, como respectiva gestora;

## 27. METODOLOGIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL E DA FISCALIZAÇÃO

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

27.2. A CONTRATANTE fica responsabilizada por fiscalizar a correta execução do contrato.

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

27.4. A execução do contrato obedecerá às prescrições do Manual de Fornecimento de Alimentação da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo e suas atualizações ID (0048136753).

27.5. 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:

27.6. Gestor do contrato;

27.7. Comissão de Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos.

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

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

27.10. 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.

27.11. 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.

27.12. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, considerados como esses aqueles com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio.

27.13. Já 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

27.14. Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, cinco porções de frutas, verduras e/ou legumes *in natura* por dia (400g/dia) nas refeições ofertadas, sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a oferta de frutas *in natura*

## 28. DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS

28.1. A CONTRATANTE, no mínimo uma vez a cada trimestre, coletará amostras de refeições prontas a serem entregues nas unidades, e realizará via Laboratório Central da Secretaria de Estado da Saúde – LACEN/SESAU-RO, análise microbiológica das refeições.

28.2. 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.

28.3. 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.

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

## 29. DEVERES:

29.1. 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:

### 29.2. Do Contratado:

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

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

29.2.3. 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 os arts. 124 e 125, da Lei 14.133/21, sendo os mesmos objeto de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;

29.2.4.

29.3. Deverá apresentar as declarações previstas no rol de declarações do sistema comprasnet:

- Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.
- Apresentar a Declaração de ME/EPP.
- Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.
- Apresentar a Declaração de Menor.
- Apresentar a Declaração Independente de Proposta.
- Apresentar a Declaração de Acessibilidade.
- Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.
- Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

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

29.3.2. 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.

29.3.3. 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.

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

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

29.3.6. 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.

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

29.3.8. 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.

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

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

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

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

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

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

29.3.15. 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;

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

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

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

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

29.3.20. 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.

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

29.3.22. Apresentar no ato da assinatura do contrato, comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos que versam os Artigos 1º e 2º da Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária, de 07 de Novembro de 1991 (à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F" do Decreto 26.048/86 da CVS);

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

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

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

29.3.26. 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.

29.3.27. Elaborar cardápio mensal atendendo às especificações contidas neste Termo de referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o a FEASE. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das FEASE, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.

29.3.28. 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.

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

- 29.3.30. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 29.3.31. 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.
- 29.3.32. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 29.3.33. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 29.3.34. Oferecer Dietas com cardápio balanceado pela nutricionista, conforme exigência médica.
- 29.3.35. 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);
- 29.3.36. Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito utilizando o índice de produtividade = 30 refeições / funcionário (considerar para o cálculo o número total de refeições produzidas diariamente), podendo variar conforme complexidade dos serviços, mecanização e modernização da cozinha.
- 29.3.37. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 29.3.38. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
- 29.3.39. 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;
- 29.3.40. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade **exclusiva** da empresa CONTRATADA.
- 29.3.41. 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.
- 29.3.42. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
- 29.3.43. Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:
- 29.3.43.1. Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);
- 29.3.43.2. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);
- 29.3.43.3. Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).
- 29.3.43.4. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.
- 29.3.43.5. Adquirir da agricultura familiar, no âmbito do Estado de Rondônia, no mínimo 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios constantes no ANEXO II.
- 29.3.43.6. Com relação ao consumo de peixes, estabelecido no ANEXO II, a CONTRATADA deverá adquirir, no mínimo 30% (trinta por cento) da produção oriunda da agricultura familiar, no âmbito Estadual, devidamente inspecionada e aprovada pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 29.3.43.7. Responsabilizar-se pelas refeições amostrais sobressalentes e suas respectivas entregas para a comissão avaliadora nas unidades de internação.
- 29.4. **Da Contratante:**
- 29.4.1. Efetuar a fiscalização quando da entrega do objeto, certificando sua compatibilidade com a finalidade pública e especificações;
- 29.4.2. Comunicar imediatamente à Contratada qualquer irregularidade verificada por ocasião do recebimento dos materiais, tomando providências necessárias para sua devolução, se for o caso;
- 29.4.3. 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.
- 29.4.4. Informar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas a quantidade de refeições a serem servidas na Unidade atendida
- 29.4.5. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 29.4.6. Efetuar o pagamento à contratada de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos neste Termo de Referência, desde que em conformidade com o exigido;
- 29.4.7. Aplicar as sanções que couberem às inadimplências do Contratado, depois de garantir a ampla defesa e o contraditório.
- 29.4.8. 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 162 e 163 da Lei Federal nº 14.133/21 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)

### 30. REAJUSTE CONTRATUAL

- 30.1. Os valores contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período inferior a um ano, de acordo com o art. 154,§8 do DECRETO N° 28.874, DE 25 DE JANEIRO DE 2024.
- 30.2. Em obediência ao princípio da anualidade da proposta (art. 3º, §1º da Lei nº 10.192/2001), em caso de eventual reajuste de preços solicitado pela contratada, e desde que transcorrido o prazo de 12 meses da data da apresentação da proposta.
- 30.3. Considerando que o reajuste de preços pode ser efetuado mediante a aplicação de índice – reajuste indexação – ou por meio de demonstração analítica de variação dos custos índices aplicar-se-á aos cálculos o índice **IGP-M (Índice Geral dos Preços – Mercado)** ou **IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor – Amplo)**, sendo o critério de aplicação, aquele que de forma mais vantajosa se adequar às especificidades do objeto, conforme §7º do artigo 25 da Lei nº 14.133/21.
- 30.4. Em caso de reajuste superior a um ano, dever-se-á seguir os trâmites previstos no artigo 154, 155 e a56 do Decreto nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024:

**Art. 154.O** reajuste em sentido estrito, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, consiste na aplicação de índice de correção monetária estabelecido no contrato, que retratará a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices combinados, específicos ou setoriais.

§ 1º Nas hipóteses em que o valor dos contratos de serviços continuados sejam preponderantemente formados pelos custos dos insumos, poderá ser adotado o reajuste de que trata este artigo.

§ 2º O reajustamento deverá observar o índice específico ou setorial previsto no contrato, bem como o interregno mínimo de 1 (um) ano a contar do orçamento estimado definitivo da Administração, ou, de forma justificada, o Edital pode prever outra data-base, como a data da apresentação da proposta ou a data do orçamento a que essa proposta se referir, ou do último reajustamento levado a efeito no contrato.

§ 3º Caso haja a prorrogação do contrato, o contratado deverá ressaltar expressamente sua pretensão ao reajustamento de preços previamente à prorrogação do contrato ou em termo aditivo, sob pena de preclusão.

§ 4º Quando, antes da data do reajustamento, já tiver ocorrido a revisão do contrato para a manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, esta deverá ser levada em consideração quando da análise técnica acerca do reajuste, de modo a evitar a sobreposição indevida dos institutos.

§ 5º Deverão ser excluídos do cálculo do efeito financeiro do reajustamento eventuais parcelas cuja execução ou fornecimento se encontrem atrasadas por culpa do contratado.

.....

§ 7º O registro do reajustamento de preços poderá ser formalizado por simples apostila, conforme o art. 136, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observada a minuta padronizada aprovada pela Procuradoria-Geral do Estado, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverá ser formalizado por termo aditivo.

§ 8º É nula qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a um ano.

**Art. 155.** O pedido de reajuste do contrato deverá ser devidamente fundamentado e instruído, além daqueles constante no art. 152, com os seguintes documentos:

I - planilha de custos demonstrando a equação inicial do contrato, quando esta já não constar do processo licitatório; e

II - planilha de custos demonstrando a equação atual do contrato, a qual deverá demonstrar a variação do preço, levando em consideração o índice de reajuste pré-fixado no instrumento convocatório e no contrato.

**Art. 156.** A escolha do índice de reajuste observar-se-á o critério da especialidade e da setorialidade, analisando se para o objeto contratual há índice específico de reajuste.

30.5. As alterações decorrentes de solicitação de reequilíbrio seguirão o disposto no [Decreto nº 28.874/24](#), na [Lei nº 14.133/21](#) e demais normas correlatas.

### 31. SUBCONTRATAÇÃO:

31.1. Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, pela contratada à outra empresa, a cessão ou transferência total ou parcial do objeto licitado, nos termos do §2º, do art. 122, da [Lei Nº 14.133/2021](#);

### 32. GARANTIA DO SERVIÇO

32.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á por todos e quaisquer ônus e encargos impostos pela Legislação Fiscal (Federal, Estadual e Municipal), Legislação Social, Previdenciária, Trabalhista e Comercial, inclusive, se responsabilizando por seus empregados prepostos envolvidos na prestação dos serviços.

### 33. PAGAMENTO:

33.1. O pagamento será efetuado, no prazo não superior a 30 (trinta) dias corridos, em parcela única, após apresentação da nota fiscal/fatura, devidamente atestada pela Comissão de Recebimento, ao setor financeiro da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, em conformidade com o Art. 141, da Lei 14.133/21.

33.2. Em caso de atraso de pagamento, motivado exclusivamente pela Administração Contratante, o valor devido deverá ser acrescido de atualização monetária, a ser calculada entre a data limite para o pagamento e o efetivo adimplemento da parcela, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

a)  $EM = N \times VP \times I$ , sendo:

b) EM = Encargos moratórios;

c) N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

d) VP = Valor da Parcela a ser paga

e) I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

f)  $I = (TX/100)/365$  I = .....

g) TX = Percentual atribuído ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA

33.3. As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas em 2 (duas) vias e apresentadas a FEASE, devendo conter no seu corpo a descrição do objeto, e o número da conta bancária da CONTRATADA, para efetivação do pagamento.

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

33.4.1. Certificado de Regularidade do FGTS.

33.4.2. Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.

33.4.3. Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.

33.4.4. Certidão Negativa da Fazenda Estadual.F

33.4.5. Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.

33.4.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

33.5. Os documentos de regularidade fiscal e trabalhista constituem condição indispensável para o efetivo pagamento da despesa, de acordo com a Instrução Normativa nº 001/CGE/2013 (DOE nº 2349 de 27/11/2013), sendo igualmente aceitas certidões negativas e positivas com efeitos de negativa, e conforme Parecer nº 1331/PGE-2013, em caso de pendência, a Fease está autorizada a comunicar aos órgãos credores acerca da existência de créditos em nome do fornecedor, a fim de possibilitar medidas judiciais de bloqueio ou sequestro do numerário disponível

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

33.7. A Assessoria de Alimentação/Gestor do Contrato conferirá a conformidade da documentação encaminhada pela Comissão de Fiscalização e de Recebimento e procederá à juntada dessa no processo referente à execução do contrato oriundo desta licitação, e encaminhará os autos ao Coordenadoria Financeira para a liquidação da despesa.



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

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

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

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

33.12. Não será efetuado qualquer pagamento à(s) empresa(s) Contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, salvo parcela incontroversa.

33.13. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

33.14. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, o órgão requerente a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida.

33.15. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal/Fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

33.16. A Administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras.

33.17. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

33.18. O órgão requerente efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA.

33.19. Em hipótese alguma será concedido reajustamento dos preços propostos e o valor constante da Nota Fiscal/Fatura, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária se o pagamento se efetivar no prazo estabelecido neste instrumento.

33.20. É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa da Receita Estadual – SEFIN, Certidão Negativa Municipal, Certidão Negativa Federal e CNDT.

#### 34. SANÇÕES:

34.1. Conforme previsto nos Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, o licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

34.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, as seguintes sanções:

- I - advertência;
  - II - multa;
  - III - impedimento de licitar e contratar;
  - IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- Na aplicação das sanções serão considerados:
- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - II - as peculiaridades do caso concreto;
  - III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

34.3. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, o não cumprimento, por parte da empresa detentora da Ata, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades, definidas em quadro específico sobre a parte inadimplida do contrato:

34.4. Advertência, sempre que for constatada irregularidade de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrida diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores do Estado de Rondônia;

34.5. Multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, por atraso no fornecimento e por entrega em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, até o décimo dia corrido;

34.6. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156, I, III e IV, da Lei nº 14.133/2021, multa de 10% (dez por cento), na hipótese de inexecução parcial ou total de cada Nota de Empenho, calculada sobre o valor total da inadimplência ou na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas, garantida a prévia e ampla defesa;

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

34.8. 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 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)*.

34.9. 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 o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, 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.

34.10. 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.

34.11. 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 resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

34.12. 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 significativo.

34.13. 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 a terceiros.

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

Item	Descrição da infração	Grau	Multa*
1	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência	06	4,0 % por dia
2	Usar indevidamente informações sigilosas a quem teve acesso; por ocorrência	06	4,0 % por dia
3	Suspender ou interromper o fornecimento, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia;	05	3,2 % por dia
4	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência	05	3,2 % por dia
5	Recusar-se a realizar o fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência;	04	1,6 % por dia
6	Fornecer alimentação incompleta, paliativa substitutiva como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
7	Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência;	03	0,8 % por dia
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8 % por dia
9	Iniciar o fornecimento nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	01	0,2 % por dia

34.15. 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:

34.15.1. 0,8 % por dia, para infrações leves

34.15.2. 1,6 % por dia, para infrações médias

34.15.3. 2,4 % por dia, para infrações graves

### 35. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

35.1. Considerando o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU, e o art. 144 da Lei 14.133/2021, a aquisição dos itens previstos não incorrerá em impactos negativos ao ambiente e, via de consequência aos direitos humanos.

35.2. O critério de sustentabilidade para o fornecimento de alimentação refere-se a práticas e políticas que visam garantir a segurança alimentar e o uso responsável dos recursos naturais, minimizando os impactos ambientais e sociais ao longo da cadeia de produção, distribuição e consumo de alimentos

35.3. Para minimizar quaisquer possível impacto ambiental, e tornar a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeição e lanche adota as seguintes medidas:

1. **Reciclagem e Gerenciamento de Resíduos:** Implementar sistemas de gestão de resíduos que minimizem o descarte inadequado de alimentos e embalagens, favorecendo a compostagem, reciclagem e reutilização de materiais.
2. **Uso de recursos naturais:** Promover o uso eficiente de água, energia e terra na produção de alimentos, adotando tecnologias e práticas que reduzam o desperdício e a poluição associados à agricultura convencional.
3. **Transparência e certificação:** Promover a transparência nas informações sobre os alimentos fornecidos, incluindo origem, métodos de produção, ingredientes utilizados e certificações de sustentabilidade, facilitando a tomada de decisão dos consumidores.

35.4. A adoção de práticas sustentáveis no fornecimento de alimentação não apenas contribui para a preservação do meio ambiente e a promoção da saúde, mas também para a construção de uma sociedade mais justa e equitativa.

#### 36. JUSTIFICATIVA À RESPEITO DAS EXIGÊNCIAS DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

36.1. As exigências de critérios de sustentabilidade presentes neste Termo se alinham a preocupações ambientais e à busca por práticas empresariais responsáveis

36.2. O cumprimento das orientações estabelecidas em normativas específicas, e Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU, é necessário para assegurar que a empresa esteja em conformidade com as leis ambientais vigentes. Essas normativas muitas vezes refletem diretrizes e padrões reconhecidos internacionalmente para práticas sustentáveis.

#### 37. RESCISÃO CONTRATUAL

37.1. O Termo de Contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no Art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no Art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis;

37.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa;

37.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 138 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

37.8. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

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

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

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

37.12. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 14.133/21:

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

37.13. O Cancelamento da Nota de Empenho poderá ter lugar, de pleno direito se a empresa não atender as solicitações dentro dos prazos estipulados, bem como a entrega de produtos fora das especificações exigidas, e, caso isto ocorra, poderá ser convocada a segunda empresa colocada no certame para efetuar a entrega dos produtos, em iguais condições do primeiro colocado, e assim sucessivamente por ordem de classificação; ou ainda procedendo a Administração ao cancelamento do certame, caso prejudicada a finalidade pública da aquisição quanto ao prazo e evolução mercadológica.

#### 38. MODELO DE GESTÃO/RECEBIMENTO DO OBJETO/ FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

38.1. Na ocasião da aquisição dos materiais descritos neste certame, **comissão de recebimento, acompanhamento e fiscalização de Serviços, Materiais e Refeições da Unidade Socioeducativa de Ariquemes - USARIQ**, nomeada pela **Portaria nº 24/2019** (0048123266), será responsável por realizar o acompanhamento, FISCALIZAR o contrato, atestar o recebimento e certificar a devida prestação de serviços. A referida comissão verificará o cumprimento das especificações solicitadas, total ou parcialmente, de modo a assegurar a correspondência com os requisitos desejados ou especificados. Este processo resultará no recebimento e certificação da despesa, conforme estipulado neste Termo de Referência.

38.2. A Fiscalização dos materiais se dará pela verificação dos procedimentos constantes deste Termo de Referência, garantindo cumprimento de todas as obrigações nele contidas, sendo certo que a ADMINISTRAÇÃO fiscalizará a execução dos serviços contratados e verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no sentido de corresponderem ao especificado.

38.3. Fica designado o servidor Nilton Cesar Viola, matrícula nº XXX XXX 094, para fiscalização e acompanhamento dos serviços de aquisição de refeições prontas, afim de assegurar todas as questões técnicas exigidas e necessárias para a devida prestação de serviço, conforme **Portaria nº 24/2019** (0048123266);

38.4. Procedimentos de Fiscalização:

- 1) Conformidade com as especificações técnicas das refeições exigidas para a prestação do serviço.
- 2) Verificação da qualidade e condições das refeições adquiridas.
- 3) Cumprimento dos prazos estabelecidos para a entrega das refeições prontas.
- 4) Garantia de que as refeições estejam devidamente preparadas e embaladas conforme os padrões de higiene e segurança alimentar.
- 5) Assegurar que os procedimentos de armazenamento e transporte das refeições sejam realizados conforme necessário.
- 6) Avaliar se os custos das refeições estão de acordo com os valores acordados e com o mercado.
- 7) Verificação da documentação necessária para a aquisição das refeições prontas.
- 8) Fiscalização do cumprimento de normas e regulamentos relacionados ao preparo de refeições.
- 9) Garantir que as refeições estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar e sanitária.

10) Assegurar que todas as exigências legais e administrativas estejam sendo cumpridas durante o processo de recebimento das refeições.

38.5. A Gestão, Fiscalização e o atesto no recebimento dos materiais pela Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

39. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

39.1. Os recursos orçamentários para atender a aquisição estão previstos na **lei orçamentária/2024 e previsão no PPA-2024-2027:**

<u>Programa de Trabalho</u>	<u>Elemento de Despesa</u>	<u>Fonte de Recurso</u>
23.030.08.243.2006.4072	33.90.30	0500
(Promover e qualificar o atendimento socioeducativo do estado de Rondônia)	(Consumo)	(Tesouro Estadual).

40. **DOS CASOS OMISSOS**

40.1. Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitados o objeto dessa licitação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladores da matéria, em especial a lei nº 14.133/21, aplicando-se paralelamente, quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

41. **CONDIÇÕES GERAIS:**

41.1. As Licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução contratual, bem como os princípios de que trata o art. 5º da Lei nº 14.133/2021, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

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

42. **ANEXOS:**

42.0.1. ANEXO I: ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES

42.0.2. ANEXO II: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

42.0.3. ANEXO III: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

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

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
01	DESJEJUM	Unidade	750	9.000
02	ALMOÇO	Unidade	750	9.000
03	JANTAR	Unidade	750	9.000
04	LANCHE DA TARDE	Unidade	750	9.000
05	LANCHE NOTURNO	Unidade	750	9.000
<b>TOTAL</b>				45.000

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

**ANEXO II: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO**

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

1. **DESJEJUM: Do desjejum dos socioeducandos, no mínimo, deverá constar:**

- 1.1. Leite integral fluído (250 ml)
- 1.2. Café c/ açúcar (80 ml)
- 1.3. Achocolatado (20 g – 2 colheres de sopa rasas) – alternadamente com o café
- 1.4. Pão 100g (ou equivalente a duas unidades de 50 g)
- 1.5. Pão francês, manual ou massa fina
- 1.6. Margarina com sal(20 g); sem sal (quando indicado nas dietas)

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

- 2.1. Um tipo de salada: podendo ser crua, cozida ou mista; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (poderá se repetir no máximo três vezes na semana)
- 2.2. Um prato proteico (não pode ser repetido durante a semana)
- 2.3. Uma guarnição (não pode ser repetido durante a semana)
- 2.4. Arroz e feijão

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

PRODUTO	FREQUÊNCIA
Carne Bovina 1ª	4 vezes na semana
Carne Bovina 2ª	4 vezes na semana
Frango	4 vezes na semana
Peixe	1 vezes na semana
Suínos	1 vez na semana

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

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

- 3.1. 01 (um) sanduíche de pão de leite ou pão francês (mínimo de 100 gr cada pão ou equivalente 02 (dois) pães de 50 gr)
- 3.2. 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr) ou 1 ovo frito (50 gr) em cada pão
- 3.3. 01 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr) em cada pão
- 3.4. Suco de fruta (mínimo 250 ml)

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	1 copo	200 mililitros	132
Margarina com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
<b>Total Quilocaloria</b>			<b>674</b>
<b>OU</b>			
Leite integral	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 com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149

		<b>Total Quilocaloria</b>	<b>662</b>
<b>OU</b>			
Leite integral	1 copo	250 mililitros	166
Achocolatado	2 colheres de sopa rasas	20 gramas	80
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	294
Margarina com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
		<b>Total Quilocaloria</b>	<b>689</b>

4.2. **ALMOÇO:**

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

4.3. **JANTAR:**

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

## 4.4. LANCHE DA TARDE E NOTURNO:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UND. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas	294
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas	210
Queijo mussarela	02 fatias	60 gramas	180
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	120
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>804</b>

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

## 5. CARDÁPIO SEMANAL - SUGERIDO

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

SÁBADO	Leite c/ café	Tomate e couve	Beterraba e acelga
	Pão Manual com margarina	Carne de porco frita	Frango ao molho
		Purê de mandioca	Macarrão Parafuso c/bacon
		Arroz/Feijão preto	Arroz/Feijão

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

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

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

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

## 7. FREQUÊNCIA SEMANAL

OPÇÃO DE LANCHE	FREQUÊNCIA SEMANAL
Opção 1	4 vezes
Opção 2	5 vezes



Opção 3	3 vezes
Opção 4	2 vezes

8. **CARDÁPIO SUGERIDO**

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

9. **COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

9.1. O cardápio das Unidades Socioeducativas deverá ser composto de:

- 9.1.1. Desjejum;
- 9.1.2. Almoço;
- 9.1.3. Lanche da tarde;
- 9.1.4. Jantar;
- 9.1.5. Lanche noturno.

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:
- 10.1.1. Carne bovina magra e sem osso (sem osso): bifés, tiras assadas, picados, costela – com no mínimo 120g.
  - 10.1.2. Carne bovina magra com molho (sem osso): almôndegas, picadão, bife ao molho – com no mínimo 140g, sendo 120g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana.
  - 10.1.3. Massas proteicas: no mínimo 100g de carne e 100g de massa por porção.
  - 10.1.4. Coxa, sobre coxa e peito de frango (sem osso): frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção
  - 10.1.5. Carne suína (exceto salsicha) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 130g por porção.
  - 10.1.6. **Filé de peixe sem espinha: FRITO – com no mínimo 120g por porção**
  - 10.1.7. Empanados: frango, suíno, bovino e peixe – com no mínimo 120g por porção.
  - 10.1.8. Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 60g e 01 ovo de 50g
  - 10.1.9. Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 90 g e 01 ovo
  - 10.1.10. Linguíça com ovo: linguíça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g
  - 10.1.11. Linguíça: assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g
  - 10.1.12. Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.
- 10.2. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- 10.3. Nas preparações com frango deve-se utilizar coxa e sobrecoxa desossada no mínimo 1 vez na semana.
- 10.4. 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;
- 10.5. 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);

- 10.6. 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 da Assessoria de Nutrição);
- 10.7. É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio ou semelhantes, no preparo dos alimentos.
- 10.8. **\*É proibida a utilização de carnes com osso.**
- 10.9. As frutas liberadas no Desjejum e no lanche noturno (opcional) 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, pêra, banana, goiaba: inteiros
- 10.10. As frutas deverão ser entregues em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição.
- 10.11. As frutas poderão se repetir no máximo três vezes na semana;
- 10.12. 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;
- 10.13. As saladas quando cruas deverão ser embaladas em sacos plásticos transparentes atóxicos ou copos descartáveis com tampa, em porções individuais e o transporte deverá ser em recipientes térmicos;
- 10.14. As saladas quando cozidas ou refogadas poderão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmitex;
- 10.15. O consumo diário em quilocalorias a serem consumidos **diariamente**, incluindo todas as refeições diárias, deve ser de no mínimo **2.400 Kcal (dois mil e quatrocentos quilocalorias)**, observadas as especificações deste Termo de Referência.
- 10.16. A contratada fornecerá dietas especiais para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio.
- 10.17. Havendo gestantes e lactantes, deverá ser disponibilizada dieta de acordo com as recomendações da RDA (1989) segundo a faixa etária, ficando a cargo da FEASE realizar os informes e a solicitação especial a contratada.
- 10.18. O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmitex descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.
- 10.19. A embalagem deve ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura das grades do alojamento com certa folga.
- 10.20. Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro da própria unidade de internação, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de internos.
- 10.21. As refeições devem ser entregues em caixas *hot box* ou isotérmicas que conserve a temperatura mínima em 60 graus e que caiba no máximo 24 (vinte e quatro) marmitex por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.
- 10.22. O lanche noturno poderá ser substituído pelo jantar em situações onde houver recusa da referida refeição quando constatada alimentação imprópria para o consumo, ou cardápio opcional para o jantar uma vez por semana.
- 10.23. No lanche noturno os sanduíches devem ser fornecidos em embalagem individual descartável atóxica, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição
- 10.24. Os sanduíches devem ser acondicionados em caixas *hot Box* ou isotérmicas para entrega.
- 10.25. Quanto aos lanches deverão ser servidos utilizando-se embalagens individuais descartáveis, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição, não sendo permitido nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. O material utilizado deve estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 10.26. Efetuar a entrega dos lanches em caixas *hot Box* ou isotérmicas.
- 10.27. Para o preparo de suco de fruta poderá ser utilizada a polpa de fruta diluída em água numa proporção de 20 a 30% de polpa. A água utilizada deverá ser filtrada ou mineral.
- 10.28. O suco, leite com achocolatado e a vitamina de fruta deverão ser entregues em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada.
- 10.29. As refeições serão preparadas dentro das condições higiênicas-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, por profissionais, utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos e seguindo o cardápio elaborado por nutricionista do quadro de pessoal permanente da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Art 3º, Inciso II da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991.
- 10.30. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratante, com utensílios de propriedade da contratada.
- 10.31. 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.

### ANEXO III: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

- 42.1. As quantidades estimadas foram calculadas com base no quantitativo de vagas disponível na Unidade Socioeducativa de Ariquemes, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014, levando em consideração a rotatividade de adolescentes e possível aumento, foi acrescentado à base de cálculo um valor de dois adolescentes a mais como margem de segurança, baseada na variação da unidade. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta **variação (para mais ou para menos)** do número de internos e conseqüentemente no número de refeições a serem servidas. O setor Assessoria de Central de Vagas - ASCV é responsável pelo controle das vagas nas unidades e diariamente atualiza as informações
- 42.2. Uma vez que não se pode precisar com exatidão o número de internos que teremos nos meses que irão compreender a vigência do contrato, acrescentamos uma variável de mais 02 (dois) internos além da capacidade máxima para eventuais superlotações.
- 42.3. Salientamos que a memória de cálculo visa estabelecer quantitativos aproximados do real com vistas a reserva orçamentária desta ação, mas os quantitativos a serem pagos mensalmente após realização da contratação serão efetuados com base na quantidade de refeições que forem fornecidas dentro do mês, conforme este Termo de Referência.

Elaboração:

**GELSON BERNARDO DAS NEVES**  
Assessor de Compras - FEASE

**FERNANDA MARQUES DE JESUS MENDES**  
Nutricionista/ CRN7-16065

Revisão:

**SILVANO ROBSON DOS SANTOS OLIVEIRA**  
Coordenador Administrativo e Financeiro - FEASE

Aprovação:

**ANTÔNIO FRANCISCO GOMES SILVA**  
PRESIDENTE - FEASE



Documento assinado eletronicamente por **gelson bernardo das neves, Assessor(a)**, em 10/06/2024, às 10:13, 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 **Antônio Francisco Gomes Silva, Presidente**, em 10/06/2024, às 10:18, 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 **Silvano Robson dos Santos Oliveira, Coordenador(a)**, em 10/06/2024, às 16:01, 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 **Fernanda Marques de Jesus Mendes, Assessor(a)**, em 12/06/2024, às 09:45, 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 **0049544836** e o código CRC **21D1D35E**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES PARA ATENDER A UNIDADE SOCIOEDUCATIVA DO MUNICÍPIO DE ARIQUEMES/RO.**

#### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE tem a capacidade de internação de 242 adolescentes em suas 9 (nove) unidades socioeducativas, sendo 04 (quatro) na capital e 05 (cinco) no interior.

Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação nas dependências das unidades de internação socioeducativas. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de serviço, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação.

O fornecimento de refeições destinadas aos adolescentes infratores é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades das Unidades de Internação.

Neste sentido, considerando que o atual contrato entre esta Fease e a atual fornecedora se encerrará em 01 de Maio de 2024, conforme o **5º termo aditivo ao Contrato n. 116/PGE-2019 ID (0036935078)**, e, após solicitação do Setor de Nutrição desta FEASE quanto a permissão e autorização para início de processo de licitação afim de contratação de uma nova empresa, com o objetivo de assegurar o fornecimento de refeições de qualidade que atendam às necessidades da Unidade Socioeducativa do Município de Ariquemes.

Dito isto, se faz necessário a necessidade de contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas e lanches para atender a Unidade Socioeducativa do município de Ariquemes/RO, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014.

#### 2. ALINHAMENTO COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO ORGANIZACIONAL

2.1. A referida contratação está prevista no PPA (plano Plurianual) do exercício de 2024/2027, o que demonstra a importância e a necessidade dessa contratação para Administração e alinhamento com o planejamento da Administração.

2.2. Os recursos orçamentários para atender a aquisição estão previstos na **lei orçamentária/2024 e previsão no PPA-2024-2027**:

Programa de Trabalho	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso
23.030.08.243.2006.4072	33.90.30	0500
(Desenvolver o atendimento socioeducativo do estado de Rondônia)	(Consumo)	(Tesouro Estadual).

#### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os objetos a serem adquiridos estão elencados abaixo com suas especificações técnica:

Lote 01					
ITEM	CATSER	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	750	9.000
02	3697	ALMOÇO	UND	750	9.000
03	3697	LANCHE DA TARDE	UND	750	9.000
04	3697	JANTAR	UND	750	9.000
05	3697	LANCHE DA NOITE	UND	750	9.000
Total de Refeições			UND	45.000	

3.2. As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio – conforme cláusula 5.

3.3. A contratação para aquisição de refeições prontas da unidade de Ariquemes será contínua, pois visa atender á necessidade pública de forma permanente e contínua, assegurando o funcionamento das atividades e o comprometimento

3.4. A contratação para aquisição de refeições prontas terá o prazo inicial de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado.

#### 3.5. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA:

3.6. Deverão ser fornecidas 5 (cinco) refeições diárias por interno, na unidade relacionada no item 3.

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

3.7. 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).

#### 3.8. DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO:

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

3.9. **COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

- O cardápio das Unidades Socioeducativas deverá ser composto de:
  - Desjejum;
  - Almoço;
  - Lanche da tarde;
  - Jantar;
  - Lanche noturno.

3.10. **DESJEJUM: Do desjejum dos socioeducandos, no mínimo, deverá constar:**

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

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

- Um tipo de salada: podendo ser crua, cozida ou mista; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (poderá se repetir no máximo três vezes na semana)
- Um prato proteico (não pode ser repetido durante a semana)
- Uma guarnição (não pode ser repetido durante a semana)
- Arroz e feijão;
- As carnes utilizadas no cardápio poderão ser bovinas, suínas, aves e peixes, devendo, porém obedecer a seguinte frequência de:**

PRODUTO	FREQUÊNCIA
Carne Bovina 1ª	4 vezes na semana
Carne Bovina 2ª	4 vezes na semana
Frango	4 vezes na semana
Peixe	1 vez na semana
Suínos	1 vez na semana

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

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

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

3.13. **ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AOS VALORES CALÓRICOS**• **DESJEJUM:**

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

• **ALMOÇO:**

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

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

• **LANCHE DA TARDE E NOTURNO:**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UND. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas	294
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas	210
Queijo mussarela	02 fatias	60 gramas	180
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	120
<b>Quiocalorias Totais</b>			<b>804</b>

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

3.14. **CARDÁPIO SEMANAL - SUGERIDO**

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

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

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

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

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

## FREQUÊNCIA SEMANAL

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

## CARDÁPIO SUGERIDO

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

### 3.16. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

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

- Carne bovina magra e sem osso (sem osso): bifês, tiras assadas, picados, costela – com no mínimo 120g.
- Carne bovina magra com molho (sem osso): almôndegas, picadão, bife ao molho – com no mínimo 140g, sendo 120g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana.
- Massas proteicas: no mínimo 100g de carne e 100g de massa por porção.
- Coxa, sobre coxa e peito de frango (sem osso): frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção
- Carne suína (exceto salsicha) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 130g por porção.
- **Filé de peixe sem espinha: FRITO – com no mínimo 120g por porção**
- Empanados: frango, suíno, bovino e peixe – com no mínimo 120g por porção.
- Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 60g e 01 ovo de 50g
- Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 90 g e 01 ovo
- Linguíça com ovo: linguíça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g
- Linguíça: assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g
- Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.
- 3.16.1. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- 3.16.2. Nas preparações com frango deve-se utilizar coxa e sobrecoxa desossada no mínimo 1 vez na semana.
- 3.16.3. 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;
- 3.16.4. 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);
- 3.16.5. 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 da Assessoria de Nutrição);
- **\*É proibida a utilização de carnes com osso.**
- 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;
- As saladas quando cruas deverão ser embaladas em sacos plásticos transparentes atóxicos ou copos descartáveis com tampa, em porções individuais e o transporte deverá ser em recipientes térmicos;
- As saladas quando cozidas ou refogadas poderão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmítex;
- 3.17. As frutas liberadas no Desjejum e no lanche noturno (opcional) 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, pêra, banana, goiaba: inteiros
- 3.18. As frutas deverão ser entregues em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição.
- 3.19. As frutas poderão se repetir no máximo três vezes na semana;

### 4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

#### 4.1. MEMÓRIA DE CÁLCULO

4.2. O quantitativo de refeições estabelecidos foram levantados com base no Contrato **116/PGE-2019 ID (0036935078)** ainda vigente, conforme os autos do processo 0065.130904/2018-41;

4.3. As quantidades estimadas foram calculadas com base no quantitativo de vagas disponível na Unidade Socioeducativa de Ariquemes, localizada na Av. Jamari, 4660 – Setor 4 CEP: 76.873-014, levando em consideração a rotatividade de adolescentes e possível aumento, foi acrescentado à

base de calculo um valor de dois adolescentes a mais como margem de segurança, baseada na variação da unidade. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta **variação (para mais ou para menos)** do número de internos e conseqüentemente no número de refeições a serem servidas. O setor Assessoria de Central de Vagas - ASCV é responsável pelo controle das vagas nas unidades e diariamente atualiza as informação

4.4. Uma vez que não se pode precisar com exatidão o número de internos que teremos nos meses que irão compreender a vigência do contrato, acrescentamos uma variável de mais 02 (dois) internos além da capacidade máxima para eventuais superlotações.

4.5. Salientamos que a memória de cálculo visa estabelecer quantitativos aproximados do real com vistas a reserva orçamentária desta ação, mas os quantitativos a serem pagos mensalmente após realização da contratação serão efetuados com base na quantidade de refeições que forem fornecidas dentro do mês, conforme este Termo de Referência.

LOTE 01				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	750	9.000
02	ALMOÇO	UND	750	9.000
03	LANCHE DA TARDE	UND	750	9.000
04	JANTAR	UND	750	9.000
05	LANCHE DA NOITE	UND	750	9.000
Total de Refeições		UND	45.000	

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado foi realizado através de pesquisa realizado no sistema de **fonte de Preços**, com comparação de contratações públicas realizados por outros órgãos.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Estimativa do valor da contratação foi realizado através de cotação Banco de Preço ID ([0046868008](#)):

DESJEJUM		
Órgão Público	Identificação	Preço Unit.
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO   Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária   EMBRAPA /GERENCIA-ADJ. DE CONTRATACOES/DF (BANCO DE PREÇO ID <a href="#">0046868008</a> )	NºPregão:462023 UASG:135058	R\$ 8,88
Agência de Modernização da Gestão de Processos (BANCO DE PREÇO ID <a href="#">0046868008</a> )	NºPregão:103342023 UASG:925998	R\$ 6,65
SECRETARIA DESENV SOCIAL, CRIANCA E JUVENTUDE, PREV VIOLENCIA DROGAS	120262- Compra direta	R\$ 7,45

ALMOÇO		
Órgão Público	Identificação	Preço Unit.
FUNDAÇÃO NACIONAL DO INDIO   COORDENAÇÃO REGIONAL DE CACOAL/RO	Dispensa de Licitação Nº 12/2023 UASG: 194003	R\$ 18,00
SECRETARIA DE ESTADO INDÚSTRIA, CIÊNCIA E TECNOLOGIA-AC	NºPregão:3852023 UASG:927996	R\$ 12,50
FUNDAÇÃO DE ATENDIMENTO SOCIO-EDUCATIVO	121453- Compra direta	R\$ 13,70

LANCHE DA TARDE		
Órgão Público	Identificação	Preço Unit.
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Secretaria de Educação Media e Tecnológica   Instituto Federal de Educação, Ciencia e Tecnologia Catarinense	NºPregão:222023 UASG:158125	R\$ 7,50
INST.FED. DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE   INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	Inexigibilidade de Licitação Nº 47/2023 UASG: 158125	R\$ 8,00
Prefeitura Municipal de Canaã dos Carajás	249390	R\$ 10,05

JANTAR		
Órgão Público	Identificação	Preço Unit.
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Secretaria Executiva   Subsecretaria de Planejamento e Orçamento   Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão   Campus São Raimundo Mangabeiras	NºPregão:22023 UASG:158296	R\$ 15,91
FUNDAÇÃO NACIONAL DO INDIO   COORDENAÇÃO REGIONAL DE CACOAL/RO	Dispensa de Licitação Nº 12/2023 UASG: 194003	R\$ 18,00
MINISTÉRIO DA SAÚDE   SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA   Distrito Sanitário Especial Indígena - Alto Rio Jurua	NºPregão:132023 UASG:257021	R\$ 12,00

LANCHE DA NOITE		
Órgão Público	Identificação	Preço Unit.
SECRETARIA DE ESTADO INDÚSTRIA, CIÊNCIA E TECNOLOGIA-AC	NºPregão:3852023 UASG:927996	R\$ 12,50
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARCARENA PA	NºPregão:572023 UASG:980425	R\$ 10,80

## 7. DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

7.1. O pregão eletrônico proporciona um processo transparente e competitivo, permitindo que várias empresas concorram de forma igualitária para fornecer os serviços de de fornecimento de refeições prontas. Isso garante que a FEASE obtenha as melhores ofertas e condições possíveis.

7.2. O pregão eletrônico permite que fornecedores de todo o país participem do processo licitatório, ampliando significativamente o alcance da FEASE no que diz respeito à seleção de potenciais contratados. Isso aumenta a possibilidade de encontrar empresas com expertise específica no fornecimento de refeições prontas, capazes de atender às necessidades específicas da fundação, mesmo que não estejam localizadas na região imediata.

7.3. A realização do pregão eletrônico será em conformidade com a legislação vigente de licitações públicas, garantindo que o processo seja realizado de acordo com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade e eficiência.

## 8. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO



8.1. Uma das exigências contidas no art. 18, § 1º., inciso VIII, da Lei 14.133/2023, refere-se às justificativas para o parcelamento ou não da contratação. Trata-se de item obrigatório a integrar o estudo técnico preliminar.

8.2. Nesse contexto, de acordo com o art. 40, inc. V, alínea "b" da nova Lei, o planejamento de compra deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o atendimento de alguns princípios, dentre eles o do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

8.3. O art. 40, estabelece em seus §§ 2o. e 3o.:

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido.

8.4. Nesse caso, esta Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, opta pelo **NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO**, para a contratação de empresa fornecedora refeições prontas, uma vez que não se mostra viável tecnicamente o parcelamento da solução, além de não se mostrar eficiente do ponto de vista econômico para a administração pública, conforme os pontos elencados abaixo:

1. **Economia de Escala:** O fornecimento de refeições para uma unidade socioeducativa envolve a disponibilização diária de diversas refeições, incluindo café da manhã, almoço, lanche da tarde, janta e lanche da noite. Ao contratar um único fornecedor para todas essas refeições, há uma oportunidade significativa de obter economia de escala. Isso ocorre porque o fornecedor pode consolidar a produção, a logística e a gestão de estoques, reduzindo custos operacionais e, conseqüentemente, oferecendo preços mais competitivos.

2. **Redução de Custos de Gestão de Contratos:** O parcelamento implicaria na celebração de múltiplos contratos com diferentes fornecedores para cada tipo de refeição. Isso geraria uma carga adicional de trabalho administrativo e de gestão de contratos para o órgão governamental, incluindo a necessidade de monitorar e fiscalizar diversos contratos separadamente. Ao contratar um único fornecedor para todas as refeições, os custos de gestão de contratos são significativamente reduzidos, proporcionando eficiência na administração do contrato.

3. **Maior Vantagem na Contratação:** Ao concentrar a contratação em um único fornecedor, é possível negociar melhores condições comerciais e estabelecer um relacionamento mais sólido com a empresa. Isso pode incluir descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e outros benefícios que resultam em uma maior vantagem na contratação. Além disso, a empresa pode oferecer um cardápio mais variado e personalizado, atendendo às necessidades específicas da unidade socioeducativa de forma mais eficaz.

8.5. Portanto, com base na economia de escala, na redução de custos de gestão de contratos e na possibilidade de obter uma maior vantagem na contratação, justifica-se a opção pelo não parcelamento da contratação, de acordo com o inciso I do § 3º do art. 40 da Lei 14.133/2023. Isso contribuirá para a eficiência e a economia dos recursos públicos na prestação de serviços de alimentação para a unidade socioeducativa.

## 9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a contratação da empresa para fornecimento de refeições prontas para a unidade socioeducativa de Ariquemes/RO, incluem a garantia de nutrição adequada, eficiência financeira, qualidade e diversidade das refeições, simplificação da gestão de contratos, redução de riscos e impactos negativos, além da satisfação dos usuários e da comunidade. Esses resultados visam a promover o bem-estar dos internos, o uso eficaz dos recursos públicos e o cumprimento das responsabilidades do órgão governamental.

## 10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

10.1. A presente contratação será fiscalizada e certificada pelos servidores nomeados através de Portaria, que fazem parte da equipe técnica da FEASE, a qual fiscalizará e certificará a execução da aquisição de refeições prontas.

## 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendido.

## 12. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

12.1. Considerando o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU, e o art. 144 da Lei 14.133/2021, a devida prestação de contas não incorrerá em impactos negativos ao ambiente e, via de consequência aos direitos humanos.

12.2. Para minimizar quaisquer possível impacto ambiental, e tornar a contratação de empresa especializada em contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas para o atendimento da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, a Fundação adota as seguintes medidas:

12.3. a) Minimização do Desperdício de Alimentos: Trabalhar em parceria com o fornecedor para planejar as quantidades de alimentos de forma mais precisa, reduzindo assim o desperdício. Além disso, considerar a doação de alimentos não utilizados para organizações de caridade ou compostagem.

12.4. b) Educação e Conscientização: Realizar campanhas de conscientização entre os funcionários e usuários sobre a importância da sustentabilidade e como podem contribuir para reduzir o impacto ambiental das operações de alimentação da Fundação.

## 13. JUSTIFICATIVA À RESPEITO DAS EXIGÊNCIAS DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

13.1. As exigências de critérios de sustentabilidade presentes neste Termo se alinham a preocupações ambientais e à busca por práticas empresariais responsáveis

13.2. O cumprimento das orientações estabelecidas em normativas específicas, e Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU, é necessário para assegurar que a empresa esteja em conformidade com as leis ambientais vigentes. Essas normativas muitas vezes refletem diretrizes e padrões reconhecidos internacionalmente para práticas sustentáveis.

## 14. DA PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICA

14.1. Em conformidade com o Decreto nº28.874, de 25 de janeiro de 2024, que estabelece as normas para contratações públicas no Estado de Rondônia, destacamos o art. 34, inciso XIV. Este artigo ressalta a necessidade de justificar a "exclusão da participação de Pessoas Físicas na licitação". Assim, recomendamos a limitação da participação de pessoas físicas neste processo de licitação, com o objetivo de garantir uma maior segurança na capacidade técnica, operacional e financeira para o cumprimento das obrigações contratuais decorrentes.

14.2. É importante salientar que a participação de pessoas físicas pode ser instável, especialmente em licitações de longa duração, tornando a restrição uma opção viável.

14.3. Não somente no campo da temporalidade, mas também no campo da capacidade, a presença de pessoas físicas para contratações vultuosas apresenta risco relevante para a Administração Pública, quando justaposta com pessoas de caráter jurídico é traçado o entendimento quanto a falta de know-

how, capacidade técnica, capacidade estrutural e capacidade humana, logo, a inexecução do objeto que pretende-se adquirir é visto de forma clara, sendo assim dispensada a possibilidade de participação pelo risco de comprometimento parcial ou total da demanda deste Estudo Técnico Preliminar - ETP.

14.4. Por fim, é relevante destacar que as empresas tendem a apresentar maior continuidade no fornecimento dos equipamentos, além de promover uma gestão eficaz e organizada para o cumprimento das obrigações contratuais.

#### 15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1. Considerando a necessidade da continuidade da prestação do serviço público, os estudos preliminares evidenciaram que a contratação mostra-se possível e necessária. Diante do exposto, declara-se a viabilidade da contratação pretendida. Por fim, considera-se imprescindível e plenamente justificável a contratação dos serviços para atender as necessidades desta FEASE, contempladas neste Estudo Técnico Preliminar, conforme quantidade e especificações constantes no presente documento, de forma a fornecer condições mínimas, visando garantir qualidade e segurança para atender com presteza e excelência por esta FEASE.

Cidade, data e hora do sistema.

**SÔNIA MARIA NUNES SANTANA**

Assessoria de Nutrição

**GELSON BERNARDO DAS NEVES**

Assessor de Compras - FEASE

**ANTONIO FRANCISCO GOMES SILVA**

PRESIDENTE-FEASE



Documento assinado eletronicamente por **Sônia Maria Nunes Santana, Assessor(a)**, em 26/04/2024, às 11:16, 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 **gelson bernardo das neves, Assessor(a)**, em 26/04/2024, 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 **Silvanio Robson dos Santos Oliveira, Coordenador(a)**, em 26/04/2024, às 13:45, 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 **Antônio Francisco Gomes Silva, Presidente**, em 29/04/2024, às 16:12, 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 **0048161787** e o código CRC **4BD97BEE**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE

**MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO Nº \_\_\_\_ / PGE – 2024.

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE RONDÔNIA, POR INTERMÉDIO DA SUA FUNDAÇÃO ESTADUAL DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - FEASE, DE UM LADO, E DE OUTRO, A \_\_\_\_\_, PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.

**CONTRATANTE:** O ESTADO DE RONDÔNIA, por intermédio da FUNDAÇÃO ESTADUAL DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - FEASE, inscrita no CNPJ/MF nº 29.512.110/0001-14, com sede na Av. Amazonas, 2375 - Bairro Nova Porto Velho - Porto Velho, RO, neste ato representada pelo Presidente, o sr. **ANTÔNIO FRANCISCO GOMES SILVA**, portador do CPF/MF nº \*\*\*.\*\*\*.\*\*\*-68, no art. 71 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, aqui representada pelo seu \_\_\_\_\_, o Sr (a). \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_.

Considerando que o Ordenador de Despesas que assina o presente termo, reconhece como originais ou fiéis aos originais os documentos juntados no processo administrativo nº 0065.000386/2024-81, que deu origem à realização do Contrato, até mesmo em função do poder/dever de fiscalização do Administrador Público.

Os CONTRATANTES celebram, por força do presente instrumento, CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, o qual se regerá pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, vinculando-se aos termos do Processo administrativo nº 0065.000386/2024-81, e à proposta da CONTRATADA, mediante as seguintes cláusulas:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e lanches visando atender a unidade de atendimento socioeducativo de Ariquemes/RO, pelo período de 1 (um) ano contínuo, podendo ser prorrogado por mais 1 (um) ano após o término do contrato.

**1.2. Especificação Técnica:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	750	9.000
02	ALMOÇO	UND	750	9.000

03	LANCHE DA TARDE	UND	750	9.000
04	JANTAR	UND	750	9.000
05	LANCHE DA NOITE	UND	750	9.000
Total de Refeições		UND	45.000	

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Em conformidade com o solicitado e de acordo com a programação constante da Contratante, a contratação ocorrerá nos termos definidos e amparados pela lei pela modalidade Pregão Eletrônico, conforme é apontado no Edital.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. O objeto desta licitação será recebido conforme disposto no inciso I alínea "a" e "b" no artigo 140 da Lei Federal 14.133/21 (Licitações e Contratos Administrativos).

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

4.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto do contrato, com fundamento no art.117, Lei Federal 14.133/21, caberão ao Contratante, que a seu critério, e por meio de servidor designado para as funções de Gestor e Fiscal, que deverá exercê-lo de modo amplo, irrestrito e permanente em todas as fases de execução das obrigações, inclusive quanto ao desempenho da CONTRATADA, sem prejuízo do dever de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

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

## 5. CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

5.1. O valor da contratação é de R\$\_\_\_\_\_, devendo ser destinado, exclusivamente, ao objeto de que trata a CLÁUSULA PRIMEIRA, sendo vedada a sua destinação a qualquer fim, elemento ou objeto diverso do indicado de forma discriminada no Termo de Referência.

## 6. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas com a prestação dos serviços de que trata o objeto deste Contrato correrão à conta do Programa de Trabalho: 23.030.08.243.2006.2273, Elemento de despesa: 33.90.30 e Fonte de Recursos: 0500.

## 7. CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento decorrente dos serviços prestados, objeto deste Contrato, será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente atestada pela Administração, conforme dispõe o art. 141 da Lei Federal 14.133/21 e alterações, após término da fase final.

7.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá vir acompanhada das seguintes comprovações:

7.3. **I)** do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificada, na forma do § 4º do Art. 31 da Lei nº 9.032, de 28 de abril de 1995, quando se tratar de mão de obra diretamente envolvida na execução dos serviços na contratação de serviços continuados;

7.4. **II)** da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no Art. 62 da Lei Federal 14.133/21;

7.5. **III)** do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

7.6. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejarão o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.7. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.8. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que a CONTRATADA tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo.

7.9. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a Administração, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida.

7.10. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal/Fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

7.11. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I=(TX/100) 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

7.12. A Administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras.

7.13. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

7.14. A Administração efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA. É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), Certidão Negativa da Receita Estadual - SEFIN, Certidão Negativa Municipal e Certidão Negativa Federal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos.

## 8. **CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS**

8.1. A Contratada será responsável integralmente pela execução dos serviços, de acordo conforme constante no objeto do presente Contrato, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição daqueles que não estejam em conformidade com as referidas especificações;

8.2. Todas as despesas relativas à execução dos serviços correrão por conta exclusivas da CONTRATADA;

8.3. No recebimento e fiscalização dos serviços serão observadas as especificações contidas neste Termo de Referência, no Edital e nas disposições contidas no art.140, Lei Federal 14.133/21 e suas alterações;

8.4. Recebidos os serviços, nos termos acima, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal, vier a se constatar incompatibilidade com as especificações, proceder-se-á a sua substituição imediata;

8.5. Expedida a Autorização de fornecimento e/ou Executado o Contrato, o recebimento de seu objeto ficará condicionado à observância das normas contidas no art.117, Lei Federal 14.133/21, e alterações, sendo que a fiscalização e o recebimento dos serviços ficarão sob responsabilidade da Comissão de Recebimento da FEASE, designada pelo Ordenador de Despesa, podendo ser:

- a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

8.6. A comissão nomeada por portaria fará a fiscalização e o recebimento da quantidade e qualidade dos serviços executados, e apresentará o relatório;

8.7. A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

## 9. **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. A CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente a CONTRATADA, quando no acompanhamento, qualquer irregularidade for verificada na execução dos serviços;

9.2. A CONTRATANTE deverá acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio dos servidores como representantes da administração nos termos do Art. 117 da Lei nº 14.133/21, exigindo seu fiel e total cumprimento;

9.3. A CONTRATANTE fiscalizará a execução dos serviços contratados e verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado;

9.4. A CONTRATANTE fiscalizará o serviço, contudo, não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento;

9.5. A CONTRATANTE deverá proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Termo de Referência;

9.6. A CONTRATANTE prestará as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela CONTRATADA a qualquer tempo;

9.7. A ausência de comunicação por parte da FEASE, referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA das responsabilidades determinadas no Termo de Referência;

9.8. A FEASE realizará avaliação da qualidade do atendimento, dos resultados concretos dos esforços sugeridos pela CONTRATADA e dos benefícios decorrentes da política de preços por ela praticada;

9.9. A avaliação será considerada pela FEASE para aquilatar a necessidade de solicitar à CONTRATADA que melhore a qualidade dos serviços prestados, para decidir sobre a conveniência de renovar ou, a qualquer tempo, rescindir o presente contrato ou, ainda, para fornecer, quando solicitado pela CONTRATADA, declarações sobre seu desempenho, a fim de servir de prova de capacitação técnica em licitações públicas;

9.10. A CONTRATANTE efetuará o pagamento a CONTRATADA, somente dos serviços prestados bem como os consumidores no referido evento, mediante comprovação real da execução dos mesmos;

9.11. A CONTRATANTE só efetuará o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecido na Nota de Empenho ou no Contrato;

## 10. **CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência do Contrato será de acordo com o estabelecido em Lei.

Durante a vigência do Contrato os preços serão fixos e irrevogáveis.

## 11. REAJUSTE CONTRATUAL

11.1. Os valores contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período inferior a um ano, de acordo com o art. 2º, §1º da [Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001](#).

11.2. Em obediência ao princípio da anualidade da proposta (art. 3º, §1º da Lei nº 10.192/2001), em caso de eventual reajuste de preços solicitado pela contratada, e desde que transcorrido o prazo de 12 meses da data da apresentação da proposta.

11.3. Considerando que o reajuste de preços pode ser efetuado mediante a aplicação de índice – reajuste indexação – ou por meio de demonstração analítica de variação dos custos índices aplicar-se-á aos cálculos o índice **IGP-M (Índice Geral dos Preços – Mercado)** ou **IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor – Amplo)**, sendo o critério de aplicação, aquele que de forma mais vantajosa se adequar às especificidades do objeto, conforme §7º do artigo 25 da Lei nº 14.133/21.

11.4. Em caso de reajuste superior a um ano, dever-se-á seguir os trâmites previstos nos artigos 4º, 5 e 6 do Decreto nº 25.829, de 11 de fevereiro de 2021:

Art. 4º O reajuste em sentido estrito, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, consiste na aplicação de índice de correção monetária estabelecido no contrato, que retratará a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais.

**§ 1º É nula de pleno direito qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a 1 (um) ano.**

§ 2º A periodicidade anual nos contratos de que trata o § 1º será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir.

§ 3º Nas hipóteses em que o valor dos contratos de serviços continuados seja preponderantemente formado pelos custos dos insumos, poderá ser adotado o reajuste de que trata este artigo.

Art. 5º Para fins de adoção de índices pré-fixados de reajuste, os gestores observarão o critério da especialidade e da setorialidade, analisando se para o objeto contratual há índice específico de reajuste.

§ 1º Na falta de índice de reajuste específico para o objeto, poderá ser utilizado os índices oficiais que estabelecem a inflação.

§ 2º Para itens de contrato que necessitem ser reajustados por mais de um índice, as parcelas que compõem esses itens deverão ser desmembrados, passando cada parcela a ser corrigida pelo seu respectivo índice.

§ 3º Em caso de paralisação ou aditamento de prazo em obras públicas, que venha a ultrapassar o prazo previsto em contrato para a execução, ter-se-á que as parcelas contratuais excedentes ao prazo original serão reajustadas pelo índice previsto no instrumento convocatório, desde que devidamente justificado pela contratante e que o contratado não tenha dado causa ao atraso na execução, respeitando a periodicidade anual prevista no art. 4º.

Art. 6º O pedido de reajuste do contrato deverá ser instruído, observado o art. 15, com os seguintes documentos:

I - requerimento da contratada devidamente assinado pelo seu responsável;

II - planilha de custos demonstrando a equação inicial do contrato; e

III - planilha de custos demonstrando a equação atual do contrato, a qual deverá demonstrar a variação do preço, levando em consideração o índice de reajuste pré-fixado no instrumento convocatório e no contrato.

§ 1º O reajuste poderá ser formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverá ser formalizado por termo aditivo.

§ 2º Os reajustes a que o contratado fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o

encerramento do contrato, salvo se, no caso de prorrogação contratual, constar cláusula específica resguardando o direito do contratado.

11.5. As alterações decorrentes de solicitação de reequilíbrio seguirão o disposto na **Lei nº 14.133/21** e demais normas correlatas.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156, I, II, III e IV, da Lei nº 14.133/21, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor do instrumento contratual ou da parcela inadimplida.

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

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	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento	05	3,2% por dia
03	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;	04	1,6% por dia

04	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência;	05	3,2% por dia
05	Executar serviço incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência;	02	0,4% ao dia
06	Inexecução total do contrato;	10	10%
<b>Para os itens a seguir, DEIXAR DE</b>			
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	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência	03	0,8% por dia



09	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência	03	0,8% por dia
10	Iniciar a entrega do material nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este contrato; por item, por ocorrência;	02	0,4% por dia
11	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa;	02	0,4% por dia
12	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	02	0,4% por dia
13	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

**\* Incidente sobre o valor da parcela inadimplida**

12.3. A 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 Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFIMP (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

12.4. 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 o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, 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.

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

12.6. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a contratada 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 resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

12.7. 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 significativo.

12.8. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 14.133/21, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto Estadual Nº 26.182/2021

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

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

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

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

12.12. 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.

12.13. 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.

12.14. 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, observado o princípio da proporcionalidade.

### 13. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

13.1. O inadimplemento das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará à CONTRATANTE, nos termos do art. 137 Lei Federal nº 14.133/21, e alterações posteriores, o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação através de Ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento. Fica a critério da Administração, declarar rescindido o Contrato, nos termos desta cláusula, ou aplicar a multa de que trata a cláusula anterior.

13.2. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos termos do art. 137 Lei Federal nº 14.133/21.

13.3. A rescisão deste contrato poderá ser:

- Art. 138. A extinção do contrato poderá ser:
- I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

13.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

13.5. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13.6. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

13.7. Quando da rescisão do Contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, as providências acauteladoras.

#### 14. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

#### 15. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO**

15.1. Após as assinaturas deste Contrato, a Procuradoria Geral do Estado providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo de outras publicações que a CONTRATANTE tenha como necessárias.

#### 16. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO**

16.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

#### 17. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1. As omissões, dúvidas e casos não previstos neste instrumento, serão resolvidos e decididos aplicando-se as regras da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações, bem como demais ordenamentos jurídicos correlatos, levando-se sempre em consideração os princípios que regem a Administração Pública.

17.2. Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

#### 18. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS ASSINATURAS, DATA DA CELEBRAÇÃO E VISTO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**

18.1. 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.

18.2. Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato, 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.

---

CONTRATADA

---

ANTÔNIO FRANCISCO GOMES SILVA

PRESIDENTE - FEASE

**Termo vistado na forma do art. 23, inciso I, da Lei Complementar Estadual nº 620, de 20 de junho de 2011, segundo as informações e documentos constantes dos autos do processo identificado neste instrumento.**

Porto Velho, 18 de setembro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Antônio Francisco Gomes Silva, Presidente**, em 30/01/2024, às 09:32, 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 **0045505157** e o código CRC **D9D6B781**.

**Referência:** Caso responda este(a) Minuta de Contrato, indicar expressamente o Processo nº 0065.000386/2024-81

SEI nº 0045505157

Criado por [05004137200](#), versão 7 por [05004137200](#) em 29/01/2024 12:53:17.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE

SAMS

<b>Órgão Requiritante:</b>	FUNDAÇÃO ESTADUAL DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - FEASE		<b>Nº. Processo:</b>	0065.000386/2024-81
<b>Fonte de Recurso:</b>	500 – Recurso do Tesouro Estadual	<b>Programa Atividade:</b>	23.030.08.243.2006.4072	<b>Elemento de Despesas:</b> 33.90.30 (Consumo)
<b>OBJETO:</b>	Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde, e lanche noturno) para atender as necessidades do sistema socioeducativo do município de Ariquemes/RO.			

LOTE 01

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL (a)	VALOR UNITÁRIO (b)	VALOR TOTAL (c) = (b*a)
1	Desjejum	Und	9.000		
2	Almoço	Und	9.000		
3	Lanche da tarde	Und	9.000		
4	Jantar	Und	9.000		
5	Lanche da noite	Und	9.000		
<b>VALOR TOTAL LOTE 01</b>					

Carimbo do CNPJ/CPF-ME:	Local:	Responsável pela cotação da Empresa:	<b>USO EXCLUSIVO DA FEASE</b>	Valor da Proposta:
	Data:	Fone: E-mail:		Validade Proposta:
	Banco: Agência: C/C:	Assinatura:		Prazo de Entrega:

<b>OBS:</b>	<p><b>1. Os órgãos requisitantes devem enviar além da via do processo, mais 3 (três) vias desta Solicitação e Aquisição de Materiais e Serviços.</b></p> <p><b>2. Quando a Solicitação contiver mais de 10 (dez) itens, enviar em anexo ao Processo, disquete ou CD-R com as informações.</b></p> <p>As empresas vencedoras deverão apresentar no ato da entrega do objeto, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os seguintes documentos: <b>Certidões Negativas de Débito junto à Receita Federal, FGTS, FAZENDA ESTADUAL, MUNICIPAL E CNDT-TRABALHISTA.</b></p>
-------------	---

GELSON BERNARDO DAS NEVES  
Assessor de Compras - FEASE

ANTÔNIO FRANCISCO GOMES SILVA  
Presidente - FEASE



Documento assinado eletronicamente por **gelson bernardo das neves, Assessor(a)**, em 18/03/2024, às 12:49, 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 **Antônio Francisco Gomes Silva, Presidente**, em 19/03/2024, às 10:20, 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 **0046777656** e o código CRC **604E56B4**.

Referência: Caso responda este(a) SAMS, indicar expressamente o Processo nº 0065.000386/2024-81

SEI nº 0046777656

Criado por [86527487215](#), versão 8 por [86527487215](#) em 18/03/2024 09:15:08.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [F + G]
<b>LOTE 1</b>													
1	Desjejum	Und	9.000	R\$ 8,88	R\$ 7,45	R\$ 5,67	R\$ 5,67	R\$ 7,33	R\$ 7,45	1,61	21,94%	MÉDIO	R\$ 65.970,00
2	Almoço	Und	9.000	R\$ 13,98	R\$ 18,00	R\$ 12,50	R\$ 12,50	R\$ 14,83	R\$ 13,98	2,85	19,19%	MÉDIO	R\$ 133.470,00
3	Lanche da tarde	Und	9.000	R\$ 8,50	R\$ 6,95	R\$ 9,50	R\$ 6,95	R\$ 8,32	R\$ 8,50	1,28	15,44%	MÉDIO	R\$ 74.880,00
4	Jantar	Und	9.000	R\$ 15,39	R\$ 18,00	R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 15,13	R\$ 15,39	3,01	19,88%	MÉDIO	R\$ 136.170,00
5	Lanche da noite	Und	9.000	R\$ 10,00	R\$ 15,00	R\$ 13,20	R\$ 10,00	R\$ 12,73	R\$ 13,20	2,53	19,89%	MÉDIO	R\$ 114.570,00
<b>VALOR DO LOTE 1</b>													R\$ 525.060,00
<b>VALOR TOTAL</b>													R\$ 525.060,00
<b>VALOR DO LOTE 1</b>													R\$ 525.060,00

**LEGENDA:**

NC = Não encontrado

\* = Valores excluídos por elevar a taxa de desvio padrão acima de 20% conforme estipulado na Portaria nº 029/GAB/SUPEL, de 29 Agosto de 2011.

**NOTA EXPLICATIVA:**

**IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES**

EMP1 BANCO DE PREÇOS  
EMP2 BANCO DE PREÇOS  
EMP3 BANCO DE PREÇOS